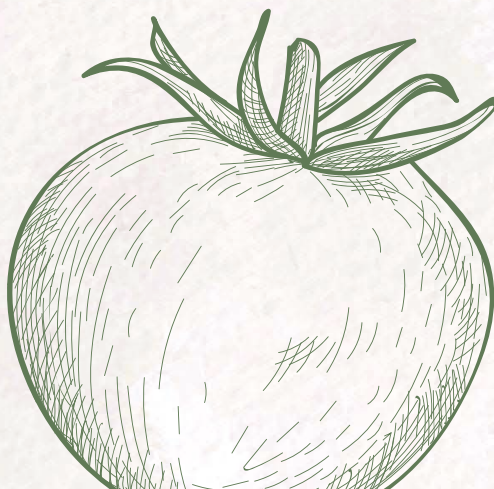




# La Genuina Pizza Napolitana

[www.curniciellonapolitano.es](http://www.curniciellonapolitano.es)





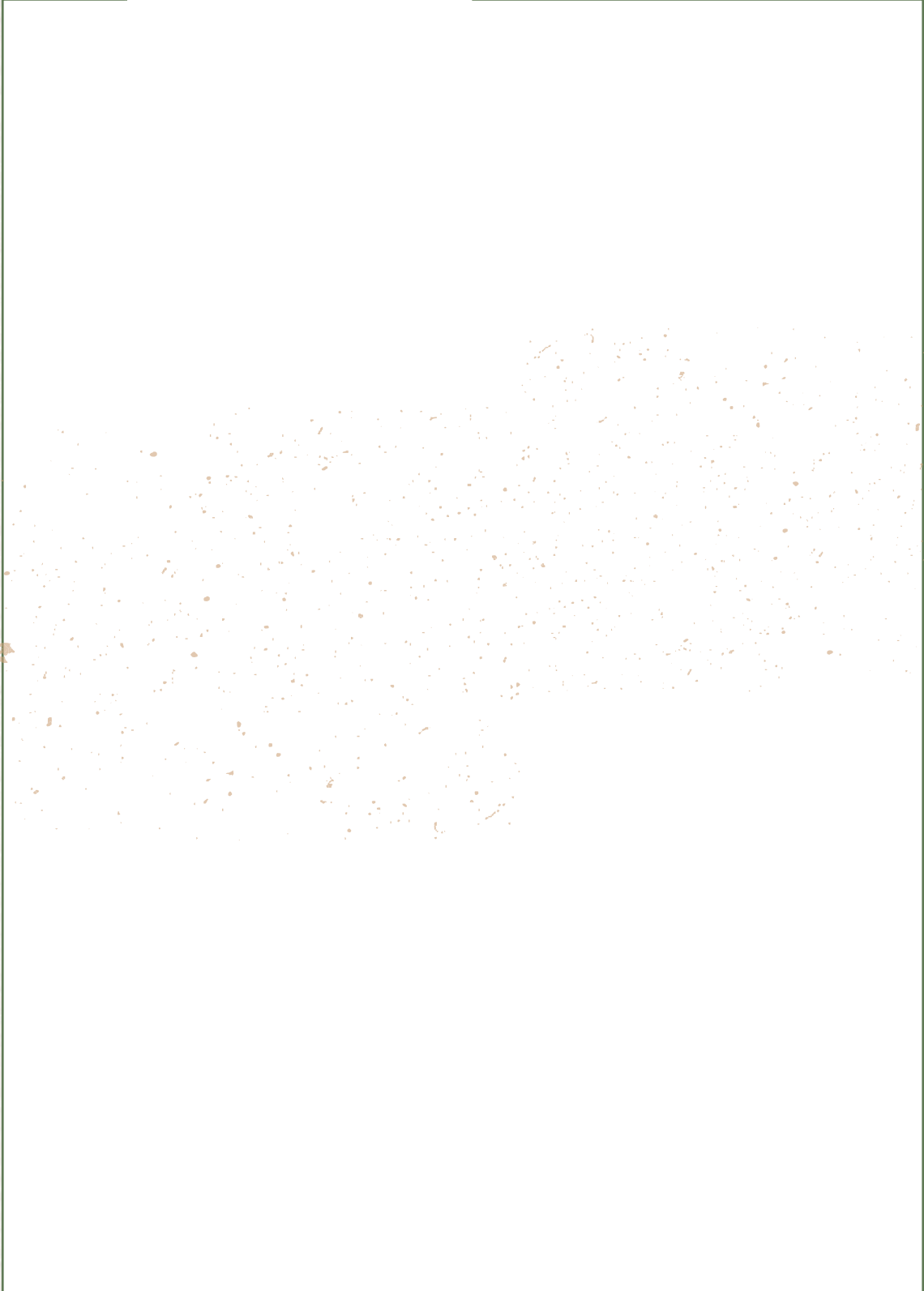






# SUGERENCIA DEL CHEF

CURNICIELLO NAPOLITANO





# SUGERENCIA DEL CHEF

CURNICIELLO NAPOLITANO



# ANTIPASTI

CURNICIELLO NAPOLITANO

<b>PARMIGIANA</b> 🍄	_____ 10€
Berenjena, tomate San Marzano D.O.P, scamorza (queso ahumado), parmigiano (12 meses de curación), albahaca y pan de la casa.	
<b>MONTANARINE (2 ud.)</b> 🍄🍅🍷	_____ 10,50€
Dos unidades de pizza frita: · Tomate San Marzano D.O.P, parmigiano y albahaca. · Pesto de pistacho, mortadela di Bologna, ricotta y granel de pistacho.	
<b>NEW</b> <b>MONTANARINE CURNICIELLO (2 ud.)</b> 🍄	_____ 12,50€
Dos unidades de pizza frita al gusto del pizzaiolo. (Consultar alérgenos)	
<b>BURRATA FRITTA</b> 🍄🍷	_____ 14,50€
Burrata envuelta en masa de pizza frita, con tomate San Marzano D.O.P, parmigiano y albahaca (con salsa de trufa o pesto de albahaca opcional).	
<b>CROCCHÉ (3 ud.)</b> 🍄🍅🍷	_____ 8€
Tres unidades de crocché de besciamella con panceta arrotolata y parmigiano.	
<b>TABLA CURNICIELLO</b> 🍄🍷	_____ 18€
Selección de quesos italianos: Parmigiano reggiano D.O.P. (24 meses de curación), burrata di buffala, gorgonzola y queso taleggio, acompañados de mermelada de tomate e higo y focaccia al horno. (opción de añadir tomate semiseco y aceitunas negra +4€).	
