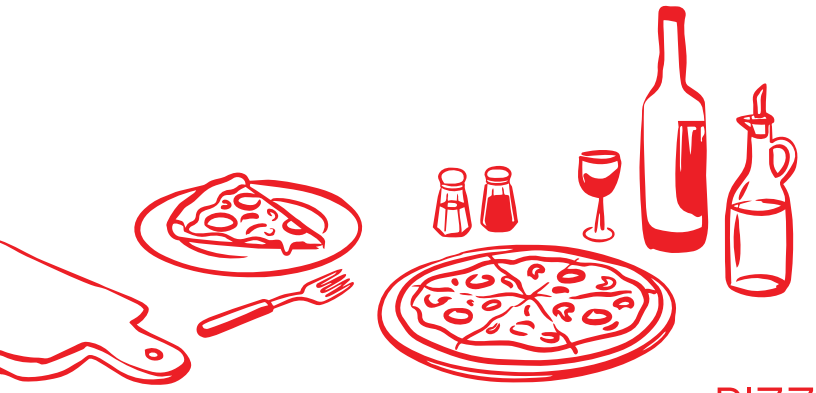


PORCO DIO · PIZZA E BASTA ·

PIZZAS

MADONNA SANTA — 16,50€
SOBRASADA PICANTE, TOMATE, TALEGGIO, MOZZARELLA, PERA Y ROMERO.

TROIA — 17,00€
LONGANIZA, GUANCIALE, MOZZARELLA, YEMA DE HUEVO, FONTINA I PIMIENTA.

TESTA DI CAZZO — 17,50€
JAMÓN IBÉRICO, TOMATES, MOZZARELLA, RÚCULA, GRANA PADANO Y TOMATE CHERRY.

STRONZO — 16,00€
QUESOS: MOZZARELLA, TALEGGIO, GORGONZOLA, GRANA PADANO Y ORÉGANO FRESCO.

COGLIONE — 17,50€
TRUFA NEGRA, QUESO FONTINA, 2 YEMAS DE HUEVO, QUESO GRANA PADANO Y ROMERO FRESCO.

PECORA — 17,50€
BURRATA FRESCA, MOZZARELLA, TOMATES CONFITADOS, PESTO DE PIÑONES, ALBAHACA FRESCA, TOMATE CHERRY Y RÚCULA.

CAGNA PIGRA — 17,00€
TRUFA NEGRA, MOZZARELLA, CEBOLLA ROJA, ALCACHOFA ROMANA, TOMATE CONFITADO, QUESO DE CABRA, ORÉGANO FRESCO Y MIEL PICANTE. **(DISPONIBLE EN VERSIÓN VEGANA)**

BALDRACCA — 14,50€
QUESO MOZZARELLA, QUESO GRANA PADANO, TOMATE Y ALBAHACA FRESCA.

MAIALE — 17,00€
POLLO ASADO, SALSA BARBACOA, TOMATE, MOZZARELLA, CHAMPIÑONES Y CEBOLLINO.

PORCO — 17,50€
PULLED PORK, CHILI PICANTE, GUANCIALE, CEBOLLA ROJA, MOZZARELLA Y CEBOLLINO.

CAZZO — 15,50€
PROSCIUTTO COTTO, TOMATE, MOZZARELLA Y ALBAHACA.

SEGA — 16,00€
PEPPERONI, TOMATE, MOZZARELLA Y PROVOLONE.

ROMPIPALLE “VEGAN” — 16,00€
BEYOND MEAT, QUESO VEGETAL, CEBOLLA ROJA, ALBAHACA, CHAMPIÑONES Y SALSA BARBACOA.

RINNEGATO — 16,50€
TOMATE, MOZZARELLA, GUANCIALE, RULO DE CABRA, CHAMPIÑONES Y ORÉGANO FRESCO.

TOPO DI FOGNA — 18,00€
MOZZARELLA, MORTADELA DE BOLOGNA, PESTO DE PIÑONES, BURRATA Y PISTACHOS.

PIZZA DE TEMPORADA — 17,00€
CREMA DE CEPS, MOZZARELLA, CHAMPIÑONES, MORCILLA NEGRA, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOMATES CHERRY, FRUTOS SECOS Y CEBOLLINO.



