

Pizzeria Km0

Productos Locales



PRODUCTOS DE PROXIMIDAD,
ECOLÓGICOS Y DE TEMPORADA

DEGUSTA LA TÍPICA PIZZA ITALIANA
COMBINADA CON PRODUCTOS DE LA
COMUNIDAD VALENCIANA

- PRIMAVERA 2026 -

FILOSOFÍA KMO

En la pizzería Km0 fusionamos la tradición de la auténtica **masa italiana** con los mejores **productos locales y de temporada**.

Cada pizza que preparamos es el resultado de un proceso cuidadoso, en el que utilizamos entre un 70-80% de productos de la Comunidad Valenciana, seleccionados por su frescura y calidad. Colaboramos con **proveedores locales** que comparten nuestro compromiso por ofrecer lo mejor de la **terreta** en cada estación.

Cada día **un cocinero**, se ocupa de elaborar los ingredientes más saludables y crear nuevas combinaciones de pizzas Km0.



ENTRANTES KMO

ROLLITO VEGANO KMO

Rollitos de jamón serrano vegano rellenos de queso vegano

8.5

HUMMUS DE GARBANZOS

Hummus casero con pimentón, jamón serrano crujiente y puerro crujiente
(Para dos personas)

9.5

CAPONATA DE VERDURAS

Verduras de temporada salteadas con piñones

8.5

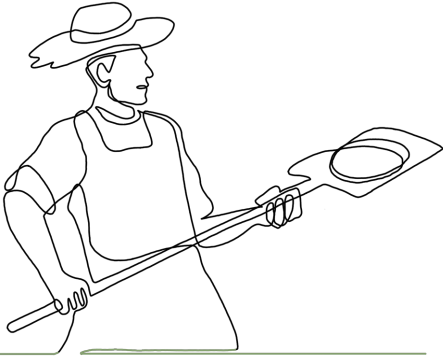
TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS LOCALES

(Para dos personas)

14.5

MASA KMO

La receta de nuestra **masa contemporánea** es la combinación de técnicas tradicionales con un enfoque moderno.



Históricamente, la digestibilidad de la masa ha sido vinculada a los tiempos de fermentación. Hoy en día, sabemos que una masa **verdaderamente digerible** es el resultado de la interacción entre varios **factores clave**: ingredientes de calidad, tipos de harinas, fermentación, temperaturas, amasados y, por supuesto, el proceso de cocción.

La receta de nuestra masa comienza con un **prefermento** inspirado en la “biga”, un método tradicional italiano que aporta una **textura única y un sabor delicioso**. Este prefermento se elabora combinando agua, harina y levadura, dejándolos fermentar a temperatura controlada durante un mínimo de 24 horas (en nuestra nevera a lado del horno).

Una vez que el prefermento ha alcanzado su punto óptimo de fermentación, se incorpora a la mezcla harina multicereal, harina de tipo 0, agua y sal.

Este proceso de fermentación prolongada, que totaliza **más de 30 horas** entre el prefermento y la fermentación final, da como resultado una **masa altamente digerible, aireada y con una textura suave, aportando un sabor único**.

DE TEMPORADA KMO

BURJASOT

Crema de calabaza casera, mozzarella, cebolla blanca caramelizada, roast-beef casero, polvo de boletus, queso al romero

CAÑADA

Crema de azafrán casera, mozzarella, espárragos, nubes de jamón serrano, anacardos, queso de trufa

GRAN VIA

Crema de espárragos casera, mozzarella, jamón serrano crujiente, mousse de queso Mascarpone casera, anacardos, miel

LA TORRE

Crema de espárragos casera, mozzarella, queso Idiazábal, longaniza de Requena, patatas al horno, tomate seco

MANISES

Crema de calabaza casera, mozzarella, champiñones de Portobello, cebolla morada, nueces, queso de trufa

MONTEOLIVETE

Crema de calabaza casera, mozzarella, cebolla morada, longaniza de Requena, espuma de puerro casera, puerro crujiente, queso al romero

18.5

17.5

18

17.5

16

18.5

MURCIA

Salsa de tomate, mozzarella, champiñones de Portobello, jamón serrano, queso de trufa

