



¡Aquí la tradición y la innovación se entrelazan para brindarle emociones de sabor acariciadas por el

“La vida es una combinación de pasta y magia. ”

FEDERICO FELLINI





ANTIPASTIOS

MAR CRUDO

Selección de mariscos: € 15,00
*ostras, fideos, mejillones
peludos, nueces y gamba roja*

Gamba roja € 10,00
(adobada) 5uds

€ 10,00
Langostinos (adobados) 4 uds.

ARRANQUE DE TIERRA

Trilogía de € 12,00
*embutidos (jamón de Parma,
Capocollo de Martina Franca,
salami Felino y ricota de
pistacho)*

Bufalina 8,00€
*(mozzarella de búfala de
Campania, jamón de Parma, tomates
rojos y amarillos y albahaca)*

COCIDO DE MAR

Aperitivo bola € 13,00
min. 2 porciones
7 platos (fríos y calientes)

Bacalao frito sobre lecho € 8,00
de nabos salteados

Gambas a la catalana € 8,00
*(gambas con mango,
pepinos, tomates cherry
y osmosis de cebolla roja)*

Pulpo en Primitivo € 8,00
*(pulpo marinado y
cocinado en vino Primitivo)*

Tartar de atún rojo € 10,00
*(tartar de atún rojo con
stracciatella, ralladura de
limón y almendras tostadas)*





PRIMIPIATTI

PRIMERO DE MAR

Spaghettone Bola € 13,00
(spaghetti alla chitarra con crema de pistacho, stracciatella y tartar de atún rojo)

Espaguetis con cacio e pepe € 12,00
(espaguetis con cacio e pepe, Bisque de gamba roja y pistachos troceados)

Pacchero con rape € 12,00
(Paccheri con ragú de rape y polvo de aceitunas negras)

Tagliolini de cigarra griega € 18,00
(tagliolini con cigarra griega y tomates datterino amarillos)

Cavatelli de mar € 12,00
(cavatelli con mariscos y botarga de mújol)

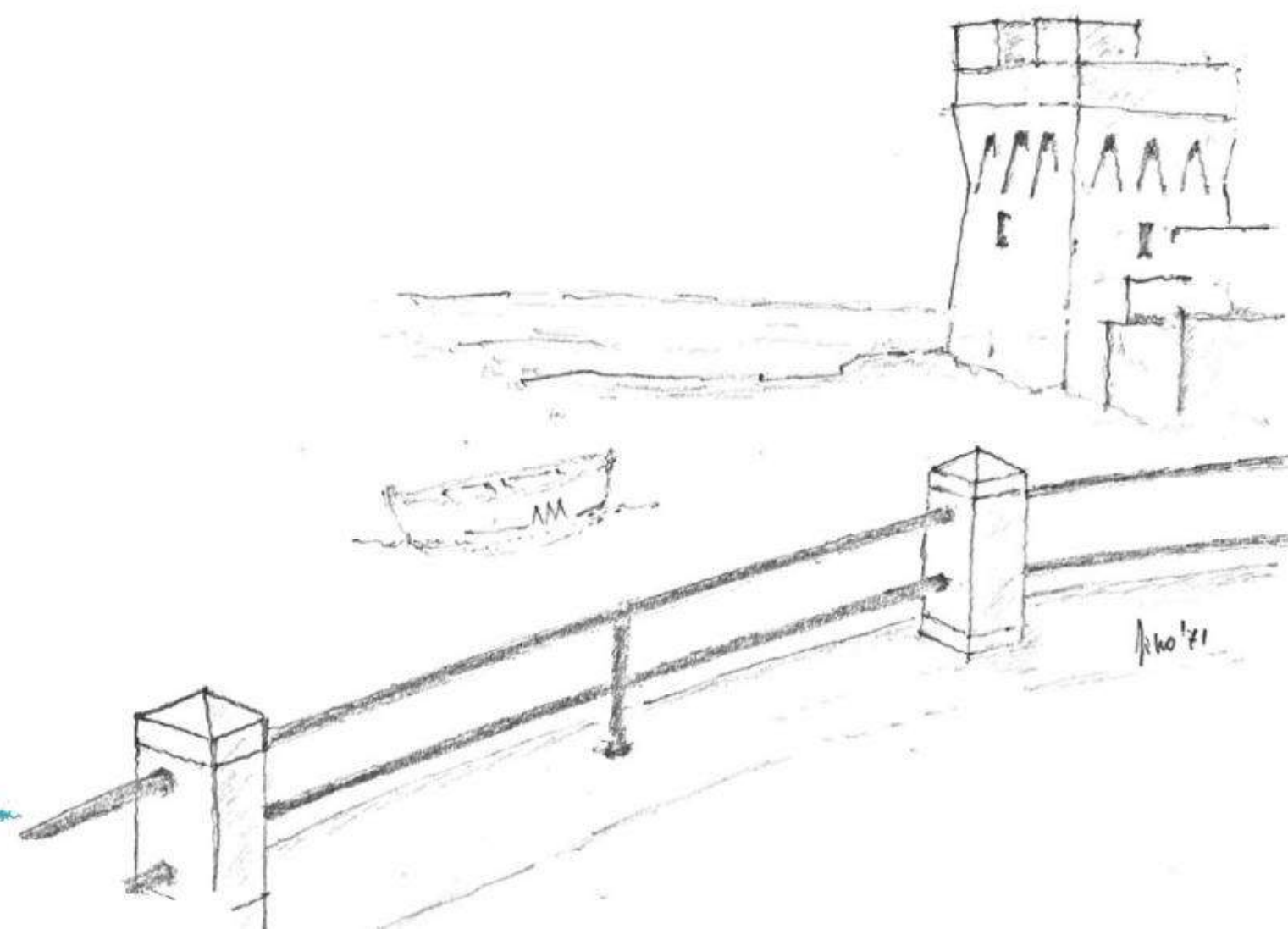
Risotto Bola € 13,00
(arroz carnaroli con bacalao, curacao azul, espolvoreado con lima y confitura de tomate seco)

