

RIGIRO

Pinsas y Pastas

ENTRANTES Y PLATOS FRÍOS

® PROVOLETTA AL HORNO

Clásica con orégano // *classic with oregano* **8€**
Con Setas // *with mushrooms* **10€**

CARPACCIO BRESAOLA 18€

Rúcula, grana y cherry // *arugula, grana and cherry*

CAPRESE 16€

Muzzarella de búfala, rúcula, tomate y albahaca
Buffalo mozzarella cheese, arugula, tomato and basil

TABLA RIGIRO 26€

Mix de embutidos y quesos con pinsa blanca
Charcuterie and Cheeses selection

ENSALADA DE POLLO RIGIRO 18€

Mexlum, rúcula, cherry, cebolla, milanesa de pollo y salsa de mostaza y miel
Mexlum, arugula, cherry, onion, chicken milanese and honey mustard sauce

FRITOS

FRITO MIXTO RIGIRO 14€

(para 2 personas)

Mix de fritos a elección del chef
Mixed fried foods of the chef's choice

FRITO VEGETAL 10€

(para 2 personas)

alcachofas, coliflor y calabacín
artichokes, cauliflower and zucchini

® FLOR DE ALCACHOFA 6€

(unid)

SUPLÍ 4€

(2 unid)

FLOR DE CALABACÍN 6€

(2 unid)

relleno de provola y anchoas
zucchini flower stuffed with provola and anchovies

PATATAS FRITAS 5€

PASTAS

® CARBONARA 20€

Parmesano, pecorino, guanciale, huevo y pimienta negra
With parmesan, pecorino, guanciale, egg and black pepper

AMATRICIANA 19€

Guanciale, salsa de tomate y cebolla
With guanciale, tomato sauce and onion

GRICIA 20€

Guanciale, pecorino y pimienta negra
Guanciale, pecorino and black pepper

® GIGETTO 21€

Alcachofas, menta y pecorino
With artichokes, mint and pecorino

CACIO E PEPE 19€

Queso pecorino y pimienta negra
Pecorino cheese and black pepper

LASAGNA BOLOÑESA 15€

Lasagna de carne con salsa boloñesa
Beef lasagna with bolognese sauce

Preguntar por pasta del día
Extra sin gluten 2,50€

SEGUNDOS

PORCHETTA DI ARICCIA 15€

Con rúcula, tomate cherry y pinsa blanca
With rocket, cherry tomato and white pinsa

® MILANESA de pollo de corral 14€

(Con patatas y ensalada / with potatoes and salad)

Con tomate mozzarella y albahaca 16€

With mozzarella tomato and basil

(Con patatas y ensalada / with potatoes and salad)

NUESTRAS PINSAS

PINSA ROJA

Base de salsa de tomate / Base of tomato sauce

MARGARITA 12,50€

NAPOLI 15€

Salsa de tomate, mozzarella, aceitunas negras, alcaparras, anchoas y orégano
Tomato sauce, mozzarella, black olives, capers, anchovies and oregano

® GIOVIALE 19€

Salsa de tomate, mozzarella, pesto casero, provola y calabacín a la plancha
Tomato sauce, mozzarella, homemade pesto, provola cheese and arilled zucchini

BRESAOLA 19€

Mozzarella , rúcula, parmesano, tomate cherry y piel de limón
Mozzarella, rocket, parmesan, cherry tomato and lemon peel

® MALLORCA 20€

Salsa de tomate, mozzarella, queso de cabra, sobrasada, cebolla caramelizada y miel
Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, sobrasada, caramelized onions and honey

CAPRICCIOSA 17€

Salsa de tomate, mozzarella, prosciutto cotto, setas, alcachofas y olivas negras
Tomato sauce, mozzarella, york ham, mixed mushrooms, artichokes and black olives

DIAVOLA 16€

Salsa de tomate, mozzarella y salame picante
Tomato sauce, mozzarella and spicy salami

TONNO E CIPOLLA 16€

Salsa de tomate, mozzarella, atún y cebolla roja
Tomato sauce, mozzarella, tuna and red onion

PINSA BLANCA

Base de mozzarella / Base of mozzarella

FOCACCIA 6€

VERDURAS 16€

Verdura a la parrilla, mozzarella y tomate cherry
Grilled vegetables, mozzarella and cherry tomatoes

