

Prima della pizza

Polpette al Pomodoro	9
Carne picada de solomillo de vacuno con Parmigiano Reggiano (30 meses) sobre jugo de tomate San Marzano.	
Coccoli San Daniele e Stracchino	10
Bolitas de masa frita fermentada durante 48 horas y acompañada con queso crema Stracchino 100% italiano y prosciutto San Daniele.	
Montanarina Ricca	5
Unidad de nuestra masa frita fermentada durante 48 horas, mortadella Bologna IGP, ricotta di Bufala Campana y pistacchio.	

Mortadella al Pistacchio	15
Tabla de mortadella di Bologna IGP al pistacchio.	
Tagliere di Formaggi	19
Gorgonzola Dolce, Pecorino Toscano, Taleggio, Parmigiano Reggiano (30 meses), Carboncino, Pecorino a Tartufo.	
Mozzarella e Scamorza in Carrozza	7
Mozzarella di Bufala Campana Dop y Scamorza ahumada, fritas en harina de maíz.	
Mini Pane Arabo	12
Focaccia fermentada durante 24 horas y cocida en nuestro horno Valoriani, rellena de queso crema Ricca, jamón San Daniele, lechuga y tomate.	
Burratina	8
Pequeña Burrata 100% italiana.	
Focaccia	5
La nuestra focaccia, aceite EVO, orégano y sal.	

Insalate e carpaccio

Insalata Caprese	14
Mozzarella di Bufala Campana Dop y 5 variedades de tomates.	
Insalata Ricca	15
Mixta verde con tomate, bocados de mozzarella Fiordilatte, aceitunas, zanahoria, cebollín y huevo duro.	

Insalata Grana e Noei	15
Espinacas baby, toques de Grana Padano Dop Reserva (30 meses), nueces y miel.	
Carpaccio Ricca	19
Solomillo de vacuno cortado en finas láminas con salsa al Tartufo.	

Le nostre pizze

Margherita	11
Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte Campana y albahaca.	
Margherita sin Lattosio	18
Tomate San Marzano DOP, Mozzarella sin lactosa y albahaca.	
Margherita Bufala Campana ★	14
Tomate San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP fresca y albahaca.	
Straciatella ★	15
Tomate San Marzano DOP, Corazón de Burrata fresco y albahaca.	
Marinara Ricca	15
Tomate San Marzano DOP, anchoas del Cantábrico, tomate Pachino y albahaca.	
Mortadella al Pistacchio ★	17
Mozzarella Fiordilatte Campana, straciatella fresca, mortadella de Bologna Bio IGP al pistacchio y cáscara de limón.	
Gran Biscotto e Funghi Porcini	18
Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte Campana, setas porcini, jamón cocido Bolonia.	
Zuechina	19
Vellutata di Calabacín, provola ahumada, chips de calabacín, tomate cherry confitado y fonduta di Parmigiano Reggiano (36 meses).	

5 Formaggi	17
Mozzarella Fiordilatte Campana, Gorgonzola, Taleggio, provola, scaglie di Parmigiano Reggiano (36 meses).	
San Daniele ★	21
Tomate San Marzano DOP, jamón San Daniele, straciatella fresca, láminas de Parmigiano Reggiano madurado (30 meses), tomate Pachino y albahaca.	
Tartufina ★	22
Mozzarella Fiordilatte Campana, salsa trufada, setas Shiitake, straciatella fresca, trufa negra rallada, avellanas y perejil.	
Carpaccio ★	21
Mozzarella Fiordilatte Campana, Salsa trufada, Carpaccio de Vacuno, fonduta di Parmigiano Reggiano (36 meses), aceite, sal y pimienta.	
Terra Madre	15
Pizza vegetariana con tomate San Marzano DOP, mozzarella Fiordilatte Campana, pimientos, calabacines y berenjenas.	
Diavola	14
Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte Campana, salami Calabrese, queso Pecorino Romano y albahaca.	
Indiavolata Ricca	18
Tomate San Marzano DOP, mozzarella Fiordilatte Campana, Salsa Ricca muy picante, salami Calabrese y miel picante Calabrese.	
Tricolore ★	15
Tomate San Marzano DOP, reducción de Albahaca, Ricotta salada, albahaca fresca.	

★ Nuestras pizzas especiales se hornean y después se montan con ingredientes a temperatura ambiente para exaltar el sabor de éstos.

Duleis in fundo

Todos nuestros dulces están elaborados en Ricca.

Torta al parmigiano	7
Nuestra cheesecake a el Parmigiano Reggiano.	
Bomboloncini	8
4 unidades de suave masa dulce frita, rellena de chocolate y crema.	

Tenerina al Cioccolato	7
Nuestra tarta de Cioccolato Fondente.	
Mini Cannoli	8
(2 uds) Rellenos de Ricotta y pistacchio.	
Tiramisù della Casa	8
Crema Mascarpone, base Pavesino y cacao en polvo.	