



Natta

pizzería

Arte, Masa Madre y Carácter Propio En Cada Pizza



@nattapizzería



www.nattapizzería.com

Para Empezar el Arte: Entradas

Reserva espacio para nuestros deliciosos postres

Palitos Di Parma 17.900

Recién salidos del horno. 5 palitos de nuestra masa, bañados en mantequilla de ajo y perejil, con lluvia de parmesano y acompañados de aceite de oliva en reducción de balsámico. Ideales para compartir.



Mozzarella Sticks 19.900

La entrada perfecta. 4 deditos de mozzarella en nuestro apanado artesanal de la casa, acompañados de una reducción de moras en balsámico que despierta el paladar.





Naranja Cereza



Maracuyá



Frutos Rojos



Refresca Tu Paladar

Sodas Saborizadas 13.900

Nuestras sodas artesanales con frutas reales

Naranja-Cereza

Maracuyá

Frutos Rojos

Lychee

Maracupaña

Limonadas

De Coco

Cerezada

Mango Biche

▶ 13.900

Natural 12.000

Jugos Naturales En Agua 12.500 En Leche 13.500

Fresa

Mango

Maracuyá

Mandarina & Fresa

Cervezas

Águila Original

Águila Light

▶ 8.900

Club Colombia Dorada 9.900

Tres Cordilleras Rosada

Tres Cordilleras Mulata

▶ 13.900

Corona 12.900

Peroni 15.900



Tinto de Verano 15.900

Copa de Vino 18.500

Té Hatsu 11.900

Gaseosa 7.000

Soda 6.500

Agua sin gas 5.900

Agua con gas 6.900

Michelado 3.500



Bebidas Calientes

Aromática 5.000

Milo 9.000

Pizza Natta.

La Consentida de Nuestros Clientes.

Una obra maestra de equilibrio. Base de salsa napolitana y mozzarella fundido, coronada con pepperoni madurado, tocineta caramelizada que aporta el dulce exacto, queso crema suave y rúgula fresca. El toque final: nuestra reducción de vino tinto.



Pizzas Especiales (de Autor)

Personal 21 cm 4 porciones	37.500
Mediana 30 cm 8 porciones	62.500
Grande 35 cm 10 porciones	72.500

Natta



¡LA ESTRELLA DE LA CASA!

Una obra maestra de equilibrio y contrastes. Combinamos la intensidad del pepperoni madurado con la dulzura adictiva de nuestra tocineta caramelizada artesanalmente. La experiencia se suaviza con queso crema y termina con la frescura y carácter de la rúgula fresca y nuestra exclusiva reducción de vino tinto.

Tentación

¡NUEVA!

Un contraste inolvidable: la intensidad del Pepperoni y el Queso parmesano, con el carácter del Queso azul se equilibran con la dulzura de la Manzana caramelizada, todo fundido sobre nuestra Masa artesanal.

Maui

Un contraste exótico. La intensidad del Pepperoni y la Tocineta se equilibra perfectamente con el dulce de nuestra Piña caramelizada artesanal.

Dolce Emmental

Chorizo español y Salchicha italiana se encuentran con nuestra Crema a base de Queso emmental fundido y Cebolla caramelizada. Finalizada con Reducción de balsámico.

Toscana

Marida perfecta con una soda de maracupíña

Un viaje a Italia. Pollo desmechado jugoso, Champiñones frescos, Tomates sazonados y Queso de cabra, realzados con nuestro Pesto genovés artesanal.

Galicia

Elegancia europea. Jamón serrano y suaves bocados de Queso bocconcini sobre Tomate sazonado. Finalizada con Rúgula fresca y Reducción de balsámico.

Pizzas Especiales (De Autor)

Verona

Abundancia de sabor. Una mezcla generosa de Pepperoni, Jamón y vegetales frescos como: Cebolla, Aceitunas negras, Pimentón, Maíz y Queso parmesano.

Beluchi

Carácter intenso. La fuerza del Jamón serrano se equilibra con Aceitunas negras, Pimentón y Tomates cherry.

Delicia

Nuestra propuesta más atrevida. Mermelada de fresas y Jamón serrano contrastando sobre la cremosidad del Queso de cabra.

Carnes

Potencia pura. Un trío de carnes maduradas para los exigentes: Chorizo español, Salchicha italiana y Pepperoni.