OLIVA

Crema de azafrán casera, mozzarella, nubes de jamón serrano, calabaza asada, salsa de cebolla agri dulce, pistachos, polvo de olivas negras

PATRAIX

Crema de calabaza casera, mozzarella, cebolla morada, nubes de jamón serrano, mousse de queso Mascarpone casera, nueces, queso de trufa

SAGUNTO

Mozzarella, cebolla morada, panceta curada, queso fresco de cabra, pesto de pistacho casero, pistachos

TERUEL

Crema de trufa, mozzarella, champiñones de Portobello, cebolla morada, panceta curada, anacardos, queso chili

BENIMACLET

Pizza de la semana con carne

16

18.5

18.5

16.5

17.5



VEGANAS KMO

ALBORAYA

Salsa de tomate, mozzarella vegana, champiñones de Portobello, bocados de pollo vegetal, mango seco, tomate seco, pesto de pistacho casero

17.5

ALBUFERA

Salsa de tomate, mozzarella vegana, carne picada vegana, bocados de pollo vegetal, cebolla morada, salsa barbacoa

17

ALMUSSAFES

Crema de calabaza casera, mozzarella vegana, cebolla blanca caramelizada, sobrasada vegana, sirope de agave

17.5

ALMÁCERA

Salsa de tomate, mozzarella vegana, pepperoni vegano, queso chili vegano, aceite picante

16

CAMPANAR

Crema de calabaza casera, mozzarella vegana, bocados de pollo vegetal, patatas al horno, pesto casero de tomate seco y almendras, polvo de olivas negras

18.5

CHULILLA

Salsa de tomate, mozzarella vegana, pepperoni vegano, tomate seco, pesto de pistacho casero, queso chili vegano

17.5

CULLERA

Crema de espárragos casera, mozzarella vegana, atún vegano, cebolla blanca caramelizada, queso azul vegano, tomate seco

18

LA PATACONA

Crema de espárragos casera, mozzarella vegana, gambas veganas, espinacas, pesto casero de tomate seco y almendras, polvo de olivas negras

18.5

MELIANA

Crema de calabaza casera, mozzarella vegana, queso azul vegano, jamón serrano vegano, mermelada de fresa casera, nueces

18

QUATRE CARRERS

Salsa de tomate, mozzarella vegana, queso azul vegano, queso cheddar vegano, queso curado vegano

17

VEGGY CALZONE

Salsa de tomate, mozzarella vegana, champiñones de Portobello, pepperoni vegano

16

VEGETAS

Pizza de la semana vegana

CLÁSICAS KMO

5 QUESOS

Salsa de tomate, mozzarella, queso de Cabrales, queso Idiazábal, queso fresco de cabra, queso al romero

16

BARBACOA

Salsa de tomate, mozzarella, pulled pork casero, panceta curada, salsa barbacoa

16

CALZONE

Salsa de tomate, mozzarella, jamón york ahumado

13

CARBONARA

Crema de queso de cabra semicurado casera, mozzarella, panceta curada, queso fresco de cabra, yema marinada, pimienta negra, huevo cocinado a 64º

15.5

DELICIOSA

Salsa de tomate, mozzarella, jamón york ahumado, pesto de pistacho casero, tomate seco, pistachos

16.5

DE PESCADO KMO

CABAÑAL

Pizza de la semana con pescado

DIAVOLA

Salsa de tomate, mozzarella, chorizo picante de Requena, queso chili

14.5

MARGHERITA

Salsa de tomate, mozzarella, albahacas

10.5

PATAPIZZA

Crema de queso de cabra semicurado casera, mozzarella, patatas al horno, longaniza de Requena, queso al romero

15.5

PERIGALL

Crema de espárragos casera, mozzarella, espinacas, puerro crujiente, calabaza asada, polvo de boletus

16

PROSCIUTTO

Salsa de tomate, mozzarella, jamón york ahumado

13

¡RELLENA EL BORDE DE TU PIZZA CON CREAMAS CASERAS!