	Media ración 9€
<b>TABLA CURNICIELLO MIXTA</b> 🍄🍅🍷	_____ 22€
Selección de quesos y embutidos italianos: Parmigiano Reggiano D.O.P. (24 meses de curación), burrata di buffala, gorgonzola, queso taleggio, mortadela di Bologna, salami Napoli y panceta arrotolata, acompañados de mermelada de tomate e higo y focaccia al horno. (opción de añadir tomate semiseco y aceitunas negra +4€).	
	Media ración 11€
<b>CARPACCIO</b> 🍄	_____ 16€
Carpaccio de ternera asturiana con salsa de trufa, lascas de parmigiano, rúcula, tomate natural, y aceite de oliva virgen extra.	
<b>BURRATA DI BÚFALA</b> 🍄	_____ 16,50€
Burrata di búfala, jamón ibérico, lechugas, tomate cherry y pan de la casa (con salsa de trufa o pesto de albahaca opcional).	
<b>CAPRESE</b> 🍄🍷	_____ 14€
Mozzarella de búfala, tomate natural, pesto de albahaca, piñones tostados y aceite de oliva virgen extra.	
<b>NEW</b> <b>ENSALADA MIXTA ITALIANA</b> 🍄	_____ 14€
Lechuga, huevo cocido, tomate semiseco, zanahoria, espárragos, queso Asiago italiano y cebolla.	
<b>NEW</b> <b>CARPACCIO CURNICIELLO</b> 🍄🍷	_____ 17€
Carpaccio de ternera asturiana con crema de parmigiano, piñones tostados y tomate semiseco	
<b>NEW</b> <b>ENSALADA DE CECINA</b> 🍄	_____ 15€
Lechuga, queso de cabra a la plancha, cecina y tomate Cherry caramelizado.	










