

La Pizzería Casera

Restaurante

*Alcalá de Henares
desde 1999*

Calle Santiago, 42

Alguno de nuestros platos, pueden contener alergenicos. Consulten al personal en caso de tener algún tipo de alergia.

La Pizzeria Casera
Nuestro

*La masa de nuestras pizzas es española y
completamente artesanal.*

*Una receta única, cuyo origen se sitúa en un pequeño
pueblo extremeño y que ha permanecido en nuestra familia
desde 1956 generación tras generación.*



Para ir Abriendo Boca

Pétalos de Queso

Obleas de queso semicurado fundidas al horno con confitura de arándanos.
13,00 €

Croquetas de rulo de cabra

sobre mermelada Verata (6 uds.)
14,00 €

Croquetas Ibéricas

con jamón 100% ibérico (6 uds.)
14,00 €

Croquetas de langostino

con langostino de Sanlúcar (6 uds.)
14,00 €

Provolone de Lombardia

Fundido al horno con salsa de tomate, aceituna negra, datterino semiseco, albahaca y orégano silvestre de Calabria.
19,00€

Burrata fresca pugliese

Con frutos rojos frescos, crema de Módena aromatizada con cerezas del Jerte y rúcula.
200gr 2 pers. 17,00 €
400gr 4 pers. 19,00 €

Burrata Amalfi

Burrata fresa de Puglia, pera confitada con limón de Capri, pesto genovese y piñones naturales.
100gr / 100gr. 2 pers. 19,00 €

Anchoa -00-

Anchoa -00- del Cantábrico de Casa Santoña
22,00 €

Jamón 100% ibérico de bellota de Lazo

25,00 €

Copa Fría de gazpacho S.T

5,00 €

Pan Artesano de Pizza recién hecho

4,00 €

Pan Artesano de Cerdeña

4,00 €

Ensaladas

St. Julian's

Rodajas de tomate, mozzarella fresca di Buffala di Campana DOP, jamón 100% ibérico de bellota Lazo D.O. Jabugo (100gr), crema de Módena y orégano de Calabria.
21,00 €

Ventresca

Melva de Almadra de Cádiz, pimientos del piquillo asados, huevo ecológico cocido, queso artesano de leche cruda de cabra de la Vera, cebolla, crema de Módena aromatizada con higo de Extremadura. Empleamos únicamente atún salvaje de Gadir.
18,00 €

Griega

Tomate, pepino, cebolla morada, aceituna Kalamata, pimiento verde, queso feta D.O.P, alcaparrones sicilianos, orégano, Aove, sal y pimienta negra.
17,00 €

Pasta Seca

Nuestra pasta seca es pasta DI GRAGNANO IGP

Tortiglioni Boloñesa

Boloñesa de ternera 100%.
16,00 €

Trenette Carbonara

Salsa carbonara, cayena, pimienta negra y parmesano de 24 meses.
16,00 €

Farfalle al Pesto

Pesto genovese de albahaca fresca, piñones y parmesano de 24 meses.
16,00 €

Spaguetti' Ferrari

Salsa de Datterino siciliano con ajo, albahaca fresca, aove y pimienta negra.
16,00 €

Pasta Fresca

Raviolo

de estofado de ternera con tomatitos semi secos y parmesano.
17,00 €

Quadro de ricotta de Búfala

con espinacas, queso de cabra artesano y crema de Módena.
17,00 €

Ravioli de Trompetas negras

con pecorino molitano trufado y aceite de trufa.
19,00 €

Pizzas

“Las combinaciones, ingredientes y recetas de cada una de las pizzas son la influencia de nuestros grandes viajes gastronómicos por el mundo y de nuestras raíces españolas, italianas y cubanas”

Margarita

Tomate y queso.
14,00 €

Napolitana

Tomate, queso y prosciutto cotto.
16,00 €

Campestre

Tomate, queso y bacón con suave ahumado natural de madera de haya.
17,00 €

Tonno

Tomate, queso y lomos de bonito de Almadra de Barbate en aceite de oliva.
Empleamos únicamente atún salvaje de Gádida.
21,00 €

Formaggio

Tomate, queso, prosciutto cotto, champiñón y queso azul artesano de leche cruda de cabra.
18,00 €

Romana

Tomate, queso, pepperoni de Emilia Romaña, piparras de Ibarra y aceituna negra.
18,00 €

Rural

Tomate, queso, ternera 100% de origen gallega, champiñón Portobello, cebolla morada y tomate seco en Aove.	22,00 €
--	---------

Pizza Gourmet

Inferno

Tomate, queso, pollo con mole, maíz, cebolla, tabasco original y guacamole fresco
con aguacate de Granada.
21,00 €

