

Terra Mia...

Playa

101% Napoletano

¡SÍGUENOS!



Partners Oficial



antipasti

CUOPPO -11,90€ (2 personas / 2 persons)

Croquetas de patatas, pizza frita con salsa de tomate y mozzarella, 2 bruschetta: pan tostado con tomate cherry y orégano; pan de molde relleno de mozzarella y jamón cocido, empanado y frito

Potato croquettes; fried pizzas with tomato sauce and mozzarella; two bruschettas: toasted bread with cherry tomato and oregan; sliced bread stuffed with mozzarella and cooked ham, breaded and fried

BRUSCHETTA - 6,60€ (5 piezas / 5 pieces)

Pan tostado con tomates cherry y orégano
Toast with cherry tomatoes and oregano

BERENJENA A LA PARMESANA - 9,60€

Berenjenas fritas con salsa ragú, parmesano, mozzarella y albahaca
Fried aubergine with ragu sauce, parmesan, mozzarella and basil

A'ZUPPET - 10,80€

Mejillones con tomates cherry, perejil, ajo y pan frito
Mussels with cherry tomatoes, parsley, garlic and fried bread

O'PANZAROTT - 6,60€ (5 porciones / 5 pieces)

Croquetas de patatas con parmesano, pecorino y pimienta
Potato croquettes with parmesan, pecorino and pepper

TABLA DEL CHEF - 19,50€ (2 personas / 2 persons)

Selección de entrantes napolitanos, sugerencias del cocinero
Selection of Neapolitan starters, chef suggestions



A'POLPETT



TABLA DEL CHEF

antipasti

A'MONTANARA MIXTA - 10,80€ (4 piezas / 4 pieces)

2 pizzas fritas con salsa ragù napolitana, parmesano y mozzarella
2 pizzas fritas con salsa ragù napolitana, ricotta y albóndiga

2 fried pizzas with Neapolitan Ragù sauce, Parmesan and mozzarella
2 fried pizzas with Neapolitan Ragù sauce, ricotta and meatball

A' BURRATA - 11,50€

Mozzarella de vaca rellena de leche de Búfala y nata, rúcola, tomates cherry y albahaca

Cow mozzarella stuffed with buffalo milk and cream, rocket salad, cherry tomatoes and basil

A' POLPETT - 9,00€

Patatas fritas rústicas con albóndigas napolitanas y una deliciosa crema casera de quesos

Rustic french fries with Neapolitan meatballs and a delicious homemade cheese cream



A'MONTANARA MIXTA

O' PACCARIELO - 7,90€

Pasta rellena de ricotta, parmesano, mozzarella y después frita sobre una cama de salsa de tomate,

Pasta stuffed with ricotta, parmesan, mozzarella and then fried on a bed of tomato sauce,

MOZZARELLA IN CARROZA - 8,00€

Pan de molde relleno de mozzarella y jamón cocido, empanado y frito

Sliced bread stuffed with mozzarella and cooked ham, breaded and fried

MOZZARELLA A LA PIZZAIOLA 2.0 - 10,50€

Mozzarella empanada y frita con salsa de tomate napolitano, parmesano, orégano y albahaca

Breaded and fried mozzarella with Neapolitan tomato sauce, parmesan, oregano and basil

Suplemento pan: 1€

Bread: 1€

MOZZARELLA A LA PIZZAIOLA 2.0



Es la capital de esta costa turística

NOVEDAD NEW

10 km

Sorrento

Positano

COSTA

Toda esta costa

NOVEDAD NEW



Insalate

TERRA MIA - 11,90€

Lechuga, col lombarda, tomates cherry, atún, aceitunas verdes, mozzarella de búfala y maíz

Lettuce, red cabbage, cherry tomatoes, tuna, green olives, buffalo mozzarella and corn

CAPRESE - 12,50€

Rodajas de tomate con mozzarella fresca de Búfala DOP, albahaca y aceite de oliva

Sliced tomato with fresh buffalo mozzarella DOP basil and olive oil

A' JAPONESA - 13,10€

Lechuga, salmón ahumado, queso Philadelphia, tomate cherry, nueces, maíz y salsa de frutos del bosque

Lettuce, smoked salmon, cream cheese, cherry tomatoes, walnuts, corn and berries sauce

CÉSAR - 10,90€

Pollo crujiente, trozos de pan crujiente, lechuga, tomate cherry, escamas de parmesano y salsa César

Crispy chicken, croutons, lettuce, cherry tomatoes, parmesan flakes and Caesar sauce

