

ENTRANTES

- OLIVAS MARINADAS** 
CON HIERBAS MEDITERRANEAS
- PATATAS FRITAS**
- CROQUETAS MORELLI**
DE ESPINACAS Y GORGONZOLA (4 UNIDADES)
- VITELLO TONNATO**
- PORCHETTA CON SALSA DE MOSTAZA Y MIEL**
- MELANZANE ALLA PARMIGIANA**
EN HORNO DE LEÑA
- BERENJENA ASADA CON HUMMUS**
BERENJENA ASADA, BROTES DE TEMPORADA, HUMMUS, ARANDANOS SECOS, TOMATES CHERRY Y VINAGRETA SALSA DE SOJA
- FOGACCIA CON ROMERO Y SAL GORDA**
- MORTADELLA**
- BURRATA Y AOVE**
EXTRA DE TOMATITOS CHERRY
EXTRA DE TRUFA
- CALAMARES FRITOS, LIMÓN Y SALVIA**
- ENSALADA DE COGOLLOS**
COGOLLOS, CHAMPIÑONES, TOMATES CHERRY, CEBOLLA ASADA EN HORNO DE LEÑA, RABANITOS Y VINAGRETA DE TRUFA

PASTA

- PAPPARDELLE AL FUNGHI** 13,50
PAPPARDELLE, SALTEADO DE SETAS, CREMA DE SETAS Y TRUFA
- GNOCCHI ALLA DIAVOLA** 9,50
SALSA DE TOMATE, AJOS CONFITADOS Y GUINDILLA
- SPAGHETTI A LA CARBONARA** 11,00
GUANCIALE, YEMA DE HUEVO, PECORINO, PARMESANO Y PIMIENTA NEGRA
- PASTA SIN GLUTEN**
CON SALSA ALLA DIAVOLA O AL FUNGHI

EN CASO DE TENER ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA, SOLICITA A TU CAMARERO LA CARTA DE ALERGENOS

NUESTROS EXTRAS FAVORITOS

BURRATA	3,00	PEPPERONI	1,50
TRUFA	3,50	PROSCIUTTO COTTO	1,50
BUTIFARRA	2,00	TOMATES CHERRY	1,50
MOZZARELLA	2,00	GUANCIALE	1,50
GORGONZOLA	1,80	CHAMPIÑÓN	0,70

FRANKIE GALLO

PIZZAS CLÁSICAS

- BASE DE TOMATE Y MOZZARELLA**
- MARGHERITA** 9,00
GRANA PADANO, ALBAHACA
- COTTO FUNGHI** 12,00
CHAMPIÑONES, JAMÓN COCIDO
- PEPPERONI** 12,50
CHORIZO IBÉRICO, CEBOLLA ESTOFADA, CILANTRO
- PARMIGIANA** 13,50
BERENJENA, RICOTTA, TOMATES CHERRY, ALBAHACA, GRANA PADANO, ORÉGANO
- SPECKZOLA** 13,50
MOZZARELLA, GORGONZOLA, SPECK, HIGOS, RÚCULA Y ACEITE DE ROMERO

ROJAS

- BASE DE TOMATE**
- TEMATO**  12,00
AJO, CEBOLLA TIERNA, ALBAHACA, ORÉGANO, TOMILLO, TOMATES ASADOS, ACEITUNAS, BASE DE TOMATE AMARILLO
- EXTRA BURRATA** 2,50
- AMATRICIANA** 12,50
GUANCIALE, PECORINO, PIMIENTA
- PUTTANESCA** 11,50
AJO, ACEITUNAS, ALCAPARRAS, ANCHOAS, ORÉGANO Y ALBAHACA
- ARRABBIATA** 12,50
AJO, GUINDILLA, BURRATA, PEREJIL, PIMIENTA, ORÉGANO
- FORESTA**  15,50
SETAS DE TEMPORADA, TOMATES SECOS, AVELLANAS, BONIATO ASADO, AJO Y PEREJIL



BLANCAS

- BASE DE MOZZARELLA**
- CUATRO QUESOS** 13,50
SCAMORZA AHUMADA, GORGONZOLA, GRANA PADANO, YUCA Y BONIATO FRITOS, SALVIA Y PIMIENTA
- CARBONARA DE TRUFA** 18,00
GUANCIALE, HUEVO, PECORINO, GRANA PADANO Y TRUFA NEGRA
- DJANGO** 13,00
BUTIFARRA, PIMIENTOS ASADOS, AJO, ALCAPARRAS, ALBAHACA, GRANA PADANO
- MAMMA PORCA** 17,50
SCAMORZA AHUMADA, BERENJENA AL HORNO, PORCHETTA, SALSA DE MOSTAZA Y MIEL, ROMERO
- LA PESTO** 16,00
BASE DE PESTO, MOZZARELLA, TOMATES CHERRY CONFITADOS, PARMESANO, PIÑONES, PIMIENTA
- TRAMUNTANA** 12,50
SOBRASADA, MOZZARELLA, FORMATGE DE CABRA, PIPARRES, OLI D'ALBAHACA I ALBAHACA

POSTRES

- TIRAMISÚ** 6,50
- PANNA COTTA DE VAINILLA** 4,80
POSTRE TRADICIONAL DE PIEMONTE DE NATA COCIDA, ACOMPAÑADA DE FRUTOS ROJOS
- HELADO ARTESANO** 6,00
- AFFOGATO** 4,50
BOLA DE HELADO DE VAINILLA CASERO "AHOGADO" EN UN CAFÉ EXPRESSO
- MINI PIZZA DE NUTELLA** 5,50
SERVIDO CON HELADO DE AVELLANA



@FRANKIE_GALLO_CHACHACHA
WWW.FRANKIEGALLOCHACHACHA.COM

¡Sexy pizza, for hungry souls!

