



**LE MIGLIORI PIZZE
NAPOLETANE**



FIVEPIZZA.ES

ANTIPASTI

INSALATA A BASE DI BURRATA 15€

Ensalada de Burrata di Bufala D.O.P acompañada de cherrys confitados, miel, anchoas y nueces

VITELLO TONNATO 10€

Redondo de ternera con salsa de atún alcaparras y mahonesa

PROVOLONE 11€

Cocinado en horno de leña acompañado con pesto y nuestra focaccia casera

ENSALADA CAPRESE 9,90€

Tomate rosso con mozzarella di bufala, aguacate, base de canónigos y pesto de albahaca

CARPACCIO DE TERNERA 10€

Con praliné de pistacho, rúcula y parmigiano reggiano de 24 meses de curación

★ MELANZANE ALLA PARMIGIANA 9,50€

Plato típico napolitano con capas de berenjena, mozzarella Fior di Latte, albahaca fresca y salsa Napoli

PATATAS IL CAMORRA 5,90€

Patatas gajo, espuma de kimchi, togarashi, filamentos de chile y cebollino



Cereales con gluten



Crustáceos / marisco



Huevo



Pescado



Cacahuetes



Sulfitos



Sésamo



Soja



Lácteos



Frutos secos



Apio



Mostaza



Altramuces



Moluscos

*Servicio de pan 1,30€

PIZZE

NUOVO

TI AMO 15,90€

Base de puerros asados en nuestro horno de leña con kimchi, mozzarella Fior di Latte, ralladura de naranja, cebollino, salmón ahumado, tomate cherry confitado, ricota, oleo de cilantro y balsámico de Módena. **iMarídala con nuestro vino Libalis!**

CARRETTIERA CITTÀ DI NAPOLI    14,50€

Base blanca de Mozzarella Fior di Latte, Friarelli, Salchicha criollo y oleo

SINEU    16,90€

Base blanca de mozzarella fior di latte, crema de queso de oveja cañarejal, queso de cabra, sobrasada de Sineu DOP, miel, cebollino y nueces

MARGHERITA    9,50€

Base de tomate pelado San Marzano D.O.P, mozzarella Fior di Latte, albahaca fresca, parmigiano reggiano con 24 meses de curación y aove

MARINARA    8,90€

Base de tomate pelado San Marzano D.O.P, orégano, ajo, aove y albahaca fresca

★ **LA NOSTRA CARBONARA**     13,90€

Base blanca de mozzarella Fior di Latte, guanciale, yema de huevo, parmigiano reggiano de 24 meses de curación, pimienta negra y cebollino

SPACCA NAPOLI    14,90€

Base blanca de mozzarella Fior di Latte, prosciutto, parmigiano reggiano de 24 meses de curación, queso bocconcini y rúcula fresca



Cereales con gluten



Crustáceos / marisco



Huevo



Pescado



Cacahuetes



Sulfitos



Sésamo



Soja



Lácteos



Frutos secos



Apio



Mostaza



Altramuces



Moluscos

*Servicio de pan 1,30€

LUNA NOVA   13,90€

Stracciatella, mortadela al tartufo, crema de pecorino romano, tomate rosso, cebollino, aove y albahaca

LUNA DI NAPOLI    13,90€

Stracciatella, mortadela con pistacho, crema de pistacho, tomate seco, parmigiano reggiano 24 meses, rúcula y aove

VESUBIO     16,90€

Base de crema blanca con queso de oveja curado y parmigiano reggiano de 12 meses de curación, pulled pork , salsa chimi, jalapeños y cebolla morada encurtida

ISOLA DI CAPRI    16,90€

Base de tomate San Marzano D.O.P, mozzarella Fior di Latte, alcachofa confitada, prosciutto cotto, anchoas, aceituna negra, champiñón y olio de tartufo negro

CAPELLO DI TOTÓ    14,90€

Borde relleno de ricotta, base blanca de mozzarella Fior di Latte, rodaja de tomate y rúcula fresca

★ **SPECIALE MARADONA**    14,50€

Base blanca de mozzarella Fior di Latte, ricotta, cotto, salami, pimienta negra y otra pizza margherita encima

QUATTRO FORMAGGI    12,90€

Parmigiano reggiano con 24 meses de curación mozzarella ahumada, gorgonzola y provolone

DELICATO     14€

Base blanca mozzarella Fior di Latte, calabacín, cebolla francesa, nueces y Fiori di zucca



Cereales con gluten



Crustáceos / marisco



Huevo



Pescado



Cacahuetes



Sulfitos



Sésamo



Soja



Lácteos



Frutos secos



Apio



Mostaza



Altramuces



Moluscos

*Servicio de pan 1,30€

★ **FIVE**    13,90€

Base de tomate pelado San Marzano D.O.P, pollo cotto a baja temperatura, stracciatella, miel y cebollino

DIAVOLA    13,90€

Base de tomate pelado San Marzano D.O.P, chorizo ahumado picante de León, mozzarella Fior di Latte, aceituna picante con hueso, albahaca fresca y aove

PULCINELLA    14€

Base de tomate San Marzano D.O.P, mozzarella Fior di Latte y cotto

IL MARE     13,90€

Base de tomate pelado San Marzano D.O.P, boquerones frescos, mozzarella Fior di Latte, perejil y aove