PRIMEROS CURSOS

Gnocchetti alla sorrentina € 8,00
(ñoquis salteados con tomate, albahaca, marioneta de alegría y gel de salsa verde)

Tagliolini porcini € 11,00
(tagliolini con porcini, tomates cherry amarillos y rojos, tomillo y crumble de Capocollo)

Orecchiette y colza € 9,00
(orecchiette con nabos, tomates datterino amarillos y zampina de Sannicchiele)





SEGUNDOS

SEGUNDOS DE MAR

Calamares fritos y gambas * € 15,00

Pescadito frito mixto* (calamares, gambas y paranza) € 18,00

Tataki de atún € 14,00
(filete de atún con mango, pepino, pistacho troceado y salsa teriyaki)

Pez espada mediterráneo € 12,00
(corte de pez espada con tomates rojos y amarillos, aceitunas y menta)

Pesca del día - asado Precio según temporada
- sopas
- horno

Langosta 13,00 € / hectogramo

Langosta 8,00 € / hectogramo

SEGUNDOS CURSOS

Entrecot asado con guarnición € 13,00

Lonchas de ternera € 13,00
(con rúcula, tomates cherry y parmesano)

Zampina di Sammichele con guarnición € 8,00

GUARNICIONES

Papas fritas (pequeñas) * € 3,00

Papas fritas (grandes) * € 6,00

Patatas al horno 4,00€

Ensalada mixta € 3,00

Vegetales asados € 4,00

*Producto congelado





PIZZA

LOS ROJOS

MARGHERITA

€ 6,00

(tomate, mozzarella)

CICCIO

€ 4,00

(Doble masa, aceite, orégano, sal)

ROMANO

€ 7,00

(Tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras)

WURSTEL

€ 7,00

(tomate, mozzarella, salchicha)

COCIDO

€ 7,00

(tomate, mozzarella, jamón cocido)

STRACCIATELLA

7,50€

(tomate, stracciatella)

SETAS FRESCAS

7,50€

(tomate, mozzarella, champiñones frescos)

CALABRESA

€ 8,00

(Tomate, mozzarella, salami picante)

CRUDAIOLA

€ 7,00

(tomate, mozzarella, tomates cherry, ricotta marzotica, rúcula)

NORCINA

€ 8,00

(tomate, mozzarella, salami Norcia)

BUFFALO

€ 8,00

(tomate, mozzarella de búfala, albahaca)

ORTOLANA

€ 8,00

(Tomate, mozzarella, berenjenas, calabacines, tomates cherry, champiñones frescos)





