

La Pizzería Casera

Restaurante

*Alcalá de Henares
desde 1999*

Calle Santiago, 42

Alcuni dei nostri piatti possono contenere allergeni. Consulta il personale se hai qualsiasi tipo di allergia.

La Pizzeria Casera
NAPOLI

*L'impasto delle nostre pizze è spagnolo e
Completamente fatto a mano.
Una ricetta unica, la cui origine si trova in un piccolo
Città dell'Estremadura e che è rimasta nella nostra famiglia
dal 1956 generazione dopo generazione.*



Per stuzzicare l'appetito

Petali di formaggio

Cialde di formaggio semistagionato sciolte in forno con marmellata di mirtilli.
13,00 €

Crocchette di' rotolo di' capra

sulla marmellata di Verata (6 pz.)
€14.00

Crocchette iberiche

con prosciutto iberico al 100% (6 unità)
€14.00

Crocchette di' gamberi

con gamberi Sanlúcar (6 unità)
€14.00

Provolone della Lombardia

Fondente al forno con salsa di pomodoro, olive nere, datterino semisecco, basilico e origano selvatico di Calabria.
19,00€

Burrata pugliese fresca

Con frutti rossi freschi, crema di Modena IGP aromatizzata alle ciliegie Jerte e rucola.
200gr 2 pers. 17,00 €
400gr 4 pers. 19,00 €

Burrata Amalfi

Burrata di fragole pugliesi, pera candita al limone di Capri, pesto genovese e pinoli al naturale.
100gr / 100gr. 2 pers. 19,00 €

Acciughe -00-

Acciuga -00- del Mar Cantabrico di Casa Santoña
22,00 €

Prosciutto di ghianda 100% iberico del Lazo

25,00 €

Bicchiere freddo di' gazpacho S.T

5,00 €

Pane per pizza artigianale appena fatto

4,00 €

Pane Artigianale di' Sardegna

4,00 €

Insalate

San Giuliano

Fette di pomodoro, mozzarella fresca di Bufala di Campana DOP, prosciutto di ghianda 100% iberico Lazo D.O Jabugo (100gr), crema di Modena e origano di Calabria.
21,00 €

Pancia

Tonno Almadra de Cadice, peperoni piquillo arrostiti, uovo sodo biologico, formaggio artigianale a base di latte crudo di capra de La Vera, cipolla, crema di Modena aromatizzata ai fichi dell'Estremadura. Utilizziamo solo tonno selvatico di Gadira.
18,00 €

Greco

Pomodoro, cetriolo, cipolla rossa, oliva Kalamata, peperone verde, Feta D.O.P., capperi siciliani, origano, olio extravergine di oliva, sale e pepe nero.
17,00 €

Pasta Secca

La nostra pasta secca è la pasta DI GRAGNANO IGP

Tortiglioni Bolognese

100% manzo alla bolognese.
16,00 €

Trenette Carbonara

Salsa alla carbonara, pepe di Caienna, pepe nero e parmigiano 24 mesi.
16,00 €

Farfalle al Pesto

Pesto genovese con basilico fresco, pinoli e parmigiano 24 mesi.
16,00 €

Ferrari Spaghetti

Sugo al Datterino Siciliano con aglio, basilico fresco, olio EVO e pepe nero.
16,00 €

Pasta Fresca

Raviolo

Spezzatino di manzo con pomodori semiseccati e parmigiano.
17,00 €

Ricotta di bufala quadro

con spinaci, caprino artigianale e crema di Modena.
17,00 €

Ravioli di Tromba Nera

con pecorino moliterno tartufato e olio al tartufo.
19,00 €

Pizze

"Gli abbinamenti, gli ingredienti e le ricette di ciascuna delle pizze sono l'influenza di i nostri grandi viaggi gastronomici in giro per il mondo e le nostre radici spagnole, italiane e cubane"

Margherita

Pomodoro e formaggio.
€14.00

Napoletano

Pomodoro, formaggio e prosciutto cotto.
16,00 €

Rurale

Pomodoro, formaggio e pancetta con morbida affumicatura in legno di faggio naturale.
17,00 €

Tonno

Lombi di pomodoro, formaggio e tonno di Almadra de Barbate in olio d'oliva.
Utilizziamo solo tonno selvatico di Gádida.
21,00 €

Formaggio

Pomodoro, formaggio, prosciutto cotto, funghi ed erborinato artigianale a base di latte crudo di capra.
18,00 €

Romano

Pomodoro, formaggio, peperoni dell'Emilia Romagna, piparras di Ibarra e olive nere.
18,00 €

Rurale

Pomodoro, formaggio, 100% carne bovina di origine galiziana, fungo Portobello, cipolla viola e pomodoro secco in olio EVOO.
22,00 €

Pizza Gourmet

Inferno

Pomodoro, formaggio, pollo con mole, mais, cipolla, tabasco originale e guacamole fresco
con avocado di melograno.
21,00 €