LA DELIZIA     14,90€

Base blanca de mozzarella Fior di Latte, mortadela de pistacho, mozzarella de búfala D.O.P, pesto y pistachos

CALZONE    13,90€

Relleno de base de tomate San Marzano D.O.P, champiñones, jamón cocido, mozzarella Fior di Latte y albahaca fresca



Cereales con gluten



Crustáceos / marisco



Huevo



Pescado



Cacahuetes



Sulfitos



Sésamo



Soja



Lácteos



Frutos secos



Apio



Mostaza



Altramuces



Moluscos

NUOVO NOVEDAD

★ **MÁS VENDIDAS**

*Servicio de pan 1,30€

DOLCI

PROFITEROLES      6€

Semifreddo al chocolate con profiteroles rellenos de crema a la vainilla

TIRAMISÙ TRADIZIONALE      6€

COULANT AL CIOCCOLATO     6€

Con gelato de pistacchio (Adaptado para celiacos)

TORTA AL FORMAGGIO      6€

IL CUORE DI SOFIA      8€

NUOVO

BABÀ    (Contiene alcohol)..... 6€

Bizchoco borracho y esponjoso elaborado en el horno



Cereales con gluten



Crustáceos / marisco



Huevo



Pescado



Cacahuetes



Sulfitos



Sésamo



Soja



Lácteos



Frutos secos



Apio



Mostaza



Altramuces



Moluscos

NUOVO

NOVEDAD



MÁS VENDIDAS

*Servicio de pan 1,30€

BIBITE

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Agua Solán de Cabras 0,5 litro | 2,50€ |
| Refresco grande | 3,30€ |
| Zumo | 2,50€ |

BIRRA

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Caña Mahou | 2,50€ |
| Caña en copa Mahou | 2,80€ |
| Cañón Mahou | 3,30€ |
| Botellín tercio Mahou 5 estrellas | 3€ |
| Alhambra | 3,60€ |
| Mahou Maestra | 3,50€ |
| Mahou sin gluten | 3,50€ |
| Peroni | 3,20€ |

VERMUT

| | |
|----------|-------|
| Petroni | 3,50€ |
| Bandarra | 2,80€ |
| Sangría | 4,50€ |

COCKTAILS

| | |
|---------------|----|
| Aperol Spritz | 5€ |
|---------------|----|

*Precio en terraza de cualquier bebida +0,20€

VINI

BLANCOS

| | <u>Copa</u> | <u>Botella</u> |
|---|-------------|----------------|
| Pago de los capellanes O Luar Do Sil Godello | 3,30€ | 21€ |
| José Pariente | 2,90€ | 20€ |
| Libalis | 3€ | 13€ |
| Carrasviñas | 2€ | 14€ |
| Carrasviñas barrica | 2,60€ | 20€ |

RIBERA

| | <u>Copa</u> | <u>Botella</u> |
|-----------------------------------|-------------|----------------|
| Finca Resalso | 2,90€ | 19€ |
| Rivera Veintisiete joven | 2€ | 15€ |
| Monteabellón Roble 912 | 2,60€ | 17€ |
| | 2,50€ | 18€ |

ROSADOS

| | <u>Copa</u> | <u>Botella</u> |
|------------------|-------------|----------------|
| Salvueros | 1,80€ | 12€ |

ITALIANOS

| | <u>Copa</u> | <u>Botella</u> |
|--|-------------|----------------|
| Lambrusco Borgofulvia Rosado | 3€ | 13€ |
| Lambrusco Borgofulvia Tinto | 3€ | 13€ |
| Sasso Nero Frizzante | 3€ | 14€ |
| Pietrame Rosado Cerasuolo DOP | 2,70€ | 13€ |
| Sangue Di Guida Tinto La Cacciatora | 3€ | 14€ |

*Precio en terraza de cualquier bebida +0,20€

CAFÉS Y CHUPITOS

| | |
|---|-------|
| Café con leche | 1,70€ |
| Café solo/cortado | 1,60€ |
| Café con Baileys | 2,50€ |
| Infusión | 1,90€ |
| Copa Nacional | 7€ |
| Copa Importación | 8€ |
| Chupito con hielo | 2€ |
| Chupito sin hielo | 3,50€ |
| Rua Vieja (hierbas, crema, blanco) | 3€ |
| Baileys | 4€ |

*Precio en terraza de cualquier bebida +0,20€

FIVE NAPOLI PIZZA



MENÙ DEL GIORNO

De lunes a jueves de 13:00 a 16:00h



PIZZA A ELEGIR + BEBIDA

DIAVOLA

Base de tomate San Marzano D.O.P, chorizo ahumado picante de León, mozzarella Fior di latte, aceituna picante con hueso, albahaca fresca, aove

QUATTRO FORMAGGI

Parmigiano reggiano con una curación 24 meses, mozzarella ahumada, gorgonzola y provolone

CAPELO DI TOTÓ

Cornicione relleno de ricotta, base blanca de mozzarella Fior di latte, rodaja de tomate y rúcula fresca

PULCINELLA

Base de tomate San Marzano D.O.P, mozzarella Fior di latte y cotto

13.90€

por persona

CAFÉ O TÉ INCLUIDO

Bebida a elegir entre: agua, cerveza, refresco y copa vino

No válido en festivos ni en vísperas de festivo. IVA incluido en el precio.