# PASTA

CURNICIELLO NAPOLITANO

**CARBONARA CLÁSICA**    \_\_\_\_\_ 14€



**NEW** **PASTA BOLOGNESA**    \_\_\_\_\_ 16€  
Pasta acompañada de nuestro guiso de carne picada con tomate San Marzano D.O.P., parmigiano, crema de burrata y albahaca.


**NEW** **PASTA CON LANGOSTINOS**   \_\_\_\_\_ 18€  
Pasta en fumet de langostinos, acompañada de langostino encurtido en lima y polvo de langostino.




**NEW** **PASTA AL PESTO**   \_\_\_\_\_ 16€  
Pasta con albahaca, piñones, ajo y tomate semiseco.

## GNOCCHIS CASEROS:

**CREMA DE GORGONZOLA**    \_\_\_\_\_ 16,50€  
Con cecina y granel de nueces.

**NEW** **ALL' AMATRICIANA**   \_\_\_\_\_ 16,50€  
Con guanciale, pecorino, tomate y cebolla.

**NEW** **SORRENTINA**   \_\_\_\_\_ 14€  
Tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte y parmigiano.

**NEW** **BOLOGNESA**    \_\_\_\_\_ 15€  
Nuestro guiso de carne picada con tomate San Marzano D.O.P. y queso parmigiano.

**LASAGNA CASERA DE CARNE** \_\_\_\_\_ 15€

**RISOTTO DE LA CASA** (Consulte disponibilidad)

**RAVIOLI** (Consulte disponibilidad)

DISPONEMOS DE OPCIÓN DE PASTA SIN GLUTEN O PASTA FRESCA POR 1€ MÁS SOBRE EL PRECIO DEL PLATO.

\*10% IVA INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS

LEYENDA DE ALÉRGENOS:



PESCADO



APIO



CRUSTÁCEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



CONTIENE GLUTEN



HUEVOS



LÁCTEOS



MOLUSCOS







# PIZZA

CURNICIELLO NAPOLITANO

## PIZZA FRITTA

Calzone frito, repasado al horno relleno de salami Napoli, mozzarella fior di latte, parmigiano, ricotta y tomate San Marzano D.O.P.

\_\_\_\_\_ 16€

## REGINA

Tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, aceite de oliva virgen extra y albahaca.

\_\_\_\_\_ 10€

## NAPOLI

Tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, tomates cherry, anchoas del Cantábrico, aceite de ajo, orégano, pan crujiente de aceituna negra y albahaca.

\_\_\_\_\_ 15,50€



## NAPOLI DEL PIZZAIOLO

Tomate San Marzano D.O.P., tomate Piennolo del Vesuvio, tomate datterino amarillo, anchoas del Cantábrico, aceite de ajo, orégano, pan crujiente de aceituna negra y albahaca.

\_\_\_\_\_ 18€

## DIAVOLA

Tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, spianata (salami picante) y juliana de peperoncino.

\_\_\_\_\_ 13€

## ´NDUJA

Tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior de latte, gorgonzola, scarmoza (queso ahumado), ´nduja (sobrasada italiana picante) y juliana de peperoncino.

\_\_\_\_\_ 16,50€

## NORMA

Tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, scamorza (queso ahumado), berenjena frita, ricotta, tomate semiseco y parmigiano.

\_\_\_\_\_ 14€

## CAPRICCIOSA

Tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, salami Napoli, jamón cocido, champiñones, alcachofas y pan crujiente de aceituna negra.

\_\_\_\_\_ 16€

## BUFALINA

Tomate San Marzano D.O.P., mozzarella di bufala, aceite oliva virgen extra y albahaca.