Terra

Pomodoro, formaggio, peperone verde, peperone rosso, pomodori siciliani, cipolla rossa,
zucchine e gorgonzola piccante D.O.P
19,00 €

Caprinì

Pomodoro, formaggio, fette di pomodoro, formaggio artigianale dell'Estremadura della regione di
La Vera
19,00 €

Texas

Pomodoro, formaggio, ragù di vitello 100% galiziano alla texana, pancetta affumicata
cipolla naturale, cipolla rossa e salsa barbecue.
22,00 €

Veronese

Pomodoro, formaggio, salame italiano con finocchio di Negrini e 200gr di burrata fresca di Plugia
20,00 €

Iberico

Pomodoro, formaggio, spalla di prosciutto 100% iberico del Lazo D.O Jabugo di ghianda, uovo
biologico, tumaca e origano selvatico.
24,00 €

Piemonte

Pomodoro, formaggio, acciughe di Casa Santoña 00 del Mar Cantabrico (6 unità), pomodoro Raff,
olive nere e timo fresco.
23,00 €

Ghianda

Pomodoro, formaggio, prosciutto di ghianda 100% iberico Lazo D.O. Jabugo, uovo biologico,
tumaca e origano selvatico di Calabria.
25€.

Don Aurelio

Pomodoro, formaggio, chorizo piccante di Jaraíz de la Vera e formaggio artigianale
con latte crudo di La Vera.
20,00 €

3 Formaggi

Pomodoro, formaggio semistagionato, grande erborinata artigianale dell'Estremadura
e Parmigiano 36 mesi.
19,00 €

Pizza Bianca Gourmet

Funghi

Crema di funghi porcini, formaggio, funghi Portobello e olio al tartufo nero.

21,00 €

Amore

Besciamella, formaggio, mostarda di pera con un tocco di pepe di Caienna e parmigiano 24

mesi D.O.P

19,00 €

Magma

Crema di porri, formaggio, asparagi bianchi della Vera D.O Estremadura, porro fresco e afuega l pitu del Rey Silo con paprika fatta a mano con latte crudo.

20,00 €

Sig. Rossi

Pesto alla genovese, parmigiano 24M D.O.P., mozzarella fresca Di Buffala D.O.P. e

Formaggio croccante

€19.00

*"Le nostre ricette sono uniche, perché hanno una grande influenza mediterranea, unita a
Tocchi e ingredienti di altri paesi e culture, che offrono originalità e
buon gusto in ogni nostro piatto"*

Dolci

Brownie con noci e gelato alla vaniglia
7,00 €

Cheesecake con gelato al biscotto Maria
7,00 €

Tiramisù di Filippo (Su ordinazione)
con Vaniglia Fresca del Madagascar
€8.00

Gelati e Sorbetti Artigianali

Maria Cookie

Dulce de leche alla porteño con cioccolato

Pistacchio di Bronte

Vaniglia messicana

Cioccolato 75%

Gelato al sorbetto al limone

Gelato al sorbetto alla fragola

Il prezzo di ogni nostro gelato artigianale o sorbetto è di € 5,00

Caffè

100% NATURALE E BIOLOGICO

<i>Caffè nero</i>	2,40 €
<i>Caffè con latte</i>	2,40 €
<i>Caffè Americano</i>	2,40 €
<i>Caffè al cioccolato</i>	2,60 €
<i>Caffè cappuccino</i>	2,90 €
<i>Carajillo</i>	3,00 €

Bevande

<i>Acqua di Fuensanta 500 ml</i>	2,70 €
<i>Acqua frizzante San Pellegrino</i>	3,70 €
<i>Coca-Cola Vaniglia</i>	3,50 €
<i>Rinfreschi</i>	3,30 €
<i>Succo di pesca biologico</i>	3,00 €
<i>Succo d'Ananas Biologico</i>	3,00 €
<i>Tinto de Verano in vetro</i>	5,00 €
<i>Bicchieri di vino rosso</i>	Prezzo: 4,20 €
<i>Bicchieri di vino bianco</i>	Prezzo: 4,20 €
<i>Bicchieri da liquore</i>	4,00 €
<i>Bicchieri Cava</i>	3,30 €

Tè / Infusi

SPECIALE PIRAMIDE

<i>Camomilla</i>	2,50 €
<i>Menta</i>	2,50 €
<i>Bacche</i>	2,50 €
<i>Rilassare</i>	2,50 €
<i>Menta Verde</i>	2,50 €
<i>Rooibos Mango</i>	2,50 €
<i>Tè nero di San Francisco</i>	2,50 €
<i>Melissa Liquirizia</i>	2,50 €
<i>Piña Colada</i>	2,50 €
<i>Zenzero Limone</i>	2,50 €
<i>Chili Chai</i>	2,50 €

Grazie mille per essere qui con noi. Non vediamo l'ora di vedervi presto.