Suplemento pan: 1,00€

Bread: 1,00€



TERRA MIA



CÉSAR

IGLEA. GESÚ NU OVA

pasta ripiena e gratinate

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI -11,90€

Ricotta, espinacas, mozzarella, parmesano y bechamel

Ricotta, spinach, mozzarella, parmesan and bechamel

CANNELLONI RAGÚ - 11,90€

Ricotta, carne picada, mozzarella, parmesano y salsa de tomate

Ricotta, minced meat mozzarella, parmesan and tomato sauce

RAVIOLI 5 FORMAGGI - 11,90€

Ricotta, mozzarella, gorgonzola, taleggio, nata

Ricotta, mozzarella, gorgonzola, taleggio, cream

LASAGNA MORTADELA Y PISTACHO - 12,90

Rellena con salsa de pistacho y bechamel mozzarella ahumada, mortadela, parmesano y pimienta

Stuffed with pistachio and bechamel sauce, smoked mozzarella, mortadella, parmesan and pepper



RAVIOLI TARTUFATI



CANNELLONI RAGÚ

TAGLIATELLE GRATINADAS AL HORNO - 12,00€

Pasta gratinada al horno con salsa de tomate, mozzarella, carne picada, guisantes, bechamel, parmesano y pan rallado

Baked gratin pasta with tomato sauce mozzarella, minced meat, peas, bechamel, Parmesan and breadcrumbs

FARFALLE GRATINADAS AL HORNO- 12,00 €

Pasta gratinada al horno, mozzarella, jamón cocido, champiñones, salsa bechamel y parmesano

Gratin baked pasta, mozzarella, ham cooked, mushrooms, bechamel sauce and parmesan

RAVIOLI TARTUFATI - 14,90€

Mascarpone, trufa, parmesano y mantequilla

Mascarpone, truffle, parmesan and butter

RAVIOLI CAPRESI - 10,90€

Ricotta, mozzarella, parmesano, albahaca y salsa ragú

Ricotta, mozzarella parmesan, basil and ragu sauce



Positano es uno de los lugares más turísticos de la Costa Amalfitana. Los colores todo son ya tiendas y restaurantes

paste di mare

LINGUINE FRUTTI DI MARE - 15,30€

Linguine con mejillones, almejas, tomates cherry, ajo y perejil

Linguine with mussels, clams, tomatoes cherry, garlic and parsley

LINGUINE SALMONE - 13,85€

Linguine con salmón ahumado, crema de parmesano, con limón, perejil y cebolla

Linguine with smoked salmon, parmesan cream, with lemon, parsley and onion



A'VERDE

PACCHERI ALLO SCOGLIO - 18,90€

Paccheri con almejas, mejillones, gambones, calamares y tomate cherry

Paccheri with clams, mussels, prawns, squid and cherry tomato



PACCHERI ALLO SCOGLIO

SPAGHETTI CON VONGOLE - 14,50€

Spaghetti con almejas, tomates cherry, ajo y perejil

Spaghetti with clams, cherry tomatoes, garlic and parsley

A'VERDE - 16,90€

Linguine con gambones, tomate cherry, salsa de guisantes, parmesano y pimienta

Linguine with prawns, cherry tomatoes, pea sauce, parmesan and pepper

El limón es un símbolo de toda esta zona

AMALFI

pasta di terra

O' GNOCOCO - 9,90€

Gnocchi con salsa ragù, mozzarella, parmesano y albahaca

Gnocchi with ragu sauce, mozzarella, parmesan and basil

GNOCCHI 5 FORMAGGI - 10.90€

Gnocchi con gorgonzola, parmesano, fontina, emmental y mozzarella

Gnocchi with gorgonzola, parmesan, fontina, emmental and mozzarella

PACCHERI SPECIALE - 11,90€

Paccheri con tomato cherry de Piennolo, guanciale crujiente, crujiente de parmesano y crema de parmesano y peccorino romano

Paccheri with cherry tomato from Piennolo, crispy guanciale, crispy parmesan and parmesan cream and Roman pecorino cheese

TAGLIATELLE BOLOGNESE - 10,90€

Tagliatelle con carne picada, salsa ragù y parmesano

Tagliatelle with minced meat, ragu sauce and parmesan



A'PUGLIESE



PACCHERI ZIO TONY

A'PUGLIESE - 14,90€

Linguine con tomate cherry del piennolo, sobre una cama de pesto de albahaca y por encima una burrata clásica

Linguine with cherry tomato from Piennolo, on a pesto bed of basil and above a classic burrata

