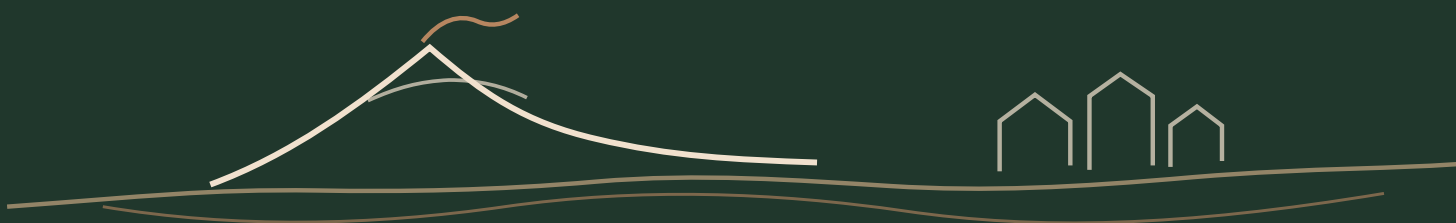
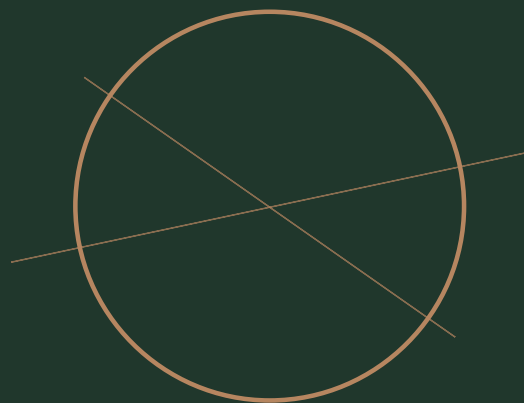


Carta de alérgenos

Información clara, servicio tranquilo.



Los iconos de cada plato indican presencia directa o posible presencia por contaminación cruzada, aplicando un criterio conservador. En caso de alergia grave, informe siempre al personal antes de realizar el pedido.

Leyenda de alérgenos



Gluten



Huevo



Cacahuets



Leche



Apio



Sésamo



Altramuces



Crustáceos



Pescado



Soja



Frutos de cáscara



Mostaza



Sulfitos



Moluscos

Para empezar

Carta de alérgenos

Lo mejor para empezar y compartir

Croquetas a la Carbonara Guanciale, pecorino, pimienta negra y yema de huevo.	14 €
GLU HUE LEC FRC SUL	
Provolone Napoletano Provolone D.O.P. al horno con orégano, ajo, cherry y parmesano.	15 €
GLU HUE LEC FRC	
Ensalada Bella Napoli Brotos y lechuga, cherry, nueces, almendra crocanti, glassa de Módena y burrata.	16 €
GLU HUE LEC FRC SUL	
Parmigiana Berenjena, fior di latte, tomate San Marzano y parmesano.	16 €
GLU HUE LEC FRC	
Carpaccio de Bresaola Bresaola, rúcula, parmesano, tomate semiseco, AOVE y limón.	18 €
GLU HUE LEC FRC SUL	

Pastas

Orecchietta pugliese Orecchiette con ricotta, pesto de albahaca, piñones y piel de limón.	15 €
GLU CRU HUE LEC FRC	
Lasagna de la Nonna Pasta fresca, boloñesa, bechamel, San Marzano, mozzarella y parmesano.	16 €
GLU CRU HUE LEC API SUL	
Ravioli capresi Ravioli de ricotta y mozzarella con San Marzano y parmesano.	16 €
GLU CRU HUE LEC	
Spaghetti de la Mamma Spaghetti con albóndigas de vacuno y cerdo, tomate y parmesano.	16 €
GLU CRU HUE LEC API SUL	
Carbonara al tartufo Spaghetti, guanciale, yema, parmesano, pimienta negra y salsa trufada.	17 €
GLU CRU HUE SOJ LEC SUL	
Carbonara di Mare Spaghetti con langostinos, yema de huevo y parmesano.	18 €
GLU CRU HUE LEC	
Amalfitana Spaghetti, ajo dorado, langostinos, crema fría de burrata y limón.	21 €
GLU CRU HUE LEC	

De la cocina al horno

Carta de alérgenos

Risotto casertano 22 €

Carnaroli con guanciale, shiitake, crema de yema y parmesano, y trufa negra.

GLU CRU HUE LEC API SUL

Carne

Costilla de cerdo 21 €

Costilla cocinada a baja temperatura con salsa demi-glace.

GLU HUE LEC API SUL

Pescado

Bacalao al horno 25 €

Lomo de bacalao con crema de patata y aceite de albahaca.

GLU CRU HUE PES LEC

Pizzas clásicas

Margherita 14 €

San Marzano, fior di latte y albahaca.

GLU CRU HUE PES LEC FRC

Diavola 15 €

Tomate, fior di latte, salami napoletano y aceite picante.