\_\_\_\_\_ 12,50€

## BUFALINA IBÉRICA

Tomate San Marzano D.O.P., mozzarella di búfala, jamón ibérico, aceite oliva virgen extra y albahaca.

\_\_\_\_\_ 16,50€

## TONNO

Tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, atún, cebolla, aceituna negra y orégano.

\_\_\_\_\_ 15€

## IBÉRICA

Tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, tomate cherry, jamón ibérico, rúcula, crema de burrata, lascas de parmigiano y aceite de oliva virgen extra.

\_\_\_\_\_ 16,50€

## ESTATE

Focaccia al horno con tomate cherry, ajo y albahaca, jamón ibérico, ricotta con pimentón dulce y aceite oliva virgen extra.

\_\_\_\_\_ 14,50€

## CALZONE CLÁSICO

Tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, ricotta, jamón cocido, parmigiano y albahaca.

\_\_\_\_\_ 12,50€

## CALZONE ESPECIAL

Mozzarella fior di latte, berenjena frita, ricotta, parmigiano, jamón ibérico y tomate cherry.

\_\_\_\_\_ 15€

## BOLOGNA

Mozzarella fior di latte, pesto de pistacho, mortadela di Bologna y granel de pistacho.

\_\_\_\_\_ 16€



## PIZZA DATTERINO ANCHOAS




Mozzarella fior di latte, tomate datterino (amarillo), anchoas del Cantábrico, ricotta, albahaca y aceite de oliva virgen extra.



\_\_\_\_\_ 16,50€







# PIZZA




CURNICIELLO NAPOLITANO



**PISTACHO**    \_\_\_\_\_ 16€  
Mozzarella fior di latte, pesto de pistacho, guanciale, crema de burrata y granel de pistacho.



**ORTOLANA**   \_\_\_\_\_ 11,50€  
Mozzarella fior di latte y verduras de temporada.



**CUATRO QUESINOS**   \_\_\_\_\_ 15€  
Mozzarella fior di latte, parmigiano regiano (12 meses de curación), ricota y queso La Peral, a escoger mermelada de higo o de tomate.




**ZU-ZU**   \_\_\_\_\_ 15,50€  
Mozzarella fior di latte, queso La Peral, calabacín, jamón cocido, ricota y parmigiano.

**CALABAZA**    \_\_\_\_\_ 16,50€  
Mozzarella fior di latte, crema de calabaza, champiñones, queso La peral, panceta arrotolata, crema de burrata y granel de nueces.


**TRUFERA**   \_\_\_\_\_ 17€  
Mozzarella fior di latte, espárragos trigueros, panceta arrotolata, salsa de trufa y parmigiano.




**BOLETUS TRUFERA**   \_\_\_\_\_ 17€  
Mozzarella fior di latte, crema de boletus, guanciale, salsa de trufa y parmigiano.

**VESUVIO**   \_\_\_\_\_ 17€  
Mozzarella di bufala, tomate Piennolo del Vesuvio, albahaca y aceite de oliva virgen extra.





**SALSICCIA**    \_\_\_\_\_ 17€  
Mozzarella fior di latte, parmigiano, salsa de trufa, salchicha fresca italiana, champiñones y aceite de oliva virgen extra.

**TRUFERINA PROSCIUTTO**    \_\_\_\_\_ 18,50€  
Mozzarella fior di latte, crema de boletus, salsa de trufa, jamón cocido trufado, ricota, parmigiano y albahaca.

**CURNICIELLO** \_\_\_\_\_ 16€  
Pizza al gusto del pizzaiolo.  (Consultar alérgenos)

 **PIZZA RAGÚ**   \_\_\_\_\_ 16,50€  
Mozzarella fior di latte, carne picada cocida a baja temperatura con tomate natural cebolla, zanahoria y champiñones, crema de burrata y parmigiano.