PIZZA

CUATRO QUESOS <i>(tomate, mozzarella, parmesano, gorgonzola, emmental, queso francés)</i>	8,00€
FOUR SEASONS <i>(tomate, mozzarella, jamón cocido, alcachofas, frankfurts, alcaparras, aceitunas negras)</i>	€ 9,00
PARMA <i>(tomate, mozzarella, jamón de Parma)</i>	€ 9,00
CAPRICCIOSA <i>(tomate, mozzarella, champiñones, alcachofas, jamón cocido, parmesano)</i>	8,00€
AHUMADOS <i>(tomate, mozzarella, queso scamorza ahumado, speck)</i>	€ 8,00
PRINCESS <i>(tomate, mozzarella, straciatella, jamón de Parma)</i>	€ 9,50
REAL <i>(tomate, mozzarella, bresaola, rúcula, parmesano)</i>	€ 9,00
PALESE <i>(tomate, mozzarella, tomates cherry, salami picante, queso scamorza, parmesano, rúcula)</i>	€ 9,00
AMERICANA <i>(tomate, mozzarella, wurstel, patatas fritas)</i>	€ 8,00
MANHATTAN <i>(tomate, mozzarella, Norcia, queso cheddar / lonchas, patatas fritas)</i>	8,50 €
APULIA MIA <i>(Tomate, mozzarella, nabos, tomates secos, straciatella, taralli desmenuzados)</i>	€ 9,00
LA SABRY <i>(tomate, mozzarella, jamón cocido, straciatella, champiñones)</i>	€ 8,00
DECIDIÓ <i>(Tomates datterino amarillos, mozzarella, champiñones porcini salteados, bacon crujiente)</i>	€ 9,00





PIZZA

BOLA

(tomate, mozzarella de búfala, berenjenas, bresaola, alcaparras, rúcula)

9,50€

ANGELO

(tomate, straciatella, capocollo de Martina, tomates secos, taralli desmenuzados)

€ 10,00

PESTIFERA

(Tomate, pesto, straciatella, tomate cherry, speck)

€ 10,00

VANITY

(crema de tomate seco, straciatella de Andriese, burratina de Andriese 60gr, capocollo de Martina)

11,50€

BOLA SUL MARE

€ 12,00

(Queso fino, tomate y marisco)

EL BLANCO

INFINITY

(mozzarella, salami Felino, tomates cherry, aceitunas negras)

9,00€

CACIO Y PEPE

(fiordilatte, crema de caciocavallo fundido, pimienta blanca)

€ 8,00

GRATINATA

(mozzarella, berenjena, philadelphia, pan rallado, alcaparras)

€ 8,00

BIANCANEVE

(mozzarella, tomates cherry, albahaca, parmesano, jamón crudo)

10,00€

SABOR

(mozzarella, queso francés, calabacines, jamón cocido, tomates cherry, gratè)

8,50 €

CASABLANCA

(mozzarella, gambas, salmón, nata, rúcula)

€ 10,00

DIENTE

(TODO CRUDO Mozzarella, tomates cherry, jamón crudo, rúcula)

€ 9,50





PIZZA

INFERNO	9,00€
<i>(fiordilatte, ventricina picante, nduja o aceite santo, cebolla roja)</i>	
MIA	€ 10,00
<i>(mozzarella, mortadela, burratina 60gr, pistachos troceados)</i>	
SANTO SPIRITO	€ 10,00
<i>(mozzarella, salmón ahumado, queso ahumado, calabacín)</i>	
AMARA	10,00€
<i>(mozzarella, crema de trufa, radicchio, speck)</i>	
REGINA	€ 9,00
<i>(mozzarella, crema de calabacín, jamón cocido, lascas de parmesano, glaseado balsámico)</i>	
VITO	€ 10,00
<i>(mozzarella de búfala, salmón ahumado, ralladura de lima, pistachos troceados)</i>	
ZUCCOTTO	10,00€
<i>(fiordilatte, crema de calabaza, mejilla de Ariccia, forma francesa, cantandou con hierbas)</i>	

