

PIZZAS ARTESANALES

TROPICAL

S/45.00

Jamón ahumado, Piña caramelizada, cebolla caramelizada.

DIABOLA

S/45.00

Peperoni, y parmeiggiano.

CARBONARA

S/43.00

Tocino, salsa carbonara y parmeiggiano

PORC SÉCHÉ

S/45.00

Prosciutto, peras al vino y arúgula

MATCH

S/42.00

Champiñones, aceituna, pimiento y Jamón ahumado.

SPERIMENTALE

S/42.00

Cream cheese, tocino, durazno en almíbar y chimichurri de perejil.

CLÁSICA

S/38.00

Jamón ahumado, pomodoro y mozzarella

AL PISTACHO

S/45.00

Ricotta , parmeiggiano, Jamón ahumado fresco, pistacho, aceite de trufa.

PARRILLERA

S/47.00

Chorizo, jamón ahumado, salame.

TIROLESSE

S/47.00

Queso azul, prosciutto, champiñones, reducción de balsamico al tartuffo.

MARGARACHA

S/34.00

Margarhita a nuestro estilo, con pesto

CALZONES

S/28.50

"Pizza rellena, 100% italianas". NUEVA receta

- CLÁSICA

Con Jamón Ahumado

- VEGETARIANA

Pimiento y champiñones

- FAST BREAD AL AJO.

S/25.00

PARA BEBER Y DISFRUTAR

- Tinto de Verano

S/26.00

- INNIS & GUNN CARIBEAN RUM

S/20.00

- INNIS & GUNN ORIGINAL

S/20.00

PIZZAS AL CORTE

Comunmente llamadas al tagglio

MEDITERRANEA

S/23.00

Champiñones, aceituna, Pimiento

Tocino, aceite de trufa y parmesano.

BOLOGNESA

S/24.00

Salsa Bolognesa con carne, queso mozzarella queso parmesano y arúgula.

FULL MEAT

S/24.00

Salame, Prosciutto, jamon, chorizo, con alioli

ASADO EN Salsa BBQ

S/25.00

en salsa BBQ, queso cheddar, cebolla caramelizada y arúgula.

CARBONARA

S/25.00

Tocino crocante, salsa carbonara y arúgula

COFFEE BAR

CAFES ESPECIALES, CON TRAZABILIDAD Y ORIGEN .

ESPRESSO BAR

- Espresso S/8.50
- Americano S/10.00
- Stumpy S/8.50
- Gibraltar S/10.50
- Cappuccino S/9.50
- Latte (Frío + S/.3) S/12.00
- Macchiatto/cortado S/9.00
- Flat White S/9.50
- Chocolate caliente S/12.00
- Fudge Club coffee S/14.00
- Raspaccino S/15.00

Leche de almendras / sin lactosa +4

TEA BAR (NATURALES)

- Té digestivo S/10.00
- Nani Tea (digestivo frutado) S/10.00
- Matcha Latte (frío +S/.4.00) S/14.00
- Bebida de esquina S/12.00
(citrica con pulpa de manzana)

JUGOS / 450ML

- Papaya / Piña / Fresa S/13.00
- Limonada S/10.00
- Maracuyá S/12.00
- Surtido S/13.00

ESPIRITUALES (HELADAS)

- Passion Coffee S/18.00
Maracuyá y cold brew
- Despertar Intenso S/18.00
Hierba luisa y naranja
- Flor de Verano S/18.00
Naranja, ibiscus y agua de azar
- Limonada Tropical S/16.00
Match entre coco y limón
- Sanador S/18.00
Manzanilla, jugo de piña, y hierba Buena.
- Kerly Ice S/18.00
Maracuyá, agua con gas, fresa y menta.
- Nevado de COCO S/18.00
Un viaje a nuestra Infancia.
- Mango Matcha S/16.00
Un match interesante de sabor.