 **PIZZA DE LA GÜELA**   \_\_\_\_\_ 16,50€  
Mozzarella fior di latte, queso de cabra, cecina y tomate caramelizado.

 **NAPOLITAN BURGUER 2.0**    \_\_\_\_\_ 16,50€  
Pan especial de masa de pizza, hamburguesa de ternera asturiana (200 gramos), pesto de albahaca, tomate semiseco y burrata de búfala entera, acompañada de patatas.

 **PIZZA CAPRICCIOSA 2.0**    \_\_\_\_\_ 17,50€  
Mozzarella fior di latte, tomate San Marzano D. O. P, jamón cocido braseado con trufa, salami Napoli, champiñones, alcachofas y pan crujiente de aceituna negra.

**PAN DE AJO Y PARMIGIANO**   \_\_\_\_\_ 8€  
Acompañado de rúcula y tomate semiseco.

**PAN DE LA CASA**  \_\_\_\_\_ 2,50€

TODAS NUESTRAS PIZZAS SE PUEDEN PREPARAR SIN GLUTEN, EXCEPTO LOS CALZONES Y LA PIZZA FRITTA. SI DESEA LA OPCIÓN SIN GLUTEN, AGREGAREMOS UN SUPLEMENTO DE 1€ AL PRECIO ORIGINAL DE LA PIZZA. (NO SE GARANTIZA AL 100% PARA ALÉRGICOS).










# DOLCE

CURNICIELLO NAPOLITANO

**TIRAMISÚ CASERO**    — 6,50€

**CANNOLO SICILIANO**    — 6,50€  
Crema de ricotta dulce envuelta en hojaldre con chocolate.

**TARTA DE QUESOS ITALIANOS**    — 7€  
Tarta suave y dulce de queso gorgonzola, parmigiano y taleggio con base de galleta y sorbete de mandarina o mermelada de frutos del bosque.

 **TARTA CASERA RICOTA Y PERA**     — 7,50€  
Tarta de bizcocho de avellana bañado en almíbar de pera, relleno de queso fresco y pera.

**DELIZIA DI LIMONE**     — 7,50€  
Crema de limón envuelta en ligero bizcocho con crema acompañada de salsa de fruta.

**HELADO**    — 3€  
Consulte sabores.

 **SFOGLIATELLA CON HELADO**    — 7,50€  
Hojaldre crujiente típico napolitano, relleno de crema y acompañado de helado de yogur o de caramelo salado.

\*10% IVA INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS







# VINOS

CURNICIELLO NAPOLITANO

## VINOS NACIONALES:

**TEMPORE (JOVEN - AGRICULTURA ECOLÓGICA)** \_\_\_\_\_ 12€  
Vino de la tierra del Bajo Aragón.

**CUEVA DE LOBOS (CRIANZA)** \_\_\_\_\_ 14€  
D.O. Rioja (Tempranillo).

**RIPPA DOR II (ROBLE)** \_\_\_\_\_ 16€  
D.O. Ribera del Duero (Tinta fina).

**BOYANTE D.O. RUEDA (VERDEJO)** \_\_\_\_\_ 15€

**VIÑA ABAD. D.O. VALDEORRAS (GODELLO)** \_\_\_\_\_ 14€

**LAGAR DE BESADE** \_\_\_\_\_ 16€  
D.O. Rías Baixas (Albariño).

**PINCERNA (ROSADO)** \_\_\_\_\_ 12€  
Tierra de León (Prieto Picudo).

## VINOS ITALIANOS:

**VALPOLICELLA D.O.C RIPASSO** \_\_\_\_\_ 17€

**VINO BLANCO ITALIANO** (consultar)

**LAMBRUSCO DELL EMILIA (ROSATO AMABILE)** \_\_\_\_\_ 16€

**DUCHESSALIA MOSCATO D ' ASTI D.O.C.G.** \_\_\_\_\_ 16€

\*10% IVA INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS







## La Genuina Pizza Napolitana

Calle Rosal, 37 bajo.  
33009 Oviedo.  
(Principado de Asturias)

### RESERVAS

984 299 220



@curniciellonapolitano

[www.curniciellonapolitano.es](http://www.curniciellonapolitano.es)

