

Pulcinella



Pizzeria Ristorante
Cuore, Storia e
Tradizione Napoletana

Equivoco 2019 Restauración

Tel: 928 91 87 02 - WhatsApp: +34 623 10 98 95

Dirección:

Calle Nidillo – Mirador de la Caleta
35008 – Las Palmas de Gran Canaria.



@pulcinella.pa



Pulcinella.pa

Bibite

Bebidas

Pepsi / Pepsi 0	2,50€
Schweppes limon / naranja "0" / tonica	2,50€
Thé Lipton de limon "0"	2,50€
7Up	2,50€
Thé Lipton de maracujá	2,50€
Agua sin / con gas	1/2 lt 1,50€ / 1 lt 2,80€
Clipper de fresa	2,50€



Caffè

Cafés

Espresso	1,20€
Cortado corto	1,50€
Cortado largo	2,00€
Cappuccino	2,50€
Descafeinado	1,30€
Caffè corretto (Carajillo)	3,00€
Leche leche	2,50€
Té/Infusiones	1,50€



Digestivi

Licores

Limoncello	Copa	4,50€	Chupito	2,50€
Amaro del Capo	Copa	5,00€	Chupito	3,00€
Montenegro	Copa	5,00€	Chupito	3,00€
Baileys	Copa	5,50€	Chupito	3,30€
Jaggermeister	Copa	5,50€	Chupito	3,30€
Whisky – Grappa	Copa	6,00€	Chupito	3,50€

Birre

Cervezas



Estrella Galicia (de grifo)	2,00€	3,00€
1906 (de grifo)		3,50€

- Botellas.

Estrella Galicia	2,50€
Estrella Galicia sin alcol	3,00€
Estrella Galicia sin gluten	3,00€
1906 Reserva	3,00€
Radler	3,00€
Peroni	3,00€

Aperitivi



Gin Tonic/Lemon:

Gordon's € 6,00

Tanqueray € 7,00

Bomaby € 8,00

Martini blanco/tinto € 5,00

Copa de Cava € 4,50

Cuba Libre € 6,00

Aperol Spritz € 6,50

Campari Spritz € 7,50

Negroni € 8,00

P'accumincia'

Entrantes

Bruschetta (2 uds.) 7,50€

2 lonchas de nuestro pan casero tostado con aceite evo con tomate triturado, ajo, albahaca.

Frittatina Napoletana (2 uds.) 8,50€

Típico timbal Napolitano con pasta "Bucatini", salsa boloñesa, guisantes, bechamel, grana, mozzarella, pimienta negra.

Provola alla Pizzaiola 8,50€

Mozzarella Ahumada, cocinada en salsa de tomate y albahaca, con pan casero.

Antipasto Napoletano di Verdure 10,50€

1. Berenjenas a "Fungitiell" (con salsa de tomate cherry, aceitunas, alcaparras, ajo, albahaca);

2. Calabacines a la "Scapece" (calabacines fritos en aceite evo, vinagre, menta y ajo. Servidos fríos);

3. Zanahorias salteadas con aceite evo, vinagre balsámico de Modena, ajo y perejil. Todo servido con tiras de pizza frita.

Parmigiana di Melanzane 12,50€

Lasaña de Berenjenas fritas, mozzarella, salsa de tomate, albahaca y queso Grana Padano D.O.P.

Straccetti Napoletani 13,50€

Tiras de masa de pizza fritas, lechuga, stracciatella de burrata, mortadella, crema de pistacho, escamas de grana padano D.O.P.

Cozze alla Marinara 9,50€

Sopa de Mejillones con salsa de tomate cherry, ajo, perejil, pimienta negra, aceite evo y tiras de pan casero crujiente.

Gamberoni Gratinati (6 uds.) 11,50€

6 Langostinos al gratin, con pan rallado, grana padano, ajo, perejil, aceite evo, zumo de limón.

extra pan casero 2,00€

Primi piatti della tradizione



Spaghetti aglio, olio e peperoncino 12,00€

Un clásico napolitano, espaguetis, aceite de oliva e.v., ajo, guindilla, perejil, crumble de pan "Taralli" al final.

Gnocchi alla Sorrentina 13,50€

Ñoquis de papas, salsa de tomate, albahaca, mozzarella ahumada, grana padano D.O.P.

Carbonara 14,50€

Pasta fresca "Tonnarelli" con papada de cerdo, yema de huevo, queso Pecorino y pimienta negra

Extra trufa +3,00€

Penne all'Ortolana 14,00€

Pasta "Penne", salteado de julienne de zanahorias, calabacines, apio, pimientos mixtos, cebolla, tomate cherry aceite evo, albahaca, sesame negro.

Penne all'Arrabiata 13,00€

Pasta "Penne", aceite evo, ajo, perejil, guindilla, salsa tomate, queso "Pecorino" D.O.P.

Tagliatelle alla Bolognese 15,50€

Tallarines con salsa boloñesa de vacuno y cerdo, grana padano D.O.P., albahaca.

