

Pizzas Para Llevar

Mozzarella 40

(salsa de tomate, queso mozzarella)

(tomato sauce, mozzarella)

Mozzarella personal 24

Margarita 45

(salsa de tomate, mozzarella, albahaca fresca, tomate fresco)

(tomato sauce, basil, mozzarella, fresh tomato)

Margarita personal 26

Americana 48

(salsa de tomate, mozzarella, tocino ahumado)

(tomato sauce, mozzarella, bacon)

Americana personal 28

Vegetariana 46

(Salsa de tomate, mozzarella, champiñones, cebolla blanca, pimiento verde, tomate fresco, aceitunas verdes)

(tomato sauce, mozzarella, mushrooms, white onion, green pepper, fresh tomato, green olives)

Vegetariana personal 28

Hawaiana 50

(salsa de tomate, mozzarella, tocino, piña)

(tomato sauce, mozzarella, bacon, pineapple)

Hawaiana personal 30

Continental 50

(salsa de tomate, mozzarella, tocino, champiñones, cebolla blanca, pimiento verde)

(tomato sauce, mozzarella, bacon, mushrooms, white onion, green pepper)

Continental personal 30

Sabes? 52

(salsa de tomate, mozzarella, pepperoni, champiñones, cebolla, pimiento verde, aceitunas negras)

(tomato sauce, mozzarella, pepperoni, mushrooms, white onion, green pepper, black olives)

Sabes personal 30

Pepperoni 52

(salsa de tomate, mozzarella, pepperoni)

(tomato sauce, mozzarella, pepperoni)

Pepperoni personal 30

Carnes 54

(salsa de tomate, mozzarella, salame, tocino, pepperoni, salchicha finas hierbas)

(tomato sauce, mozzarella, salami, bacon, pepperoni, sausage with fine herbs)

Carnes personal 32

Solo pizzas grandes mitad y mitad

– cada mitad: mitad del precio grande de esa pizza + S/ 1

TOPPINGS ADICIONALES

Aceitunas negras 4

Aceitunas verdes 4

Albahaca 2

Cebolla blanca 2

Champiñones 5

Mozzarella 6

Pepperoni 7

Pimiento verde 3

Piña 6

Salame 7

Salchichas 6

Salsa de tomate 2

Tocino 7

Tomate fresco 3

Otros Platos

Lasaña a la boloñesa 40

Capas de pasta al huevo, ragú de carne, bechamel cremosa y mozzarella gratinada al horno

(Layers of egg pasta, meat ragu, creamy béchamel sauce, and oven-baked mozzarella)

Kate's Apple Pie 12

Un clásico de la repostería inglesa. Deliciosa tarta de manzana, con un relleno suave y jugoso, envuelto en una masa dorada y crujiente. Sencilla, casera y llena de sabor.