

NUESTRA CARTA

LV

LA VENDETTA
P I Z Z E R I A

N U E S T R A
P I Z Z A
F A M I L I A R



¡Conoce más!

📞 615 27 67 77 / 📍 Calle Literato Azorín 20

www.lavendetapizzeria.com

Entrantes

Anillas de calamar crujientes (Porc. 180 grs) (salsas: pesto de limón/tomate picante) (1, 3, 8, 14)	8.70€
Empanada de carne frita *Recomendado* (unidad) (1).....	3.80€
Bombas de polenta y quesos muzzarella y parmigiano (salsas: tomate picante/pimientos verdes) (porc.)	
Recomendado (1, 3, 7, 8).....	7€
Hummus con palitos de pizza saborizados (consultar hummus del día) (1, 7, 13) *Recomendado*	7€
Langostinos empanados (salsas: pesto de limón/tomate picante) (porc.) (1, 2, 3, 8).....	8€
Croquetas:	2.20€
1- Alcachofas con puerro (1,3,7)	
2- Provolone con tomates secos y albahaca (1, 3, 7)	
3- Rabo de toro al vino tinto (1, 3, 6, 7)	

Ensaladas

Ensalada de burratta, tomates confitados, hojas verdes y polvo de olivas negras (7)	12€
Ensalada de tomates, ventresca de atún, cebolla morada, olivas negras y escamas de sal Maldon (4, 7) ..	12€

Pastas

Tallarines/ Spaghetti (Caseros de la mamá Luisa)

1. con salsa de tomates, nata o mixtos (1, 3, 7)	10,80€
2. Carbonara estilo Vendetta (1, 3, 7).....	12.90€
3. Pesto estilo Vendetta (1, 3, 7, 8).....	12.90€

Crepps

1. Pollo desmenuzado con nata, sofrito de cebollas y pimiento y muzzarella. (1, 3, 7)	13.50€
2. Espinaca, bechamel y parmesano con sofrito de cebollas y pimientos (1, 3, 7)	13.50€

SALSAS: Nata/ Tomate / Mixta (Salsa Rosa)

Milanesas con papas (De ternera o de pollo)

1. Napolitana: Salsa de tomate, muzzarella y tomates frescos (1, 3, 7)	14.90€
2. Fugazzeta: Salsa de tomate, muzzarella y cebolla morada (1, 3, 7)	14.90€
3. A Caballo: Con dos huevos fritos (1, 3, 7)	14.90€
4. Espinaca: con salsa bechamel y queso parmigiano gratinado (1, 3, 7)	14.90€

ALÉRGENOS

(1) Contiene gluten	(2) Crustáceos	(3) Huevo	(4) Pescado	(5) Cacahuetes	(6) Soja	(7) Lácteos	(8) Frutos de cáscara	(9) Apio	(10) Mostaza	(11) Granos de sésamo	(12) Dióxido de azufre y sulfitos
											(13) Moluscos
											(14) Altramuces (frijol de lupino)

RECOMENDAMOS

Pizzas para 2 personas (pueden combinarse hasta 2 sabores)

Masa semi crocante, precocida a la parrilla, elaborada con harina 000, aceite de oliva extra virgen, mantequilla y notas de especias de la región valenciana.

<u>Todas nuestras pizzas llevan salsa de tomates y queso muzzarella (solicitar opción sin queso)</u>		INDIV.
1. Anchoas del cantábrico, pimientos rojos asados y olivas negras y orégano (1, 4, 7).....	28€	15€
2. Champignones frescos salteados en aove, bacon, ajos confitados y perejil fresco (1, 7).....	27€	14€
3. Jamón natural, pimientos rojos asados, olivas verdes y orégano (1, 7).....	25€	13€
4. Espinaca con salsa bechamel y queso parmigiano gratinado *Recomendado* (1, 7, 12).....	28€	15€
5. Pollo braseado desmenuzado, nata, jamón natural y perejil fresco *Recomendado* (1, 7).....	30€	16€
6. Fugazzeta: tradicional pizza de La vendetta que funde cebollas moradas salteadas en aove, muzzarella y orégano (1, 7).....	21€	11€
7. Tomates de la región, aove perfumado con ajo y orégano (1, 7).....	22€	12€
8. Quesos Emmental, parmigiano y gorgonzola dulce (1, 7).....	27€	15€
9. Piña caramelizada con azúcar negra, jamón natural y bacon crocante (1, 7, 12).....	29€	16€
10. La Vendetta: Salteado de Ternera, bacon, cebolla, pimientos rojo, champignones y pimiento padrón. (Pizza de la casa). *Recomendado* (1, 7).....	31€	17€
11. Tomate, albahaca y olivas negras (1, 7).....	22€	12€
12. Rúcula, parmigiano, jamón ibérico y olivas negras y polvo de olivas negras (1, 7).....	30€	16€
13. Doble porción de queso muzzarella y orégano (1, 7).....	21€	12€
14. Gambas al ajillo y perejil fresco (1, 2, 7).....	30€	16€
15. Pepperoni con albahaca y olivas negras (1, 6, 7, 12).....	23€	13€
16. Morcilla, rulo de cabra, cebolla caramelizada y pimientos padrón *Recomendado* (1, 6, 7, 12).....	27€	15€