El chef recomienda: pruébala con requesón por +2,00€

Lasagna Pulcinella 16,50€.

Pasta al huevo con bechamel, ragú a la boloñesa de vacuno y cerdo, mozzarella, grana padano D.O.P., albahaca.

Ravioloni a la trufa 18,00€.

Pasta fresca rellena de crema de queso y trufa, con crema "Carbonara", chips de guanciale, escamas de grana padano D.O.P.

Paccheri allo Scoglio 18,50€.

Típica pasta napolitana "Paccheri" con mejillones, langostinos, calamares, salsa de tomates cherry, ajo, pimienta negra y perejil.

A' Genovese D.o.p 16,50€.

Plato típico napolitano a base de carne de vaca y cerdo, cocinado a fuego lento durante 6 horas con cebolla roja y blanca, pimienta negra. Se sirve con pasta "Ziti" y queso Pecorino.

Secondi Piatti



Nuestros
segundos platos



Insalate

Polpette Napoletane 15,50€

Albondigas caseras, hechas con pan, carne vacuna, huevos, leche de vaca, grana padano D.O.P.; cocinadas en salsa de tomates y albahaca. Servidas con nuestro pan casero.

Tagliata Pulcinella 19,50€

Entrecot de ternera con salsa de champiñones, rucula y escamas de grana padano D.O.P.

Carne alla Pizzaiola 16,00€

Loncha de ternera en clásica salsa Napolitana con ajo, salsa de tomates cherry, oregano, lonchas de provola en salada, aceite evo, albahaca,

Frittura di Calamari 17,00€

Rodajas de calamar sahariano, papas fritas, lechuga y tomates cherry.

Frittura mista 18,50€

Langostinos y rodajas de calamar sahariano, con ensalada variada y papas fritas.

Insalata Caprese DOC 12,50€

Rucula, mozzarella de bufala, tomates, albahaca, orégano, aceite evo.

Insalata Caesar 13,50€

Lechuga, salsa César, picatostes, tomates secos, pollo frito y queso Grana Padano D.O.P.

Insalata Greca 13,50€

Tomates, pimientos, cebolla roja, queso Feta, aceitunas negras, atún, pepino y salsa yogur.

Insalata Tropicale 14,50€

Lechuga, rucula, tomate cherry, pimientos mixtos, pepino, maíz, cebolla crujiente, gambas, cubitos de naranjas, vinagreta de limón.

Insalata Mixta Pulcinella 14,00€

Lechuga, rucula, maíz, cebolla crujiente, zanahorias, apio, pimientos, pepino, aceitunas negras, tomates cherry, atún, mozzarella de bufala.

Pulcinella o Polichinela.

Personaje de la *Commedia dell'arte*, convertido luego en marioneta.

Nacido en Nápoles en el siglo XVI.

Su roja nariz, su extravagante vestido y su ronca voz provocan la risa de todo el mundo.

El *Pulcinella* italiano, vestido de blanco y con antifaz negro, era un personaje gentil y algo melancólico de la comedia italiana, y aún sigue apareciendo en las comedias de algunos autores contemporáneos. Su descendiente francés, Polichinela, es más excéntrico y ruidoso. Jorobado por delante y por detrás, y con una nariz de borracho, habla a gritos con voz chillona. Su incesante parloteo lo hace ser indiscreto, y todo el mundo sabe que un «secreto de Polichinela»... no es secreto para nadie. Cuando nuestros abuelos eran aún niños, Polichinela era un muñeco alegre y querido por todos, e incluso un compañero de Guignol en el escenario de los teatros de marionetas.



Extra 6 tiras de pizza fritas 3,00€

extra pan casero 2,00€

Le nostre pizze



Nuestras pizzas
en horno de leña



Focacce

Classica 7,50€

Focaccia, ajo, romero y aceite evo.

Trieste e Trento 13,00€

Focaccia, rúcula, jamón serrano Italiano, tiras de queso mozzarella y aceite evo

Carlo III 14,00€

Focaccia, requesón, tomates cherry, mortadella, queso "Straciatella di Burrata", pesto de pistacho y albahaca

Capodimonte 15,00€

Focaccia, rúcula, tomates cherry, jamon serrano Italiano, queso "Straciatella di Burrata", escamas de grana padano D.O.P.



Pizze Rosse /rojas

Marinara 8,00€

Tomate, ajo, orégano y aceite de oliva EV

Margherita 9,00€

Tomate, mozzarella, albahaca, queso Grana Padano DOP y aceite de oliva EV.

+ extra mozzarella de bufala €3,00

Provola e Pepe 11,00€

Tomate, mozzarella ahumada, pimienta negra, albahaca, grana padano DOP y aceite de oliva EV.

Napoli 12,50€

Tomate, mozzarella, aceitunas negras, anchoas, alcaparras, orégano, grana padano DOP y albahaca.

Calzone al Forno 13,00€

Salsa tomate, requesón, salami, albahaca, pimienta negra, aceite evo.



Viennese 12,50€

Tomate, mozzarella, salchicha alemana, papas fritas y albahaca.

