PIZZERIA
SEPTIEMBRE 1998
Emma y Julia
La Latina
• CAVA BAJA • 19 • MADRID •

CARTA SIN GLUTEN

SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN

PIZZERIA
SEPTIEMBRE 1998
Emma y Julia
La Latina
CAVA BAJA • 19 • MADRID

Toda la comida sin gluten va marcada con un distintivo, y las pizzas, con un plato amarillo.

Es necesario avisar al personal de las intolerancias alimentarias.

Todas nuestras pizzas sin gluten están elaboradas por nosotros con harina trigo sarraceno ecológica de "El molino del Segura".

SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN

SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN

Antipasti

Entrantes

Burrata 16,5
Burrata con speck

Terrina di Funghi di Bosco 16,5
Cazuela boletus con huevo de corral, trufa y nata

Provolone alla Pizzaiola 13
Queso fundido al horno con tomate y sésamo

Pepata di Cozze 15,5
Mejillones al vapor con tomate, perejil y guindilla o al vino blanco

Carciofi (en Temporada) 18

· Alcachofas Plancha

Salumi Italiani 16
Selección de embutidos italianos

Insalate

Ensaladas

Caprese 14
Mozzarella de bufala, tomates y albahaca

Rucola 14
Rúcula, lonchas de tomate y virutas de parmesano

Spinaci 13
Espinacas, cebolla roja, queso de oveja Italiano y salmón

Naomi 13,5
Selección de hojas mixtas, tomates cherry, vinagreta de mostaza y miel, nueces y pipas de calabaza

Carpacci

Carpaccios

Salmone 16,5
Carpaccio de salmón con mango, aguacate, rúcula y granada

Tonno 17
Carpaccio de atún con rúcula, granada, láminas de almendra.

Polipo 17
Carpaccio de pulpo con granada, sésamo y ralladura de naranja

Carne 18
Carpaccio de ternera con rúcula y virutas de parmesano

Pasta

Nuestra pasta sin gluten es de la marca Rummo y esta elaborada con harinas de arroz y maiz.

Spaghetti Carbonara 15,5
Huevo, guanciale, pimienta y parmesano

Spaghetti al Pesto 15
Albahaca, piñones, ajo y parmesano

Spaghetti Frutti di Mare 17,5
Marisco, tomates cherry, vino blanco y guindilla

Spaghetti Vongole 17
Almejas, perejil, vino blanco y guindilla

Spaghetti Seppia 15
Cebolla, calamar, tomate, perejil y tinta de calamar

Spaghetti Maia 14,5
Ajo, guindilla, tomates secos, perejil y migas de queso de cabra

Spaghetti Cacio e Pepe 15
Queso pecorino romano y pimienta negra

Lasagna Emma y Julia 16
Lasaña clásica a la boloñesa

Penne all'arrabbiata 13
Ajo, guindilla y tomate

Ravioli Spinaci 16
Pasta rellena de requesón y espinacas con tomate y albahaca

Gnocchi di Patata 16
(Con salsa pesto, cuatro quesos o tomate)

Risotti

Arroz

Trigueros 17
Arroz con crema de trigueros, aceite de trufa y parmesano

Funghi Porcini e Taleggio 17,5
Arroz con boleuts, parmesano y queso taleggio

Allo Scoglio 18,5
Arroz con tomate y marisco

SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN

SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN

Carni

Carne

Tagliata 28,5
Tiras de solomillo de ternera con rúcula, tomates cherry y lonchas de parmesano

Milanese Carlos 18
Escalope empanado de ternera con rúcula y tomate

Pollo Sardo 18
Filete de pollo empanado aromatizado a las finas hierbas con queso de oveja

Pizze

Pizzas

Todas nuestras pizzas sin gluten están elaboradas por nosotros con harina trigo sarraceno ecológica de "El molino del Segura".

Emma y Julia 16
Mozzarella, esparragos, parmesano,huevo y trufa

Bosco 15
Mozzarella, setas del bosque, parmesano y espárragos

Primavera 14
Mozzarella, tomate fresco, jamón serrano y orégano

Parmigiana 14
Tomate, mozzarella, berenjena, parmesano y albahaca

Carbonara 14
Mozzarella, nata, parmesano, bacon, huevo y cebolla

Prosciutto 13
Tomate, mozzarella y jamón york

Quattro Formaggi 14
Mozzarella, gorgonzola, parmesano y brie

Margherita 13
Tomate, mozzarella y albahaca

Bonanno 14
Tomate, mozzarella, gorgonzola, cebolla

Tonno e Cipolle 13
Tomate, mozzarella, atún, cebolla y orégano

Bresaola 14,5
Mozzarella, cecina italiana, rucola y parmesano

Rughetta 14,5
Mozzarella, tomate, rucola, tomates secos, pesto y parmesano

Extras

Extra

Cesta de pan	2,8
Extra de parmesano	1,5

Alérgenos

GLUTEN	HUEVO	CRUSTACEOS
PESCADO	FRUTOS SECOS	APIO
LACTEOS	MOSTAZA	SULFITOS
MOLUSCOS	SOJA	SÉSAMO
ALTRAMUCES	CACAHUETES	

Durante el fin de semana, tenemos turnos de comida con horarios que deben ser respetados y en las mesas se requiere una consumición mínima de un plato por persona.

Todas nuestras pastas y pizzas que llevan mozarella, leche o nata pueden ser sustituidas por sus versiones sin lactosa o vegetales.

Mozarella vegana: agua mineral, anacardo, aceite de coco, fibras vegetales, sal del Mediterráneo, aroma y fermento vegano.

SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN

SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN

SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN SIN GLUTEN

PIZZERIA
SEPTIEMBRE
1998
Emma y Julia
La Latina
• CAVA BAJA • 19 • MADRID •

Síguenos en:
www.emmayjulia.com