CUATRO QUESOS 18€

Gorgonzola, mozzarella pecorino, parmesano en escamas y
pimienta negra
Gorgonzola, mozzarella, pecorino, shaved parmesan, and black pepper

PORCHETTA 16€

Mozzarella y porchetta
Mozzarella and porchetta

CARBONARA 18€

Guanciale, mozzarella, escamas de parmesano y huevo fresco
Guanciale, mozzarella, shaved parmesan and egg

® MORTADELLA 19€

Pesto casero, mortadella, burrata y pistacho
Homemade pesto, mozzarella, burrata and pistachios

FOCACCIA CON PATATAS 12€

Con mozzarella, patatas y romero
With mozzarella, potatoes and rosemary

Todas nuestras pinsas llevan una masa de 270gr, amasada con harina de
soja, arroz y trigo.

POSTRES

TIRAMISU 8€

HELADO DEL DÍA 5€

PINSA CON NUTELLA 6€ / 12€

TARTA DE CHOCOLATE 6,5€

Sin gluten
Gluten free chocolate cake

BEBIDAS

AGUA Y REFRESCOS

San Pellegrino 3,5€
Solán de Cabras 3€
Coca Cola / Cola zero 3€
Fanta Naranja / Limón 3€

CERVEZAS

Mahou SIN alcohol 3€
Mahou free alcohol
Caña Mahou 5 estrella 3€
Draft beer
Jarra Alhambra 1903 5€
Sin gluten 4€
Gluten free
NastroAzzurro 4€

VINO TINTO

Pontormo Chianti 4,5€ (c) 25€
DOCG, Sangiovese y Canaiolo
Primitus Bulgarini 7€(c) 29€
Rosso Garda. Marzemino, Sangiovese,
Cabernet y Merlot
Primitivo di Manduria 32€
San Manzano
Nicolo' Rosso 39€
IGT Governo all'uso Toscano Bindi sergardi.
100% Sangiovese

VINO ROSADO

Every Day Rose 4,5€ 25€
Corvina, Rondinela y Molinara
Tramari Rosé Di Primitivo 27€
IGT San Marzano. 100% Primitivo

VINO BLANCO

Ponte Chardonnay 4,5€ (c) 25€
I.G.T. Verona (BIO). 100% Chardonnay
Gorgo Pinot Grigio 5,5€ (c) 27€
DOC dell'Venezie. 100% Pinot Grigio
Peramor Verdejo 4,5€ (c) 25€
D.O. Rueda. 100% Verdejo
Donnafugata Anthilia Sicilia 31€
DOC Bianco, Catarratto y
otras variedades
Albariña Anadigna 29€
Tradicional Albariño
Bio Rias Baixas

LICORES

Hierbas 3,50€
Bayleys 4€
Limoncello 4€
Grappa Bianca 5€
Grappa invecchiata 6€

VERMUT

Bianco y Rojo. 4€

ESPUMOSOS

La Jara Prosecco 5,5€ (c) 25€

DOC Glera. (BIO)

Bella Vista 55€

Franciacorta Pdcg, Chardonnay,
Pinot Noir y Pinot Bianco

GIN

Seagrams 9€
Tanqueray Ten 10€
Martin Miller 12€

WHISKY

Jack Daniel´s 6€ 8€ (c)
Glenrothes 9€ 11€ (c)
Chivas 12 10€ 12€ (c)

RON

Havana 7 7€ 9€ (c)
Matusalem 9€ 11€ (c)

VODKA

Grey Goose 8€ 10€ (c)
Belvedere 9€ 11€ (c)
Beluga 10€ 12€ (c)

EL RINCÓN DEL CAMPARI

Campari shakerato 9€

Aperol Spritz 9€

Campari shekerato con vodka o ginebra 10€

Campari shaken with vodka or gin

Negroni 10€

Campari, martini and gin

Negroni Sbagliato 10€

Campari, martini and prosecco

Americano 10€

Campari, martini y tonica

MiTo 10€

Campari, martini and on orange slice



 [rigiro.pinsa](https://www.instagram.com/rigiro.pinsa)

 [giromattorestaurant](https://www.instagram.com/giromattorestaurant)