Postres

Todos los días una deliciosa tarta del día. Consultar sabores (1, 7).....	6,80€
Café Cortado / Nespresso.....	2.20€
Café Nespresso Bombom o Carajillo.....	2.80€

ALÉRGENOS	(3) Huevo	(6) Soja	(9) Apio	(12) Dióxido de azufre y sulfitos
(1) Contiene gluten	(4) Pescado	(7) Lácteos	(10) Mostaza	(13) Moluscos
(2) Crustáceos	(5) Cacahuets	(8) Frutos de cáscara	(11) Granos de sésamo	(14) Altramuces (frijol de lupino)

Bebidas (sin alcohol)

Agua filtrada 70 cl.....	2.90€
Agua Lunares 50 cl.....	2.50€
Refrescos (línea Coca Cola)	2.60€
Aquarius naranja o limón	2.80€

CERVEZAS

Ambar especial rubia.....	2.90€
Ambar export 3 maltas.....	3.30€
Ambar tostada suavemente.....	3.10€

Botellines

1. Ambar Triple Zero (cero azúcar, .3.20€
cero alcohol, cero co2)
2. Ambar Radler (de zumo de 3.10€
limón de la huerta mediterránea)
3. Ambar Pale Ale 1900 3.10€
4. Ambar IPA (Indian Pale Ale) 3.20€
5. Ambar especial SIN GLUTEN 3.30€
(con lúpulo recién molido)
6. Pilsner Urquell 3.50€
(República Checa. De espuma
media y poco Co2)
7. Ambar Especial (rubia) 3.10€

COPAS Y COCTAILS

Aperol Spritz.....	8€
Gin Tonic Bull Dog.....	11€
Gin Tonic P. de Indias Blackberry.....	9€
Gin Tonic P. de Indias Strawberry.....	9€
Ron Cola Barceló	9€
Ron Cola Brugal.....	9€
Fernet con Cola.....	9€
Fernet Argentino con Coca	11€
Negroni.....	9€
Campari Orange	10€
Campari Tonic.....	9€
Campari Spritz.....	10€
Cinzano Rosso	6€
Cinzano Bianco.....	6€
Cynar con pomelo.....	7€
Tinto de Verano.....	6€
Whiskola J&B / Cutty / J. Walker Red Label..	9€
Jack Daniels.....	10€



SÁBADOS & DOMINGOS



Menús de mediodía con Entrante,
plato principal, bebida, postre o café



Vinos

	Botella	Copa
1. Ojo plato, d.0 rueda 100% verdejo monovarietal	18€	4€
2. Ojo plato Roble, d.0 ribera del duero. 100% tempranillo, añejado en barrica de roble	22€	4.2€
3. SECTUM, d.0 rioja crianza, tempranillo y garnacha, 75% roble americano, 25 roble francés	18€	4€
4. Excelens rose, d.0 rioja, 60% garnacha tinta y 40 tempranillo	17€	
5. Idrias, d.0 somontano, gewürztraminer 100%	29€	
6. Anayon, d.0 cariñena chardonay 100% fermentado en barrica y con crianza de 6 meses de roble	24€	
7. Anayon. Selección d.0 cariñena, tempranillo, cariñena y syrah, 11 meses barricas de roble	29€	
8. Beso de vino, d.0. Cariñena, syrah y garnacha, 3 meses en barrica de roble	22€	4€
9. La capilla, d.0 ribera del duero 3%merlot, 97% tempranillo, barrica de roble francés	29.5€	
10. Abadia do seixo, d.0 rias baixas, albariño 100% monovarieta, fermentado en depósito de acero inoxidable	29€	
11. 22 PIES CRIANZA. Rioja, tempranillo. Destaca por su intensidad y finos aromas a frutos rojos sobre un fondo de elegantes tostados y espaciados fruto de su crianza en barrica	22€	3.90€
12. CELESTE CRIANZA. Ribera del Duero. Tinto fino. Vino opulento, con mucha fruta, cuerpo y color que atesora la frescura la emoción y la intensidad de una noche estrellada	25€	
13. SECRET DEL PRIORAT. Priorat, garnacha, cariñena, cabernet Sauvignon, merlot y syrah. Amable y aterciopelado. Habla del Terroir y la diversidad de esta región prodigiosa	28€	
14. VIELLE FERME ROSE. Ródano, cinsault, garnacha y syrah. Fresco, vivo y muy frutal. Equilibrado entre dulzor y acidez	18€	3.50€
15. TRUMPETER. Argentina, Valle de Uco, Mendoza. Malbec. Intenso color violeta, frutal y notas florales. Gran cuerpo e intensos taninos	27€	4.50€

CAVAS

TERRER DE LA CREU. Cava, macabeo, parellada y xarelo. Ligero, fino y seco con agradables y frescas burbujas.	19€	3.80€
AGUSTÍ TORELLO MATA BRUT RESERVA. Cava macabeo parellada y xarelo. Crianza mínima 24 meses. Burbuja fina y persistente. Excelente equilibrio entre azúcar y acidez	24€	