GLU CRU HUE PES SOJ LEC FRC MOS SUL

Bella Napoli 16 €

Provola ahumada, tomate cherry, albahaca y pimienta negra.

GLU CRU HUE PES LEC FRC

Capricciosa 18 €

Tomate, fior di latte, champiñón, jamón cocido, salami y aceitunas taggiasche.

GLU CRU HUE PES SOJ LEC FRC MOS SUL

4 Formaggi, miel y nueces 18 €

Mozzarella, gorgonzola, taleggio, provola ahumada, nueces y miel.

GLU CRU HUE PES LEC FRC

Terra 18 €

Mozzarella, cherry, jamón serrano, rúcula y parmesano.

GLU CRU HUE PES SOJ LEC FRC MOS SUL

Pizzas gourmet

Belvedere 18 €

Provola ahumada, panceta italiana, shiitake y pimienta negra.

GLU CRU HUE PES SOJ LEC FRC MOS SUL

Pizza Parmigiana 18 €

Parmigiana de berenjena, fior di latte, San Marzano y parmesano.

GLU CRU HUE PES LEC FRC

Pizzas gourmet & dolci

Carta de alérgenos

Pizzas gourmet

Profumo 19 €

San Marzano, cherry, aceitunas taggiasche, anchoas, ajo, orégano y albahaca.

- GLU
- CRU
- HUE
- PES
- LEC
- FRC

Carbo Pizza 21 €

Fior di latte, guanciale, pimienta negra, yema de huevo y parmesano.

- GLU
- CRU
- HUE
- PES
- LEC
- FRC
- SUL

La Suprema 21 €

Bacon de Angus, langostinos, shiitake y fior di latte.

- GLU
- CRU
- HUE
- PES
- SOJ
- LEC
- FRC
- MOS
- SUL

La Papalina 21 €

Pesto, fior di latte, langostinos y panceta crujiente.

- GLU
- CRU
- HUE
- PES
- SOJ
- LEC
- FRC
- MOS
- SUL

La Sorrentina 21 €

San Marzano, fior di latte, stracciatella, cherry confitado, limón y albahaca.

- GLU
- CRU
- HUE
- PES
- LEC
- FRC

La Sospiro 21 €

Tomate, fior di latte, nduja, shiitake y burrata.

- GLU
- CRU
- HUE
- PES
- SOJ
- LEC
- FRC
- MOS
- SUL

Stella 24 €

Cinco puntas con shiitake/panceta/provola, nduja, anchoas, trufa/taleggio y parmigiana.

- GLU
- CRU
- HUE
- PES
- SOJ
- LEC
- FRC
- MOS
- SUL

Postres

Pannacotta con frutos rojos 7 €

Pannacotta con coulis de frutos rojos.

- GLU
- HUE
- SOJ
- LEC
- FRC

Pannacotta con caramelo 7 €

Pannacotta con frutos secos y caramelo.

- GLU
- HUE
- SOJ
- LEC
- FRC

Coulant de chocolate 7,50 €

Coulant con corazón de Ferrero Rocher y helado de vainilla.

- GLU
- HUE
- SOJ
- LEC
- FRC

Tiramisú 7,50 €

Bizcocho, café, crema de mascarpone y cacao.

- GLU
- HUE
- SOJ
- LEC
- FRC

Pannacotta con pistacho 7,50 €

Pannacotta de pistacho con sirope, granola y crumble de chocolate.

- GLU
- HUE
- SOJ
- LEC
- FRC

Pizza de Nutella 15 €

Calzone relleno de Nutella y almendra crocanti.

- GLU
- HUE
- SOJ
- LEC
- FRC

Piccoli & aperitivo

Carta de alérgenos

Niños

Penne con salsa de tomate	13 €
Penne con salsa de tomate y parmesano.	
GLUCRUEHUELEC	
Spaghetti con salsa de tomate	13 €
Spaghetti con salsa de tomate y parmesano.	
GLUCRUELEC	
Pizza prosciutto cotto	14 €
Tomate, mozzarella y jamón cocido.	
GLUCRUEPESSOJLECFRCMOSUL	
Pesto alla Genovese	14 €
Spaghetti con pesto de albahaca, piñones y parmesano.	
GLUCRUELECFRC	
La Carbonara Classica	15 €
Spaghetti, guanciale, yema de huevo, parmesano y pimienta negra.	
GLUCRUELECSUL	
Spaghetti boloñesa	15 €
Spaghetti con carne picada de cerdo y salsa de tomate.	
GLUCRUELECAPI SUL	

Bebidas y cócteles

Refrescos	3,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Nestea y Aquarius limón.	
Aperol Spritz	7 €
Aperol, prosecco y gaseosa.	
SUL	
Bellini	7 €
Espumoso italiano y zumo de melocotón.	
SUL	
Negroni	8 €
Ginebra, Campari y vermut rojo.	
SUL	
Negroni sbagliato	8 €
Vermut rojo, Campari y cava.	
SUL	

Información adicional

Todos los precios incluyen IVA. Suplemento de terraza: 5 %. Carta web consultada: 28/09/2026.