

UMORE

ARTISAN PIZZA

Nuestro propósito: “Autenticidad en Evolución”

La “Autenticidad en Evolución” representa nuestro compromiso con la cocina artesanal, respetando su esencia tradicional mientras incorporamos toques modernos para adaptarnos a los gustos actuales del mercado. No se trata solo de seguir recetas centenarias, sino de reinterpretarlas con creatividad y respeto por su origen.

En nuestra cocina, seleccionamos cuidadosamente ingredientes de la más alta calidad, priorizando productos frescos, naturales y de temporada. Nos esforzamos por mantener un equilibrio entre los sabores clásicos italianos y las tendencias gastronómicas contemporáneas, asegurando una experiencia culinaria única.

“En UMORE, creamos un *cambio de ánimo* en cada bocado, donde la tradición se reinventa con distinción y la excelencia artesanal se convierte en una experiencia inolvidable.”

UMORE

ARTISAN PIZZA

Entrantes

Antipasti

- LA NOSTRA BRUSCHETTA**     **6,9**
- PAN FOCACCIA CON AJO, TOMATE CORTADO Y ALIÑADO, SAL MARINADA, TOQUE DE ORÉGANO Y AOVE DELLA SIERRA DE SEGURA.
- ZUCCHINI CARPACCIO**     **9**
- FINAS LÁMINAS DE CALABACÍN CON LIMÓN Y SAL, ACOMPAÑADAS DE QUESO DE CABRA CREMOSO, NUECES, UN TOQUE DE MIEL Y ACEITE BALSÁMICO.
- BURRATA AL VERDE**      **9**
- CREMOSA BURRATA CON RODAJAS DE TOMATE MADURO, CORONADA CON PESTO GENOVÉS ARTESANAL Y HOJA DE ALBAHACA.
- INSALATA CESARE**       **12**
- LECHUGA ROMANA CRUJIENTE CON ADEREZO CÉSAR CREMOSO, LASCAS DE PARMIGIANO REGGIANO, PECHUGA DE POLLO REBOZADA Y TOSTADAS CUADRADAS DE PAN FOCACCIA.
- INSALATA ESSENZA**    **12**
- MEZCLA DE ENSALADA CON MANZANA VERDE, NUECES Y QUESO DE CABRA CREMOSO, ARMONIZADO CON NUESTRA SALSA SUAVE DE MIEL ARTESANAL.
- VITELLO TONNATO**      **15**
- FINAS LÁMINAS DE TERNERA ROSADA, SERVIDAS FRÍAS SOBRE SALSA TÁRTARA, ALCAPARRAS SICILIANAS Y UN TOQUE DE LIMÓN.
- CARPACCIO DI MANZO**  **15**
- CARPACCIO DE RES FINAMENTE CORTADO, SERVIDO CON RÚCULA, LASCAS DE PARMIGIANO REGGIANO, ALCAPARRAS SICILIANAS, UN TOQUE DE LIMÓN Y AOVE DELLA SIERRA DE SEGURA.
- TAGLIERE PERFETTO**    **18**
- SELECCIÓN DE EMBUTIDOS Y QUESOS ITALIANOS, ACOMPAÑADOS DE ACEITUNAS TAGGIASCHE Y PAN ARTESANAL. VARIAN SEGÚN TEMPORADA.

 GLUTEN  LÁCTEOS  FRUTOS SECOS  MOSTAZA  PESCADO  SOJA  SULFITOS  HUEVO

UMORE

ARTISAN PIZZA

Le nostre pizze

VESUVIO D'ORO    **9,50**


POMODORO SAN MARZANO, TOMATES CHERRY, ORÉGANO, AJO, ALBAHACA FRESCA Y AOVE DELLA SIERRA DE SEGURA.

REGINA    **10,90**



POMODORO SAN MARZANO, PARMIGIANO REGGIANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ALBAHACA FRESCA Y AOVE DELLA SIERRA DE SEGURA.

CALZONE    **12,90**

MASA CERRADA RELLENA DE MOZZARELLA FIOR DI LATTE Y PROSCIUTTO COTTO, CUBIERTA CON POMODORO SAN MARZANO, AOVE DELLA SIERRA DE SEGURA Y PARMIGIANO REGGIANO GRATINADO.

PESTO      **12,90**

BASE DE MOZZARELLA FIOR DI LATTE, VERDURAS DE TEMPORADA, ACEITUNAS TAGGIASCHE, TOQUE DE PESTO GENOVÉS, RÚCULA FRESCA Y AOVE DELLA SIERRA DE SEGURA.

PROSCIUTTO E FUNGHI    **12,90**

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, SETAS FRESCAS Y AOVE DELLA SIERRA DE SEGURA.

CAPRESE    **13,50**



BASE DE FOCACCIA, RÚCULA FRESCA, TOMATES CHERRY Y BURRATA TROCEADA, TERMINADA CON UN CHORRITO DE CREMA BALSÁMICA DE MÓDENA.