(Suficiente para 2/3 pizzas)

MANGA DE CREMA DE QUESOS

2.5

MANGA DE CREMA DE VERDURAS VEGANA

2.5



RECOMENDACIÓN DEL PIZZERO

CERVEZAS

ESTRELLA LEVANTE	3
RADLER	3
TYRIS IPA	3.5
TYRIS MARZEN (Sin Gluten)	3.5
TYRIS ORIGINAL	3.5
TYRIS DE TEMPORADA	3.5
TURIA	3
ZETA HELL	3.5
ZETA BE LOW (Sin Alcohol)	3.5
FREE DAM (0.0 Alcohol)	3

REFRESCOS

AGUA (0.75 L)	3
AGUA CON GAS (0.5 L)	3
FRITZ KOLA	3
FRITZ KOLA O	3
FRITZ LIMÓN	3
FRITZ NARANJA	3

VINOS

BLANCO LIVING SEMILLON	15.5
Aromas con una buena intensidad de matices florales y fruta fresca. Variedad: Semillon	
COPA	4.5
TINTO LIVING TEMPRANILLO	15.5
Aromas complejos de frutas negras con recuerdos de lácteos. Variedad: Tempranillo	
COPA	4.5
TINTO FINCA CAÑADA HONDA	18
Aroma de fragancia exuberante de frutas frescas con toques florales. Maceración carbónica. Variedad: Bobal	
ROSADO FINCA CAÑADA HONDA	15.5
Aromas de fruta del bosque y cereza, de cuerpo medio seco y chispeante. Variedad: Bobal	
LICORES	
MISTELA	3.5
VERMOUTH	3.5

POSTRES CASEROS KMO

PASTEL DE CHOCOLATE VEGANO

6.5

PANNA COTTA CON PISTACHO

6.5

TARTA DE CALABAZA VEGANA

6.5

TARTA DE QUESO

6.5

CAFÉS

CAFÉ SOLO

1.3

CAFÉ TOCADO

1.5

CAFÉ CORTADO

1.5

CAFÉ AMERICANO

1.8

CAFÉ CON LECHE

1.8

INFUSIÓN

1.5



TABLA DE ALÉRGENOS



SÍGUENOS

Pizzeria Km0



LOCAL, ORGANIC AND SEASONAL
PRODUCTS

TASTE THE TYPICAL ITALIAN PIZZA
COMBINED WITH PRODUCTS FROM
THE VALENCIA COMMUNITY

- SPRING 2026 -

PHILOSOPHY KMO

At the pizzeria Km0 we merge the tradition of authentic **Italian dough** with the best **local and seasonal products**.

Each pizza we prepare is the result of a careful process, where we use between 70-80% of products from the Valencian Community, selected for their freshness and quality.

We work with **local suppliers** who share our commitment to offering the best of the **Valencian terreta** in each season. Every day **a cook** is responsible for preparing the healthiest ingredients and creating new combinations of Km0 pizzas.



STARTERS KMO

VEGAN ROLL KMO

Vegan serrano ham rolls stuffed with vegan cheese

8.5

CHICKPEAS HUMMUS

Homemade hummus with paprika, crispy serrano ham and crispy leek
(Serves two. Vegan option)

9.5

CAPONATA

Seasonal vegetables sautéed with pine nuts

8.5

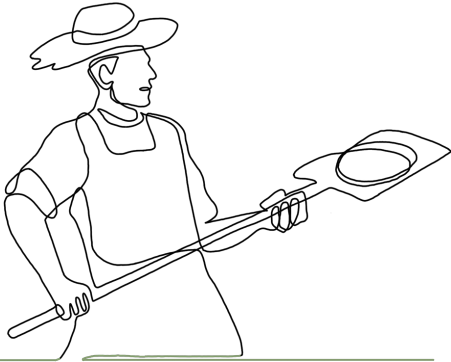
PLATE OF LOCAL SAUSAGES AND CHEESES

(Serves two)

14.5

DOUGH KMO

The recipe for our **contemporary dough** combines traditional techniques with a modern approach.



Historically, dough digestibility has been linked to fermentation times. Today, we know that a **truly digestible** dough is the result of the interaction of several **key factors**: quality ingredients, flour types, fermentation, temperatures, kneading, and, of course, the baking process.

Our dough recipe begins with a **preferment** inspired by "biga," a traditional Italian method that provides a **unique texture and delicious flavor**. This preferment is made by combining water, flour, and yeast, allowing them to ferment at a controlled temperature for a minimum of 24 hours (in our refrigerator next to the oven).