Terra

Tomate, queso, pimiento verde, pimiento rojo, tomatitos sicilianos, cebolla morada,
calabacín y gorgonzola picante D.O.P
19,00 €

Caprino

Tomate, queso, rodajas de tomate, queso artesano extremeño de la comarca de La Vera
19,00 €

Texana

Tomate, queso, ragú de ternera 100% gallega al estilo texano, bacón ahumado
natural, cebolla morada y salsa barbacoa.
22,00 €

Veronés

Tomate, queso, salami italiano con hinojo de Negrini, y 200gr de burrata fresca de Plugia
20,00 €

Ibérica

Tomate, queso, paleta de jamón 100% ibérico de Bellota Lazo D.O Jabugo, huevo
ecológico, tumaca y orégano silvestre.
24,00 €

Piemonte

Tomate, queso, anchoas de casa Santoña 00 del Cantábrico (6 ud.), tomate raff,
aceituna negra y tomillo fresco.
23,00 €

Bellota

Tomate, queso, jamón 100% ibérico de bellota Lazo D.O. Jabugo, huevo ecológico,
tumaca y orégano silvestre de Calabria.
25€.

Don Aurelio

Tomate, queso, chorizo de matanza picante de Jaraíz de la Vera y queso artesano
con leche cruda de la Vera.
20,00 €

3 Quesos

Tomate, queso semicurado, gran azul artesano de Extremadura
y parmesano 36 meses.
19,00 €

Pizza Blanca gourmet

Funghi

Crema de Boletus silvestre, queso, champiñón Portobello y aceite de trufa negra.

21,00 €

Amore

Bechamel italiana, queso, mostarda di pera al toque de cayena y parmesano 24 meses D.O.P

19,00 €

Magma

Crema de puerros, queso, espárrago blanco de la vera D.O Extremadura, puerro fresco y afuega'l pitu del Rey Silo con pimentón elaborado artesanalmente con leche cruda.

20,00 €

Sr. Rossi

Pesto genovese, parmesano 24M D.O.P., mozzarella fresca Di Buffala D.O.P. y croccante de queso

19,00 €

“Nuestras recetas son únicas, porque tienen una gran influencia mediterránea, combinada con Toques e ingredientes de otros países y culturas, ofreciendo originalidad y buen sabor en cada uno de nuestros platos”

Postres

Brownie con nueces y helado de vainilla
7,00 €

Tarta de Queso con helado de galleta María
7,00 €

Tiramisú de Filippo (Hecho al momento)
con Vainilla Fresca de Madagascar
8,00 €

Helados Artesanos y Sorbetes

Galleta María
Dulce de leche estilo porteño con chocolate
Pistacho de Bronte
Vainilla mexicana
Chocolate 75%
Helado de Sorbete de limón
Helado de Sorbete de fresón

El precio de cada uno de nuestros helados artesanos o de sorbete es de 5,00 €

Café

100% NATURAL Y ECOLÓGICO

<i>Café solo</i>	2,40 €
<i>Café con leche</i>	2,40 €
<i>Café americano</i>	2,40 €
<i>Café bombón</i>	2,60 €
<i>Café capuccino</i>	2,90 €
<i>Carajillo</i>	3,00 €

Bebidas

<i>Agua Fuentsanta 500 ml</i>	2,70 €
<i>Agua con gas San Pellegrino</i>	3,70 €
<i>CocaCola Vainilla</i>	3,50 €
<i>Refrescos</i>	3,30 €
<i>Zumo de Melocotón Ecológico</i>	3,00 €
<i>Zumo de Piña Ecológico</i>	3,00 €
<i>Copa Tinto de Verano</i>	5,00 €
<i>Copa de Vino Tinto</i>	4,20 €
<i>Copa de Vino Blanco</i>	4,20 €
<i>Vaso Licor</i>	4,00 €
<i>Copa Cava</i>	3,30 €

Tés / Infusiones

PYRAMID SPECIALS

<i>Manzanilla</i>	2,50 €
<i>Menta</i>	2,50 €
<i>Frutas del Bosque</i>	2,50 €
<i>Relax</i>	2,50 €
<i>Verde Hierbabuena</i>	2,50 €
<i>Rooibos Mango</i>	2,50 €
<i>Té Negro San Francisco</i>	2,50 €
<i>Melisa Regaliz</i>	2,50 €
<i>Piña Colada</i>	2,50 €
<i>Jengibre Limón</i>	2,50 €
<i>Chili Chai</i>	2,50 €

Muchas gracias por acompañarnos. Te esperamos pronto.