PORCO DIO · PIZZA E BASTA ·

PASTAS

PENNE RIGATE A LA BOLOÑESA O AL PESTO GENOVES GRATINADO AL HORNO DE LEÑA. **15,00€**

ESPAGUETIS A LA CARBONARA. GUANCIALE, YEMA DE HUEVO Y PARMESANO. **15,50€**

RAVIOLI DE QUESO FRESCO A LA CREMA DE TRUFA, PIÑONES Y CIBOULETTE. **15,50€**

LUNETTE DE SALMÓN Y RICOTTA A LA CREMA DE GORGONZOLA Y MANZANA CARAMELIZADA. **15,50€**

SPAGUETTI NERO DI SEPPIA A LA CREMA DI GAMBERI E SCAGLIE DI GRANNA PADDANO. **15,90€**

ENTRANTES

PORCO BRAVAS. AL HORNO DE LEÑA Y SIN ACEITE. **7,00€**

GUACAMOLE CON NACHOS Y PICO DE GALLO. **9,00€**

FINGERS DE POLLO CON SALSA DE CURRY Y MANGO. **9,90€**

FOCACCIA ITALIANA CON POMODORO, GORGONZOLA, PIÑONES TOSTADOS, RÚCULA Y MIEL PICANTE. **8,00€**

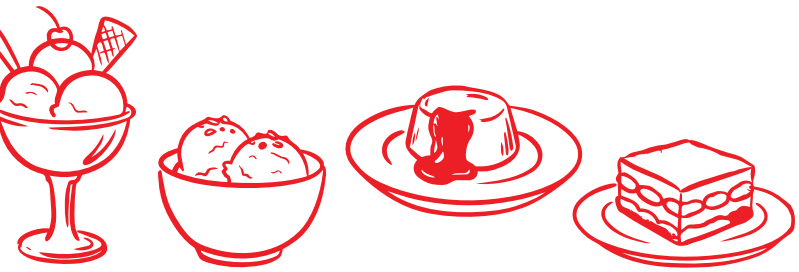
PROVOLONE FUERA CON ORÉGANO Y CONFITURA DE TOMATE ACOMPAÑADO DE FOCACCIA ARTESANA. **11,90€**

PROVOLONE FUNDIDO CON TRUFA Y ROMERO ACOMPAÑADO DE FOCACCIA ARTESANA. **13,90€**

AMANIDES

ENSALADA DE BURRATA FRESCA, PEPERONCINO, MANGO, PISTACHOS, CRUJIENTE DE MAÍZ Y VINAGRETA DE MÓDENA. **14,50€**

ENSALADA DE ALCACHOFAS, NARANJA, VIRUTAS DE PARMESANO Y PIPAS CON VINAGRETA DE TOMATES SECOS. **14,50€**



PORCO DIO · PIZZA E BASTA ·

POSTRES

TIRAMISÚ CASERO.	7,00€
COULANT DE CHOCOLATE AL FORN DE LEÑA CON HELADO DE MARACUYÁ. ESPECIAL PARA COMPARTIR.	8,50€
HELADO DE PISTACHOS TOSTADOS.	6,00€
HELADO VEGANO DE FRUTA DE LA PASIÓN.	6,00€
HELADO DE CAPUCCINO I CACAO AMARGO.	6,00€
HELADO DE NATA CON NUECES CARAMELIZADAS.	6,00€
TOSTADA DE SANTA TERESA CASERA CON HELADO DE NATA Y NUECES CARAMELIZADAS.	7,00€
CANNOLIS CRUJIENTES DE CREMA, COULIS DE FRUTOS ROJOS Y CRUMBLE DE GALLETAS COOKIES.	7,00€



PORCO DIO · PIZZA E BASTA ·

VINOS

	COPA	BOTELLA
VINOS NEGROS		
Petit Saó "La Pobla de Cèrvoles" · D.O. Costers del Segre	3,00€	16,50€
Vivanco Crianza · D.O.Ca. Rioja	3,50€	17,00€
Cantamañanas · D.O. Ribera del Duero	3,50€	17,00€
VINOS BLANCOS		
Hombre Pez Verdejo · D.O. Rueda	3,50€	16,00€
Anahí “Semidulce” · D.O.Ca. Rioja	3,50€	15,00€
Dilé Moscato · Vi Italià		16,00€
Escorça · D.O. Costers del Segre		18,00€
VINOS ROSADOS		
Lambrusco Premium Paesano Dell'Emilia IGT		14,00€
Vivanco · D.O.Ca. Rioja		17,00€
VINOS ESPUMOSOS		
Pedregosa Petit Cuvée Brut Nature · D.O. Cava	4,00€	18,00€
Llopart Brut Nature · Corpinnat		26,00€
SANGRÍA		
Sangría de vino La Sueca		16,00€
Sangría de Cava La Diva		16,00€