Once the preferment has reached its optimal fermentation point, multigrain flour, type 0 flour, water, and salt are added to the mixture.

This prolonged fermentation process, which totals **more than 30 hours** between the preferment and final fermentation, results in a **highly digestible, airy dough with a soft texture, providing a unique flavor**.

SEASONAL KMO

BURJASOT 🍽️

Homemade pumpkin cream, mozzarella, caramelized white onion, homemade roast-beef, boletus dust, rosemary cheese

CAÑADA

Homemade saffron cream, mozzarella, asparagus, serrano ham clouds, cashew nuts, truffle cheese

GRAN VIA 🍽️

Homemade asparagus cream, mozzarella, crispy serrano ham, homemade Mascarpone cheese mousse, cashew nuts, honey

LA TORRE 🍽️

Homemade asparagus cream, mozzarella, Idiazábal cheese, Requena sausage, roasted potatoes, dried tomato

MANISES

Homemade pumpkin cream, mozzarella, Portobello mushrooms, red onion, walnuts, truffle cheese

MONTEOLIVETE

Homemade pumpkin cream, red onion, Requena sausage, homemade leek foam, crispy leek, rosemary cheese

18.5

17.5

18

17.5

16

18.5

MURCIA

Tomato sauce, mozzarella, Portobello mushrooms, serrano ham, truffle cheese

OLIVA 🍽️

Homemade saffron cream, mozzarella, serrano ham clouds, roasted pumpkin, sweet and sour onion sauce, pistachios, black olive dust

PATRAIX

Homemade pumpkin cream, mozzarella, red onion, serrano ham clouds, homemade Mascarpone cheese mousse, walnuts, truffle cheese

SAGUNTO

Mozzarella, red onion, cured bacon, fresh goat cheese, homemade pistachio pesto, pistachios

TERUEL

Truffle cream, mozzarella, Portobello mushrooms, red onion, cured bacon, cashew nuts, chilli cheese

BENIMACLET

Pizza of the week with meat

16

18.5

18.5

16.5

17.5

VEGANS KMO

ALBORAYA

Tomato sauce, vegan mozzarella, Portobello mushrooms, vegetable chicken snack, dried mango, dried tomato, homemade pistachio pesto

ALBUFERA

Tomato sauce, vegan mozzarella, vegan minced meat, vegetal chicken snack, red onion, barbecue sauce

ALMUSSAFES

Homemade pumpkin cream, vegan mozzarella, caramelized white onion, vegan sobrasada, agave syrup

ALMÁCERA

Tomato sauce, vegan mozzarella, vegan pepperoni, vegan chilli cheese, spicy oil

CAMPANAR

Homemade pumpkin cream, vegan mozzarella, vegetable chicken snack, baked potatoes, homemade dried tomato and almonds pesto, black olive dust

CHULILLA

Tomato sauce, vegan mozzarella, vegan pepperoni, dried tomato, homemade pistachio pesto, vegan chilli cheese

17.5

17

17.5

16

18.5

17.5

CULLERA

Homemade asparagus cream, vegan mozzarella, vegan tuna, sweet and sour onion, vegan blue cheese, caramelized white onion, dried tomato

LA PATACONA

Homemade asparagus cream, vegan mozzarella, vegan prawn, spinach, homemade dried tomato and almonds pesto, black olive dust

MELIANA

Homemade pumpkin cream, vegan mozzarella, vegan blue cheese, vegan serrano ham, homemade strawberry jam, walnuts

QUATRE CARRERS

Tomato sauce, vegan mozzarella, vegan blue cheese, vegan cheddar cheese, vegan cured cheese

VEGGY CALZONE

Tomato sauce, vegan mozzarella, Portobello mushrooms, vegan pepperoni

VEGETAS

Vegan pizza of the week

18

18.5

18

17

16

CLASSIC KMO

5 QUESOS

Tomato sauce, mozzarella, Cabrales cheese, Idiazábal cheese, fresh goat cheese, rosemary cheese

BARBACOA

Tomato sauce, mozzarella, homemade pulled pork, cured bacon, barbecue sauce

CALZONE

Tomato sauce, mozzarella, smoked york ham

CARBONARA

Homemade semi-cured goat cheese cream, mozzarella, cured bacon, fresh goat cheese, marinated egg yolk, black pepper, cooked egg at 64°

