

PARA DESPERTAR EL FUEGO

- S/15 Pan al ajo clásico**
8 piezas, untadas con mantequilla al ajo y servidas con la salsa de la casa.
- S/32 Batayaki de hongos al miso**
Hongos al miso, nueces, tostadas al ajo y stracciatella.
- S/29 Pan brisket**
Pan napolitano con brisket, pesto, mozzarella fundida, cebolla encurtida, aioli de miel y arúgula.
- S/29 Dueto de calzones**
Dos calzones artesanales: Uno con pomodoro y brisket, otro con hongos silvestres, acompañados de chimichurri de ají.
- S/32 Champis a la pimienta y ajo**
Champiñones en salsa de pimienta y ajo, acompañados de tostadas.



PIZZAS ROMANAS – *Delgadas y crujientes*

Masa seca y bordes finos. Todas con pomodoro y mozzarella.

PERSONAL FAMILIAR

- | | | |
|-------------|-------------|--|
| S/33 | S/43 | Margarita Albahaca fresca |
| S/33 | S/43 | Americana Jamón y nostalgia. |
| S/38 | S/49 | Hawaiana Jamón, piña y durazno |
| S/38 | S/49 | Pepperoni Pepperoni y orégano |
| S/38 | S/49 | Internacional Cebolla blanca, jamón, champiñones, aceituna y orégano |
| S/46 | S/56 | Porcón prosciutto Hongos porcón, champiñones, prosciutto, aceite de trufa y orégano. |
| S/48 | S/60 | Chicken BBQ Pollo, bbq oriental, palta, piña, culantro, pimienta y maracuyá. |
| S/48 | S/60 | Red hot meat pepper Brisket, tocino, pollo, chorizo de finas hierbas, pimienta, chimichurri de ají y salsa red hot pepper. |

BORDE

(lado clásico)



BORDE

(lado atrevido)

PIZZAS NAPOLITANAS – *Masa viva, cornicione inflado*

Masa de fermentación lenta. Borde crujiente por fuera y suave por dentro. Todas con pomodoro y mozzarella.

FAMILIAR

- S/54 Margarita 2.0**
Pesto ahumado, chutney de tomate y stracciatella
- S/54 Americana 2.0**
Brisket, mostaza antigua, cebolla caramelizada y pickles.
- S/54 3 quesos 2.0**
Mozzarella, parmesano, queso azul, praliné de nueces, reducción de vino y tappenade.
- S/60 Hawaiana 2.0**
Piña, durazno asado, prosciutto y balsámico a la naranja.
- S/54 Vegetariana 2.0**
Salsa blanca, espinaca, champiñones, cebolla encurtida, romesco y almendras tostadas.
- S/60 Carbonara 2.0**
Tocino, champiñones al ajillo, yemas gratinadas, parmesano y pesto ahumado.

Salsas para dippear – **S/3** Ahumada **S/4** Española
S/4 Stracciatella **S/4** Red hot

FONDOS – *Calor, cuchara y pausa*

- S/30 Silvestres**
Gnocchi con champiñones, hongos porcón, cebolla blanca, salsa blanca, aceite de trufa y chimichurri de ají.
- S/30 Pomodoro picante**
Gnocchi en salsa de tomate picante con chorizo a las finas hierbas.
- S/33 Pesto**
Ravioles de zapallo loche, pesto, tomate confitado, stracciatella y praliné de nueces.
- S/33 Carbonara**
Fettuccines con tocino, queso parmesano y yemas.
- S/38 Lasagna**
Con pomodoro de brisket, tocino, champiñones y salsa de vino tinto.
- S/29 Ensalada P&S**
Mix de hojas frescas, prosciutto, duraznos asados, praliné de nueces, stracciatella, aioli de miel y reducción de balsámico.



NO SOMOS UN LUGAR PARA COMER RÁPIDO. SOMOS UN LUGAR PARA DISFRUTAR LENTO.

El borde no es el final. Es el inicio de los momentos que valen la pena.

Para que fluya

VINOS

Tintos, blancos y con frutas. Para tardes largas, charlas buenas y mordidas lentas.

S/24 Copa vino tinto de la casa

S/24 Copa vino blanco de la casa

S/24 Copa de sangría

S/25 Tinto de verano

S/25 Blanco de verano

S/62 Sangría de la casa (jarra)

S/80 El Gordo Motoneta – Malbec · Mendoza, Argentina

S/120 Los Durmientes – Malbec · Mendoza, Argentina

CERVEZAS

Frías, confiables o artesanales. Tú decides el ritmo, nosotros ponemos la mesa.

S/12 Pilsen

S/12 Cusqueña

S/20 Jackvled (artesanal)

BEBIDAS FRÍAS

Refrescos, limonadas y mezclas que saben a verano. Perfectas para bajar la pizza (o subir el ánimo).

S/10 Limonada clásica

S/12 Limonada de la casa
(arándano, fresa y frambuesa)

S/12 Iced tea de frutos rojos
(hibisco y naranja)

S/12 Crush HM
(naranja, maracuyá y fresa)

S/7 Agua San Mateo

S/8 Gaseosas

BEBIDAS CALIENTES

Para cuando necesitas foco, pausa o solo abrigarte.

S/8 Espresso

S/8 Americano

S/9 Capuccino

S/12 Chocolate caliente

S/12 Moka latte

S/12 Pistacchio latte

Dulce final

POSTRES

Todo tiene su final...pero hay momentos que sí duran para siempre.

- S/18 Crema volteada**
Clásica y reconfortante.
- S/26 Volcán de chocolate**
Centro fundido y helado de caramelo salado.
- S/29 Tiramisú de lúcuma**
Tradición italiana con corazón peruano
- S/26 Pizza pistacho**
Masa napolitana - Sabayón de queso y pistacho gratinado - Salsa de chocolate y café.