RIGATONI MAMMA - 10,50€

Rigatoni con salsa ragù, mozzarella, parmesano, ricotta y albahaca

Rigatoni with ragu sauce, mozzarella, parmesan, ricotta and basil

RIGATONI CARBONARA - 11,50€

Rigatoni con huevo, guanciale, pimienta y pecorino romano

Rigatoni with egg, guanciale pepper and Roman pecorino cheese

PACCHERI ZIO TONY - 12,90€

Paccheri con albóndigas fritas, salsa ragù napolitana, berenjenas, mozzarella y parmesano

Paccheri with fried meatballs, Neapolitan ragu sauce, aubergine, mozzarella and parmesan

Es la capital de esta costa turistica

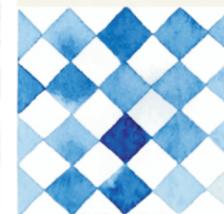
10 km

10 km

Positano

COSTA

Toda esta costa



Risotti

RISOTTO AI PORCINI - 15,50€

Risotto, mozzarella ahumada, setas porcini, crema de trufa, parmesano y perejil

Risotto, smoked mozzarella, porcini mushrooms, truffle cream, parmesan and parsley



RISOTTO AI PORCINI

RISOTTO SPECK Y ZUCCHINE - 13,50€

Risotto, speck, salsa de parmesano, calabacín, pimienta crujiente de parmesano

Risotto, speck, parmesan sauce, zucchini, pepper crispy parmesan



RISOTTO AL SALMONE - 14,50€

Risotto, salmón ahumado, crema de parmesano con limón, perejil y cebolla

Risotto, smoked salmon, parmesan cream with lemon, parsley and onion



RISOTTO GAMBERI E RUCULA

RISOTTO GAMBERI E RUCULA - 16,90€

Risotto, gambas, rúcula, azafrán, crema de parmesano, pimienta y crujiente de parmesano

Risotto, prawns, rocket, saffron, Parmesan cream, pepper and crispy parmesan



ATTRAZI

Secondi di mare

Fue
Construido
en 1313-1340

O'SALMONE - 19,90€

NOVEDAD
NEW

Solomillo de salmón a la plancha con patatas sauté con puerro, perejil y guarnición de arroz basmati con verduras

Grilled salmon sirloin with sauteed potatoes with leek, parsley and garnish of basmati rice with vegetables



A'LUBINA - 19,50€

NOVEDAD
NEW

Solomillo de lubina a la putanesca con aceitunas negras, tomate, alcaparras y guarnición de arroz basmati con verduras

Sea bass sirloin putanesca style with black olives, tomato, capers and garnish of basmati rice with vegetables



A'LUBINA

A'TAGLIATA

Secondi di terra

POLLETTO - 12,50€

Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas y ensalada mixta.

Grilled chicken breast with fried potatoes and mixed salad

A'TAGLIATA - 19,50€

NOVEDAD
NEW

Entrecot Argentino troceado con tomate cherry, rúcula, escamas de parmesano

Argentinian Entrecote chopped with cherry tomato, rocket, parmesan flakes

ENTRECOTE A LA BOSCAIOLA - 20,90€

Entrecot Argentino troceado con salsa de setas porcini y guarnición de patatas y puerro

Argentinian Entrecote chopped with porcini mushrooms sauce and garnish of potato and leek

NOVEDAD
NEW

pizza classica

MARGHERITA - 8,00€

Mozzarella, salsa de tomate, aceite y albahaca
Mozzarella, tomato sauce, olive oil and basil

MARGHERITA COTO - 9,50€

Mozzarella, salsa de tomate, jamón cocido y aceite
Mozzarella, tomato sauce, cooked ham and oil

MARGHERITA CON SALAME - 9,90€

Salsa de tomate, mozzarella, salami napoletano, albahaca y aceite
Tomato sauce, mozzarella, Napolitane salame, basil and olive oil

COTTO E FUNGHI - 10,50€

Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones y aceite
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms and oil

MEDITERRÁNEA - 10,90€

Salsa de tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas negras y aceite
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, black olives and oil

CAPRICCIOSA - 11,50€

Salsa de tomate, mozzarella, champiñones, jamón cocido, aceitunas negras y alcachofas
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, cooked ham, black olives and artichokes

DIAVOLA - 10,50€

Salsa de tomate, mozzarella, salami picante, aceitunas negras y aceite picante
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, black olives and spicy oil

NOSTROMO - 11,50€

Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y atún
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham and tuna

Polichinela es un personaje de la Comedia del Arte, originario de aquí

NAPOLI

A' CARBONARA - 11,50€

Pancetta, huevo, mozzarella, pimienta negra y parmesano
Pancetta, egg, mozzarella, black pepper and parmesan

PIZZA LASAGNA - 11,90€

Salsa ragú, mozzarella, carne picada, ricotta y escamas de parmesano
Ragu sauce, mozzarella, minced meat, ricotta and parmesan flakes

5 FORMAGGI - 10,90€

Mozzarella, gorgonzola, emmenthal, fontina y parmesano
Mozzarella, gorgonzola, emmenthal, fontina and parmesan

LA CAMPESINA - 10,90€

Mozzarella, berenjenas y calabacines fritos, tomate cherry, salsa de tomate y escamas de parmesano.
Mozzarella, fried aubergines and courgettes, cherry tomato, sauce tomato and parmesan flakes.