DELICIOSA

Tomato sauce, mozzarella, smoked york ham, homemade pistachio pesto, dried tomato, pistachios

FISH KMO

CABAÑAL

Pizza of the week with seafood

16

16

13

15.5

16.5

DIAVOLA

Tomato sauce, mozzarella, Requena spicy chorizo, chilli cheese

MARGHERITA

Tomato sauce, mozzarella, basil

PATAPIZZA

Homemade semi-cured goat cheese cream mozzarella, roasted potatoes, Requena sausage, rosemary cheese

PERIGALL

Homemade asparagus cream, mozzarella, spinach, crispy leek, roasted pumpkin, boletus dust

PROSCIUTTO

Tomato sauce, mozzarella, smoked york ham

14.5

10.5

15.5

16

13

!FILL YOUR PIZZA CRUST WITH HOMEMADE CREAM!

(Enough for 2/3 pizzas)

CHEESE CREAM

2.5

VEGAN VEGETABLES CREAM

2.5

BEERS

ESTRELLA LEVANTE	3
RADLER	3
TYRIS IPA	3.5
TYRIS MARZEN (Gluten free)	3.5
TYRIS ORIGINAL	3.5
TYRIS (Seasonal)	3.5
TURIA	3
ZETA HELL	3.5
ZETA BE LOW (Alcohol free)	3.5
FREE DAM (Alcohol free 0.0)	3

SOFT DRINKS

AGUA (0.75 L)	3
AGUA CON GAS (0.5 L)	3
FRITZ KOLA	3
FRITZ KOLA 0	3
FRITZ LIMÓN	3
FRITZ NARANJA	3

WINES KMO

WHITE LIVING SEMILLON	15.5
Aromas with a good intensity of floral nuances and fresh fruit. Variety: Semillon	
GLASS	4.5
RED LIVING TEMPRANILLO	15.5
Complex aromas of black fruits with hints of dairy. Variety: Tempranillo	
GLASS	4.5
RED FINCA CAÑADA HONDA	18
Exuberant fragrance of fresh fruits with floral notes. Carbonic maceration. Variety: Bobal	
ROSÉ FINCA CAÑADA HONDA	15.5
Aromas of forest fruit and cherry, medium-bodied dry and sparkling. Variety: Bobal	

LIQUORS

MISTELA	3.5
VERMOUTH	3.5

HOMEMADE DESSERTS KMO

CHEESECAKE	6.5	VEGAN CHOCOLATE CAKE	6.5
PANNA COTTA WITH PISTACHIO	6.5	VEGAN PUMPKIN CAKE	6.5

COFFEES

ESPRESSO	1.3	AMERICANO	1.8
COFFEE SPIKED	1.5	TEA	1.5
COFFEE WITH MILK	1.8		



LIST OF ALLERGENS



FOLLOW US

Pizzeria Km0



Productos
Locales

PRODOTTI STAGIONALI,
ECOLOGICI,
A CHILOMETRO ZERO

ASSAPORA L'AUTENTICA PIZZA
ITALIANA, PREPARATA CON I
PRODOTTI TIPICI
DELLA COMUNITÀ VALENCIANA

- PRIMAVERA 2026 -

FILOSOFIA KMO

In Pizzeria Km0 uniamo la tradizione della vera **pizza italiana** con i migliori **prodotti locali e di stagione**.

Ogni nostra pizza nasce da un attento processo di selezione, in cui utilizziamo tra il 70-80% di ingredienti della comunità valenciana, scelti per freschezza e qualità.

Collaboriamo con **fornitori locali** che condividono in nostro impegno nel valorizzare il meglio della **terretta** in ogni stagione.

Ogni giorno il nostro **cuoco**, seleziona con cura gli ingredienti più sani e sperimenta nuove combinazioni per offrire pizze Km0 sempre originali e gustose.



ANTIPASTI KMO

INVOLTINO VEGANO KMO

Involtini di prosciutto crudo vegano ripieni di formaggio vegano

8.5

HUMMUS DI CECI

Hummus con paprika, prosciutto crudo croccante, porro croccante
(Per due persone)

9.5

CAPONATA DI VERDURE

Verdure di stagione con pinoli

8.5

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI

(Per due persone)

14.5

IMPASTO KMO

La ricetta del nostro **impasto contemporaneo** nasce dalla combinazione di tecniche tradizionali con un approccio moderno.