CAMBIO DE PIZZELLA: 1€ MENOS QUE LAS RESPECTIVAS PIZZAS

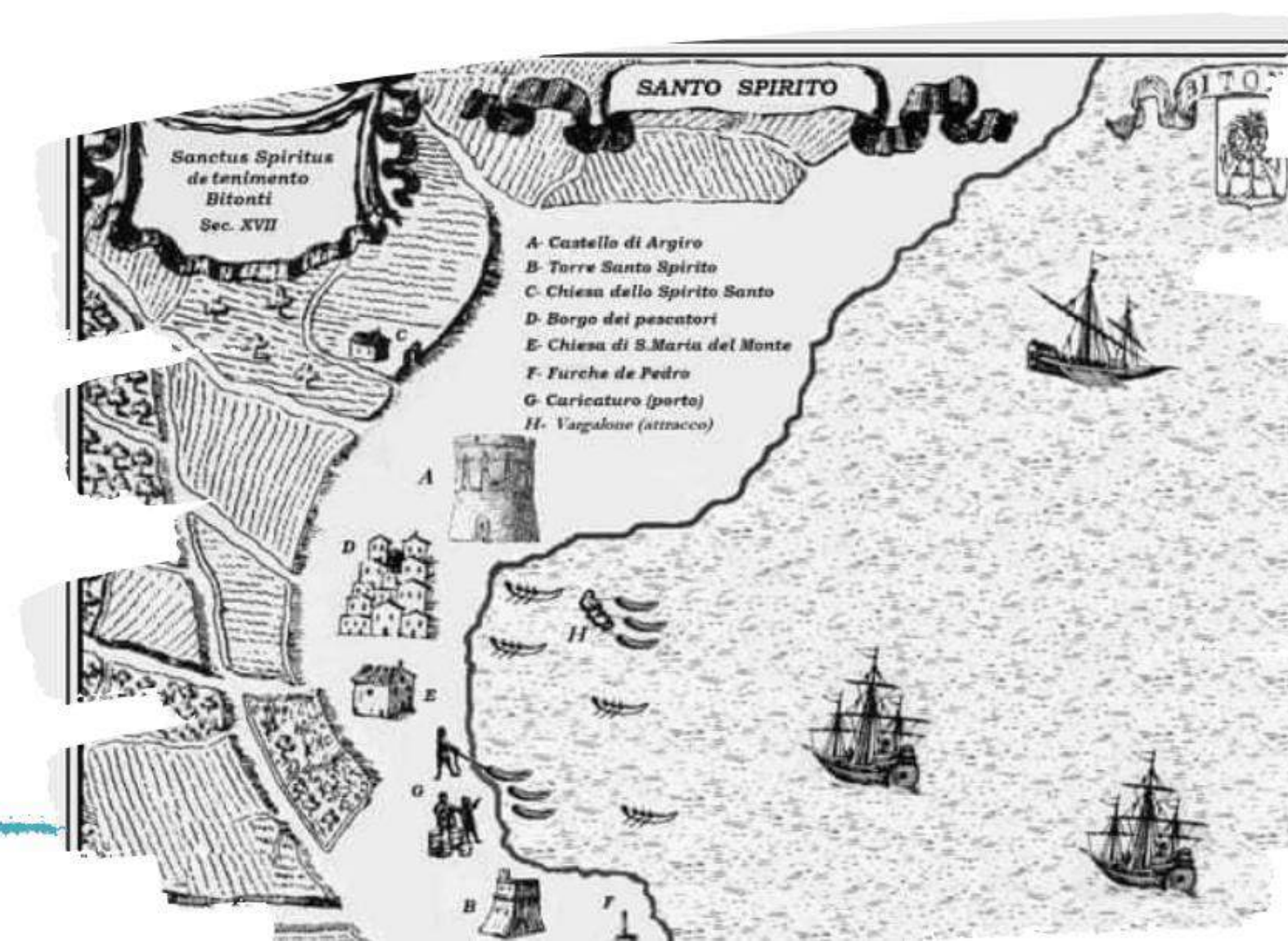
Variación DOBLE MOZZARELLA O DOBLE MASA	€ 1,00
MOZZARELLA SIN LACTOSA variación	€ 2,00
Variante MASA INTEGRAL O 7 CEREALES	€ 2,00
Variación MASA NAPOLITANA	€ 1,00
Variación MASA SIN GLUTEN	€ 3,00





POSTRE DE FRUTAS

<i>Fruta de temporada</i>	€ 4,00
<i>Suflé de chocolate</i>	€ 5,00
<i>En Café Tiramisú</i>	€ 5,00
<i>Panna cotta con topping</i>	€ 5,00
<i>esporcamusi</i>	€ 5,00
<i>Mousse de chocolate blanco con galleta desmenuzada de chocolate negro</i>	5,00€
<i>Cannolo descompuesto (ricotta, fruta confitada y pistachos troceados)</i>	5,00€





BEBIDAS

<i>Agua</i>	€ 2,00
<i>Coca / Fanta (pequeña / grande)</i>	€ 2,50/4,00
<i>Cerveza artesanal rubia agrícola</i>	
<i>25cl 40cl</i>	2,50 € € 4,00
<i>Cerveza artesana roja 25cl 40 cl</i>	
	€ 3,00 4,50 €
<i>Birra Tennent's SIN GLUTEN</i>	
<i>33cl</i>	€ 4,00
<i>Café</i>	€ 1,00
<i>amari</i>	2,50 €
<i>grappa</i>	3,00 €

CUBIERTO 2,00€ POR PERSONA