APERITIVOS

- Tinto de Verano S/26.00
Macerado de Maracuya y vino tinto.
- INNIS & GUNN CARIBEAN RUM S/20.00
Pasado por barrica de ron Jamaiquino
- INNIS & GUNN ORIGINAL S/20.00
Pasado por barrica de Bourbon - Wisky Americano

SE PROHIBE EL INGRESO Y CONSUMO DE BEBIDAS AJENAS A
NUESTRA CASA. AL IGUAL QUE TORTAS ENTERAS O PORCIONES.
EL PERSONAL DE SERVICIO PUEDE ALMACENAR ESTOS PRODUCTOS Y
DEVOLVERLOS AL CULMINAR SU VISITA

SANDWICH

FAST BREAD

S/25.00

- **Tres bocados***

Jamón ahumado, mortadella artesanal, jamon del país, tomate, lechuga, alioli

- **Verduras al horno**

S/27.00

Zucchini, pimiento, poro, cebolla. Con humus y yogurt griego

CIABATTA

- **Entraña**

S/25.00

Con arúgula, mantequilla al ajo.

- **Cami Mar y Tierra***

S/25.00

Langostino, entraña al ajillo. Palta, alioli y arúgula

FRANCÉS

- **Butifarra**

S/25.00

Sarza Criolla, mostaza dijon, Lechuga y alioli

- **Pavo horneado**

S/23.00

Sarza criolla, alioli y lechuga

- **Chicharron**

S/22.00

Sarza criolla, alioli, camote en hilos frito

- **Chanchito oriental**

S/25.00

Nabo encurtido y mayonesa

FOCCACIA

- **Italianisimo**

S/20.00

Pesto casero, tomate confitado y queso

- **Asado**

S/22.00

Cebolla encurtida y queso gratinado

- **Chorizo**

S/20.00

Encurtido dulce y alioli.

- **Pan de Mayo**

S/22.00

Tocino ahumado, cebolla dulce y queso

- **Palteado**

S/19.00

Palta, tomate confitado y humus

- **Blindado**

S/22.00

Mozarella, brazuelo y queso gratinado.

PARA COMPARTIR

S/35.00

- **Stracciatela**

Coronado con aceite de trufa blanca, tomate confitado, acompañado con foccacia.

- **Steak Tartar***

Sazonado con mostaza dijon antigua, aceite de trufa y alioli, acompañado con lajas de campesino

CAMPESINO

S/27.00

- **Tostón de Palta**

Humus especial, palta, prosciutto, arúgula y alioli

- **Tostón Caprese***

S/28.00

Pesto, burrata, tomate confitado, prosciutto, parmeiggiano DOP

- **Pollo de campo**

S/22.00

Tomate fresco, palta y mesclum

- **Don Jorge**

S/23.00

Pollo avocado con lechuga

BRIOCHE

- **Burger**

S/23.00

Cebolla caramelizada, queso cheddar y alioli. Y papas fritas

- **Pulled Pork**

S/23.00

Con salsa ahumada, cebolla caramelizada y coleslaw. Con papas fritas

- **El Pan con Huevo**

S/18.00

Queso especial, jamón ahumado, cebolla caramelizada, salsa de tocino y arúgula.

- **Fudgeclub Sandwich**

S/28.00

Jamón ahumado, coleslaw, cheddar, palta, tomate y cebolla caramelizada. Acompañado con mesclum o con papas fritas (+S/3)

- **Dany's Sandwich**

S/23.00

Huevo frito, Jamón, cheddar, Alioli y papas fritas

CROISSANT

S/26.00

- **Mixto**

Mucho queso, mucho jamón

- **Prosciutto**

mozarella, peras caramelizadas, miel de vino y arúgula.

- **Huevo trufado**

Cebolla a la plancha, huevo cremoso, aceite de trufa, prosciutto y arugula.

- **De la nona**

Pollo deshilachado con Mayonesa casera, pecanas, lechuga y tomate fresco.

- **Roast Beef**

Alioli, tomate confitado y arúgula

BOCATAS

S/27.00

- **Max**

Tomate confitado, queso mozarella, pesto, arúgula

- **Blass**

Alioli, prosciutto, tomate fresco con limoneta y arúgula

- **Ana Medina**

Huevo duro mezclado con queso crema, palta, lechuga y Salame