Storicamente, la digeribilità dell'impasto è stata associata ai tempi di fermentazione. Oggi sappiamo che un impasto davvero **digeribile** è il risultato dell'interazione tra diversi **fattori chiave**: ingredienti di qualità, tipologie di farine, fermentazione, temperature, tecniche di impasto e, naturalmente, il processo di cottura.

La nostra ricetta inizia con un **prefermento** ispirato in la “biga”, un metodo tradizionale italiano che conferisce **una struttura unica e un sapore intenso**. Questo prefermento si prepara con acqua, farina e lievito, lasciandolo fermentare a temperatura controllata per almeno 24 ore (nel nostro frigorifero accanto al forno).

Una volta raggiunto il punto ottimale di fermentazione, al prefermento viene unita farina multicereale, farina tipo 0, acqua e sale.

Questo processo di fermentazione prolungata, che **supera le 30 ore** tra il prefermento e la fermentazione finale, dà come risultato **un impasto altamente digeribile, leggero e dalla consistenza soffice, con un sapore unico e inconfondibile**.

DI STAGIONE KMO

BURJASOT

Crema di zucca, mozzarella, cipolla bianca caramellata, roast-beef, polvere di funghi boletus, formaggio locale al rosmarino

CAÑADA

Crema di zafferano, mozzarella, asparagi, nuvole di prosciutto crudo, anacardi, formaggio locale al tartufo

GRAN VIA

Crema di asparagi, mozzarella, prosciutto crudo croccante, mousse di formaggio Mascarpone, anacardi, miele

LA TORRE

Crema di asparagi, mozzarella, formaggio Idiazábal, salsiccia di Requena, patate al forno, pomodori secchi

MANISES

Crema di zucca, mozzarella, funghi di Portobello, cipolla rossa, noci, formaggio locale al tartufo

MONTEOLIVETE

Crema di zucca, mozzarella, cipolla rossa, salsiccia di Requena, spuma di porri, porro croccante, formaggio locale al rosmarino

18.5

17.5

18

17.5

16

18.5

MURCIA

Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi di Portobello, prosciutto crudo, formaggio locale al tartufo

OLIVA

Crema di zafferano, mozzarella, nuvole di prosciutto crudo, zucca al forno, salsa di cipolla agrodolce, pistacchi, polvere di olive nere

PATRAIX

Crema di zucca, mozzarella, cipolla rossa, nuvole di prosciutto crudo, mousse di formaggio Mascarpone, noci, formaggio locale al tartufo

SAGUNTO

Mozzarella, cipolla rossa, pancetta tesa, formaggio fresco di capra, pesto di pistacchio, pistacchi

TERUEL

Crema al tartufo, mozzarella, funghi di Portobello, cipolla rossa, pancetta tesa, anacardi, formaggio locale piccante

BENIMACLET

Pizza della settimana con carne

16

18.5

18.5

16.5

17.5

VEGANE KMO

ALBORAYA

Salsa di pomodoro, mozzarella vegana, funghi di Portobello, bocconcini di pollo vegetale, mango essiccato, pomodori secchi, pesto di pistacchio

ALBUFERA

Salsa di pomodoro, mozzarella vegana, carne trita vegana, bocconcini di pollo vegetale, cipolla rossa, salsa barbacoa

ALMUSSAFES

Crema di zucca, mozzarella vegana, cipolla bianca caramellata, sobrasada vegana, sciroppo d'acero

ALMÁCERA

Salsa di pomodoro, mozzarella vegana, salame vegano, formaggio piccante vegano, olio piccante

CAMPANAR

Crema di zucca, mozzarella vegana, bocconcini di pollo vegetale, patate al forno, pesto di pomodori secchi e mandorle, polvere di olive nere

CHULILLA

Salsa di pomodoro, mozzarella vegana, salame vegano, pomodori secchi, pesto di pistacchio, formaggio piccante vegano

17.5

17

17.5

16

18.5

17.5

CULLERA

Crema di asparagi, mozzarella vegana, tonno vegano, cipolla bianca caramellata, formaggio Gorgonzola vegano, pomodori secchi