Alla Norma 13,50€

Tomate, Berenjenas fritas, mozzarella, requesón, aceite de oliva EV, grana padano DOP, albahaca.

Prosciutto e funghi 13,00€

Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones, grana padano DOP, aceite de oliva EV, albahaca

Diavola 13,50€

Tomate, mozzarella, salami picante, grana padano DOP aceite de oliva EV y albahaca.

+ extra Gorgonzola €2,00

Capricciosa 13,50€

Tomate, mozzarella, jamón cocido, alcachofas, aceitunas negras, champiñones, aceite de oliva EV, grana padano, y albahaca.

Caprese DOP 15,00€

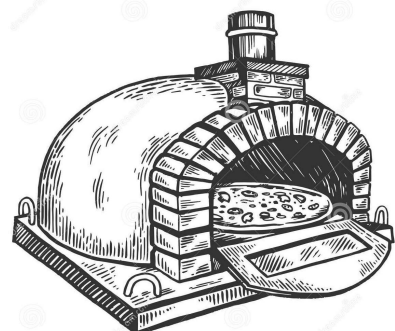
Salsa de tomate cherry, mozzarella de bufala, rúcula, escamas de grana padano, aceite de oliva EV y albahaca.

Parma Rossa 16,50€

Tomate, mozzarella, rúcula, jamón serrano italiano, tomates cherry, escamas de grana padano DOP, aceite de oliva EV y albahaca.

Frutti di Mare 17,50€

Tomate, mozzarella, mejillones, langostinos, calamares, pimienta negra, aceite de oliva EV perejil y oregano.





Pizze Bianche / Blancas

Tonno e Cipolla 13,50€

Mozzarella, atún, cebolla roja, grana padano DOP, aceite de oliva EV y albahaca.

Mimosa 13,00€

Mozzarella, nata, jamón cocido, maíz, grana padano dop y albahaca

Ortolana 14,00€

Mozzarella, aceitunas negras, berenjenas, calabacines, pimientos, tomates cherry, champiñones, requesón, aceite de oliva EV, albahaca.

4 Formaggi 15,50€

Mozzarella, Gorgonzola, Provolá ahumada, albahaca.

+ extra Sala de Trufa €2.00

Salsiccia e Friarielli 16,50€

Mozzarella ahumada, salchicha italiana, grelos napolitanos, grana padano DOP, aceite de oliva EV.



Pizze Speciali / especiales

Pulcinella €18,90

¡Un gustoso "SEGRETO..."

Calzone Special 16,50€

Salsa tomate, mozzarella ahumada, embutido "Spianata Romana" picante, pimientos mixtos, aceite evo y albahaca.

Calzone Fritto 15,50€

Masa de pizza frita rellena de requesón, mozzarella, salami, pimienta negra y queso Grana Padano DOP

La 'Nduja 16,50€

Salsa tomate, embutido "nduja", mozzarella de bufala, queso straciatella de burrata, y albahaca

La Pistacchio 16,50€

Pesto de pistacho, mortadella italiana, requesón, escamas de grana padano DOP, aceite de oliva EV y albahaca.

Bolognese Special 16,50€

Salsa boloñesa, queso burrata, escamas de grana padano DOP, aceite de oliva EV y albahaca.

La Trufa 17,50€

Borde relleno de requesón, salsa de trufa, champiñones, mozzarella, bacon italiano, grana padano DOP, aceite de oliva EV y albahaca.

Millenium 18,00€

PREMIADA EN/AWARDED IN 2015 – DUBAI PIZZA CHAMPIONSHIP

Pizza rellena de jamón cocido, mozzarella de Bufala Campana, requesón, salami, champiñones, rúcula, tomates cherry, grana padano DOP, aceite de oliva EV y albahaca.

Añadir productos:

- extra rúcula/aceitunas +2,00€
- extra mozzarella/papas +2,00€
- extra burrata/bufala +4,00€
- extra jamón serrano +4,00€
- extra jamón cocido +3,00€
- extra gambas +3,00€
- extra atún +3,00€



Menu per bambini

Baby pizza Margherita 6.50€



Pasta al sugo 7.50€

Penne con salsa tomate, albahaca.



Dolci e pizze dolci



Nuestros postres
pizzas dulces

A partir de 5,50€

Normalmente nuestro tiramisù casero (6,50€) o nuestra pizza con nutella (9,50€) no faltan en nuestro menú.

Sin embargo, para asegurar una mayor frescura en nuestros postres, la carta puede variar a diario.

Consúltanos para ofrecerte la mejor opción para disfrutar de tu comida.

¡¡ Si no los conoces tienes que probar nuestros **"ANGIOLETTI"** con nutella y pistacho !! (6,00€)

¿Qué significa Pulcinella?

Pulcinella es el símbolo del hombre sencillo que trata de afrontar sus problemas con una sonrisa y le resulta difícil estar callado: por eso existe la expresión "Il Segreto di Pulcinella", que indica un hecho que todos conocen.