CAPRICHOSA     **13,50**

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, CORAZONES DE ALCACHOFA, CHAMPIÑONES, ACEITUNAS TAGGIASCHE Y ALBAHACA FRESCA.

ZUCCHINA DOLCE     **13,50**

BASE DE MOZZARELLA FIOR DI LATTE CON CALABACÍN EN FINAS LÁMINAS, QUESO DE CABRA, NUECES Y UN DELICADO HILO DE MIEL.

GORGONZOLA Y PERA    **13,90**

BASE DE ESPINACAS BABY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, TOQUES DE PERA, MIEL LIGERA, PERLAS DE GRANADA Y ALBAHACA FRESCA.

 GLUTEN  LÁCTEOS  FRUTOS SECOS  MOSTAZA  PESCADO  SOJA  SULFITOS  HUEVO

OPCIÓN GLUTEN FRIENDLY +2,5€

UMORE

ARTISAN PIZZA

DIAVOLA ARDENTE

 14

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CUBIERTA CON SALAME SPIANATA PICANTE DE CURACIÓN LENTA, TERMINADO CON GEL DE CHILE FLAMEADO.

QUATTRO FORMAGGI

 14

BASE DE MOZZARELLA FIOR DI LATTE, QUESO DE CABRA, GORGONZOLA, SCAMORZA AHUMADA, PARMIGIANO RALLADO Y CEBOLLINO FRESCO.

REALE CARBONARA

 14

MOZZARELLA BASE DE MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GUANCIALE EN RODAJAS, YEMA DE HUEVO PASTEURIZADA Y QUESO PECORINO RALLADO.

LA TARTUFO

 14,50

BASE CREMOSA DE TRUFA NEGRA Y MASCARPONE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SCAMORZA AHUMADA, CHAMPIÑONES FRESCOS, VIRUTAS DE PARMIGIANO REGGIANO Y RÚCULA.

PICCANTE E MIELE

 14,90

BASE DE MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CUBIERTA CON 'NDUJA CALABRESA, MIEL Y ALBAHACA FRESCA.

Le Pizze d'Autore

LA TONNO

 15,50

BASE DE MOZZARELLA FIOR DI LATTE CON CEBOLLA Y ORÉGANO, CUBIERTA CON TOMATES CHERRY MIXTOS, ATÚN, ACEITUNAS TAGGIASCHE Y RÚCULA FRESCA.

MORTADELLA E PISTACCHIO

 16

BASE CREMOSA DE PESTO GENOVÉS, MORTADELLA ITALIANA, STRACCIATELLA DI BURRATA Y UN TOQUE CRUJIENTE DE PISTACHOS GRANULADOS.

PARMA

 16

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, LONCHAS DE PROSCIUTTO DI PARMA, RÚCULA FRESCA Y LASCAS DE PARMIGIANO REGGIANO.

SAPORE DI MARE

 17

POMODORO SAN MARZANO, STRACCIATELLA DI BURRATA CREMOSA, ANCHOAS DEL CANTÁBRICO, TOMATES CHERRY VARIADOS, ACEITUNAS TAGGIASCHE, ALCAPARRAS, RALLADURA DE LIMÓN, ALBAHACA Y AOVE DELLA SIERRA DE SEGURA.

 GLUTEN  LÁCTEOS  FRUTOS SECOS  MOSTAZA  PESCADO  SOJA  SULFITOS  HUEVO

OPCIÓN GLUTEN FRIENDLY +2,5€

UMORE

ARTISAN PIZZA

Rellenos de autoría

Exquisita masa de pizza artesanal, horneada a la perfección y rellena con ingredientes selectos, creando una fusión única de sabores y texturas.

BRESAOLA AL FRESCO 🌾 🥛 14

SERVIMOS NUESTRA BRESAOLA CON RÚCULA, TOMATES VARIADOS, MOZZARELLA DE BUFALA DOP Y AOVE DELLA SIERRA DE SEGURA.

SUBLIME DI BUFALA 🌾 🥛 🥜 🌿 14

BASE DE PESTO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, ALBAHACA FRESCA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA SIERRA DE SEGURA.

EMME 🌾 🥛 14

TOQUES DE STRACCIATELLA DE BURRATA Y TOMATES CHERRY, MARINADOS CON PECHUGA DE POLLO CRUJIENTE CASERA SOBRE UNA BASE DE TRUFA Y MASCARPONE. TERMINADO CON ALBAHACA FRESCA, SAL MARINADA Y ORÉGANO.

Dolce

Un final perfecto para una experiencia culinaria única.

CHOCOLATE LAVA CAKE 🌾 🥛 6

PISTACHIO LAVA CAKE 🌾 🥛 🥜 6

CANNOLI DE SICILIA 🌾 🥛 🥜 7

TIRAMISU 🌾 🥛 🥜 🍷 7

NUTELLA ROLL 🌾 🥛 🥜 7,5

 GLUTEN  LÁCTEOS  FRUTOS SECOS  MOSTAZA  PESCADO  SOJA  SULFITOS  HUEVO

Dónde la tradición y la innovación se fusionan para crear momentos inolvidables