LA PATACONA

Crema di asparagi, mozzarella vegana, gamberi vegani, spinaci, pesto di pomodori secchi e mandorle, polvere di olive nere

MELIANA

Crema di zucca, mozzarella vegana, formaggio Gorgonzola vegano, prosciutto crudo vegano, marmellata di fragole, noci

QUATRE CARRERS

Salsa di pomodoro, mozzarella vegana, formaggio Gorgonzola vegano, formaggio cheddar vegano, formaggio stagionato vegano

VEGGY CALZONE

Salsa di pomodoro, mozzarella vegana, funghi di Portobello, salame vegano

VEGETAS

Pizza della settimana vegana

18

18.5

18

17

16

CLASSICHE KMO

5 QUESOS

Salsa di pomodoro, mozzarella, formaggio Cabrales, formaggio Idiazábal, formaggio fresco di capra, formaggio locale al rosmarino

BARBACOA

Salsa di pomodoro, mozzarella, pulled pork, pancetta tesa, salsa barbacoa

CALZONE

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto affumicato

CARBONARA

Crema di formaggio di capra semistagionato, mozzarella, pancetta tesa, formaggio fresco di capra, tuorlo marinato, pepe nero, uovo cotto a 64°

DELICIOSA

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto affumicato, pesto di pistacchio, pomodori secchi, pistacchi

CON PESCE KMO

CABAÑAL

Pizza della settimana con pesce

16

16

13

15.5

16.5

DIAVOLA

Salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante di Requena, formaggio locale piccante

MARGHERITA

Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico

PATAPIZZA

Crema di formaggio di capra semistagionato, mozzarella, patate al forno, salsiccia di Requena, formaggio locale al rosmarino

PERIGALL

Crema di asparagi, mozzarella, spinaci, porro croccante, zucca al forno, polvere di funghi boletus

PROSCIUTTO

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto affumicato

14.5

10.5

15.5

16

13

RIEMPI IL BORDO DELLA TUA PIZZA CON UNA CREMA!

(Sufficiente per 2/3 pizze)

CREMA DI FORMAGGIO

2.5

CREMA DI VERDURE VEGANA

2.5



RACCOMANDAZIONE DEL PIZZAIOLO

BIRRE

ESTRELLA LEVANTE	3
RADLER	3
TYRIS IPA	3.5
TYRIS MARZEN (Senza glutine)	3.5
TYRIS ORIGINAL	3.5
TYRIS DI STAGIONE	3.5
TURIA	3
ZETA HELL	3.5
ZETA BE LOW (Analcolica)	3.5
FREE DAM (Analcolica 0.0)	3

BIBITE

ACQUA NATURALE (0.75 L)	3
ACQUA FRIZZANTE (0.5 L)	3
FRITZ COLA	3
FRITZ COLA 0	3
FRITZ LIMONE	3
FRITZ ARANCIA	3

VINI KMO

BIANCO LIVING SEMILLON	15.5
Aromi di buona intensità con sfumature floreali e frutta fresca. Varietà: Semillon	
COPPA	4.5
ROSSO LIVING TEMPRANILLO	15.5
Profumi complessi di frutta nera matura accompagnati da delicate note lattiche. Varietà: Tempranillo	
COPPA	4.5
ROSSO FINCA CAÑADA HONDA	18
Profumo esuberante di frutta fresca, arricchito da delicati tocchi floreali. Varietà: Bobal	

ROSATO FINCA CAÑADA HONDA	15.5
Profumi di frutti di bosco e ciliegia, di corpo medio, secco e leggermente frizzante. Varietà: Bobal	

LIQUORI

MISTELA	3.5
VERMUT	3.5

DOLCI KMO

TORTINO AL CIOCCOLATO VEGANO

6.5

TORTA DI ZUCCA VEGANA

6.5

PANNA COTTA CON PISTACCHIO

6.5

CHEESE CAKE

6.5

CAFFÈ

ESPRESSO

1.3

CAFFÈ CORRETTO

1.5

CAFFÈ CON LATTE

1.8

CAFFÈ AMERICANO

1.8

TÈ

1.5



LISTA DEGLI ALLERGENI



SEGUICI