VINOS

BLANCO

40 VENDIMIAS
VERDEJO.
CASTELLA I LLEÓ.

 
3,50 16,00

VIAMIC FAMÓS
XAREL·LO
PENEDÈS.

19,00

CELISTIA
VIOGNIER I MACABEU
COSTERS DEL SEGRE.

18,00

DUCHESSA ALLEGRA
GARGANEGA.
ITALIA.

29,00

NOTE DI BIANCO
GRILLO.
ITÀLIA.

38,00

ROSADO

CASTELLROIG SO DE ROSELLES
CASTELLORIG. ULL DE LLEBRE
PENEDÈS.

 
4,00 18,00

TINTO

VINS DE PAGESOS I PAGESES
CARINYENA, MACABEU I GARNATXA
L'EMPORDÀ

 
3,50 14,00

EL MISSATGER
CARINYENA
L'EMPORDÀ.

4,00 17,00

CELISTIA
ULL DE LLEBRE - SYRAH
COSTERS DEL SEGRE

19,00

KOALITRE
GARNATXA, CINSAULT
1L. FRANÇA

28,00

LANGHE ROSSO
ITÀLIA

28,00

BEAUJOLAIS VILLAGES
2020. DOMAINE CHAPEL

29,00

ORANGE

SELECCIÓ 3R
CARTOIXÀ VERMELL
BAIX GAIÀ


19,75

L'ORANGET DE MONTMELL
MOSCATELL, CARINYENA I MACABEU
TARRAGONA

27,00

BURBUJAS

ESMEL BRUT NATURE
XAREL·LO, MACABEU I PARELLADA
PENEDÈS

 
3,50 18,00

DUMENGE ANCESTRAL
XAREL·LO
PENEDÈS

26,00

FADES DE GRANIT
CÒSMIC. PET NAT ROSAT DE GARNATXA ROJA I
CARNYENA BLANCA
L'EMPORDÀ

26,00

SIDRAS

GOS COM FUX (375ML)
SIDRA DE MANZANAS DEL EMPORDÀ (SERPS)


10,00

HOCUS POCUS (375ML)
MANZANAS Y FLORES DE SAÛC

10,00

SANGRÍA

SANGRÍA LA CALA ADRIÀ


5,00 18,00

PARA ROMPER EL HIELO...



COCTELES

APEROL SPRITZ 7,00
APEROL, ESPUMOSO, SODA

BLOODY LOLY 9,00
VODKA, MANZANILLA "LA GUITA",
TABASCO, WORCESTER SAUCE, ZUMO
DE TOMATE

NEGRONI 9,00
GINEBRA, CAMPARI, VERMOUTH

MARGARITA 9,00
TEQUILA, LIMA, TRIPLE SECO

MOSCOW MULE 9,00
VODKA, LIMA, GINGER BEER

MAMMAPORCA 9,00
GINEBRA, LAVANDA, VIOLETA, ZUMO DE LIMÓN

MOJITO CHA CHA CHA 9,00
RON, MENTA, LIMA, AZÚCAR MORENO, SODA

EXPRESSO MARTINI 9,00
COFFEE, COFFEE LIQUOR, VODKA

GIN BASIL SMASH 9,00
GIN HENDRICKS, LEMON, ALBAHACA

REFRESCOS

AGUA NATURAL/GAS (70cl) 2,90
ENVASADA AL MOMENTO

REFRESCOS Organics by Red Bull 2,95
CON INGREDIENTES 100% NATURALES

COLA PREMIUM
BITTER LEMON LIMÓN
BLACK ORANGE NARANJA
GINGER BEER JENGIBRE
GINGER ALE SPICY JENGIBRE Y TOQUE PICANTE
RED BULL

NESTEA (30cl) 2,95
LIMÓN

ZUMOS 2,95

KOMBUCHA

Bebida fermentada sin alcohol
elaborada con plantas naturales.

HIRU 37,00
AMA BREWERY. PET NAT KOMBUCHA. 2,5%

KOMBUCHA D'ENSO FERMENTOS
EN SANT MARTÍ SESCORTS

CAFÉ 18,00

LIMÓN 7,00 16,00

MENTA 7,00 16,00

THIMUS 7,00 16,00

PREGUNTA
POR EL COCTEL
DEL DÍA

BIRRAS

MORITZ 7 TIRADOR 1,90 2,95 4,95 9,00
(5'4%) -PILSNER. BARCELONA

MORITZ EPIDOR BOTELLA 3,75
(7'2%) - STRONG PALE LAGER
BARCELONA, SPAIN

MORITZ 0,0 BOTELLA 3,75
(0,0%)
BARCELONA, SPAIN

ESPIGA BLONDE ALE LATA 4,95

ESPIGA IPA GARAGE LATA 5,00

CERVEZA DEL MES LATA 9,00
Espiga llena de vida!