Florenzia

ideal para quienes buscan frescura sin perder intensidad

Aromática y Texturizada. Rompemos la tradición sustituyendo la salsa roja por una base de nuestro Pesto artesanal de albahaca. Sobre ella, suaves perlas de Queso Bocconcini, Tomates cherry y un hilo elegante de reducción de Balsámico para realzar los sabores.

Napoli

Tradición cremosa. Tomates sazonados y Queso crema suave, perfumada con Albahaca fresca, Parmesano y Orégano.

4 Quesos

Fusión maestra. La intensidad del Queso Azul y el Parmesano suavizada por el Queso crema y nuestra Mozzarella.

Vegetariana

La huerta en tu mesa. Champiñones, Aceitunas negras, Tomates Sazonados, Cebolla y Rúgula, coronados con un toque vibrante de Salsa pesto.



Pizzas Tradicionales

Personal 21 cm 4 porciones	31.900
Mediana 30 cm 8 porciones	57.900
Grande 35 cm 10 porciones	66.900

Margarita

La reina de las pizzas. Donde la Masa madre es la verdadera protagonista. Tomate sazonado, Mozzarella y nuestro Pesto fresco sobre base Napolitana.

Hawaiana

El clásico polémico pero amado. Jamón seleccionado y Piña calada en casa (sin conservantes ni color artificial).

Pepperoni

El clásico indiscutible. Rodajas de pepperoni madurado de altísima calidad, que aportan el toque especial perfecto sobre nuestra Mozzarella.

Pollo y Champiñón

Pollo desmechado jugoso y Champiñones frescos reposando sobre nuestra base de Mozzarella fundida.

Jamón y Queso

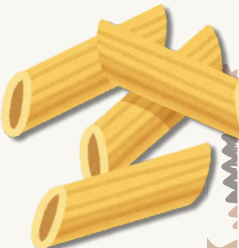
Sencillez que enamora. Láminas de Jamón seleccionado sobre una capa generosa de Mozzarella y nuestra Salsa Napolitana.



Pasta al Pesto Cremoso



Suavidad aromática. Trozos de pechuga de pollo envueltos en una rica salsa de crema de leche infundada con nuestro pesto artesanal y un hilo de aceite de oliva.



PASTAS & SALSAS DE LA CASA

Elige tu lienzo: Pasta Larga (Spaghetti) o Corta (Penne)

Todas las pastas vienen coronadas con queso parmesano y acompañadas de pan de masa madre.

Pasta a la Natta 48.000

Nuestra firma. Cremosa salsa blanca con pollo, tocineta ahumada, maíz dulce, champiñón y un toque de vino blanco.

Pasta al Pesto Cremoso 48.000

Trozos de pechuga de pollo envueltos en una rica salsa de crema de leche infundada con nuestro pesto artesanal y un hilo de aceite de oliva.

Pasta 3 Quesos 48.000

Intensidad cremosa. Trozos de pollo bañados en una rica fundición de Queso Azul, Parmesano y Mozzarella, realzada con notas de ajo y pimienta.

Pasta a la Napolitana 42.000

Frescura natural. Pechuga de pollo en trozos sumergida en nuestra salsa base de tomates frescos, aromatizada con orégano, ajo y un toque de pimienta.

Pasta Alfredo 42.000

Cremosidad clásica. Trozos de pechuga de pollo en una suave salsa blanca de crema de leche, equilibrada con notas de ajo y pimienta recién molida.



POSTRES

¡El Final Feliz!

Brownie con Helado

17.900

Un juego seductor de temperaturas. Nuestro brownie denso y húmedo se sirve caliente para fundirse lentamente con la cremosidad del helado. La experiencia culmina con el crujido elegante de avellanas tostadas y un baño generoso de nuestra salsa de caramelo artesanal.



Crumble de manzana con Helado

17.900

Dulce equilibrio. Manzanas tiernas horneadas bajo una capa dorada perfecta. Servido caliente para contrastar con el helado, el caramelo y las nueces tostadas.





Cada pizza cuenta una historia. Desde nuestra masa madre fermentada por 48 horas hasta el toque final. Aquí el arte no está solo en las paredes, está en cada bocado. Gracias por ser parte de la familia Natta.

Chef Natalie.