A' SICILIANA - 10,50€

Salsa de tomate, berenjenas fritas, mozzarella, albahaca y parmesano
Tomato sauce, fried aubergine, mozzarella, basil and parmesan

CIPOLLINA - 12,00€

Mozzarella, tomates cherry, aceitunas negras, cebolla y atún
Mozzarella, cherry tomatoes, black olives, onion, and tuna



MUSEO ARCHEOLOGICO

pizza rellena al horno

NAZIONALE DI NAPOLI

CALZONE PARTENOPEO -12,00€

Ricotta, salami napoletano, mozzarella, salsa de tomate, albahaca y pimienta negra

Ricotta, Neapolitan salame, mozzarella, tomato sauce, basil and black pepper

CALZONE LASAGNA - 12,90€

Carne picada, salsa de tomate napolitano, mozzarella ahumada, queso ricotta, pimienta y parmesano

Minced meat, Neapolitan tomato sauce, smoked mozzarella, ricotta cheese, pepper and parmesan

CALZONE COTTO E FUNGHI - 10,50€

Mozzarella, tomate, champiñon, jamón cocido

Mozzarella, tomato, mushroom, boiled ham

CALZONE PARTENOPEO

Destaca por los restos de Pompeya y por los esteros de la Gall. Fenesio

Copia romana de un original

Hewles Fenesio

Mosaico de un retrato femenino de Pompeya



Mosaico de

en un batiello contra los pueros
la Casa del Forno de Pompeya

CALZONE COTTO E FUNGHI - 10,50€

Mozzarella, tomate, champiñon, jamón cocido

Mozzarella, tomato, mushroom, boiled ham

Utensilios de cocina de Pompeya

Atenea

Castigo de Dirce

de Pablo en las Termas de Caracalla

PROCCIDA

pizza gourmet

En esta pequeña
isla del Golfo
de Nápoles se
rodó "El Certe-
ro de
Pablo
Neruda"

NOVEDAD
NEW

DIAVOLA 2.0 - 11,90€

Salsa de tomate, mozzarella, salami picante, aceitunas negras, aceite picante y borde relleno de ricotta y 'Nduja calabresa

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, black olives, spicy oil and edge stuffed with ricotta and Calabrian 'Nduja

DIAVOLA 2.0

NOVEDAD
NEW



LA GHIOTTONA - 17,90€

Mozzarella, tomate cherry, burrata, jamón serrano de Parma, rucula y escamas de parmesano.

Mozzarella, cherry tomato, burrata, Parma serrano ham, rocket and parmesan flakes.

LA GHIOTTONA



A'TRICOLORE - 12,50€

Mozzarella, tomate amarillo y tomate rojo del piennolo, salsa pesto de albahaca

Mozzarella, yellow tomato and red tomato from piennolo, basil pesto sauce

A'TRICOLORE



TERRA MIA -11,90€

Mozzarella, tomates cherry del Piennolo amarillo y rojo, pimienta, aceite y albahaca

Mozzarella, cherry tomatoes from Piennolo yellow and red, pepper, oil and basil



TERRA MIA

pizza gourmet

LA DELICATA - 13,90€

Crema de setas porcini, pancetta crujiente, ricotta de búfala, mozzarella ahumada, escamas de parmesano y pimienta

Porcini mushroom cream, crispy pancetta buffalo ricotta, smoked mozzarella, flakes of parmesan and pepper



LA DELICATA

O'SCOGLIO - 19,00€

Salsa de tomate, tomates cherry, ajo, mejillones, mozzarella, calamares, gambas, almejas, perejil y orégano

Tomato sauce, cherry tomatoes, garlic, mussels, mozzarella, squid, prawns, clams, parsley and oregano



O'SCOGLIO



A'RUSTICA -13,50€

Mozzarella ahumada, pancetta, patatas fritas, albóndigas, parmesano y pimienta negra

Smoked mozzarella, pancetta, fried potatoes, meatballs, Parmesan, and black pepper

pizza gourmet

En Da... solo sirven 2 pizzas: Marinara y Margherita

A'RUSTICA



PASTORELLA

PASTORELLA - 12,00€

Borde relleno de ricotta, mozzarella, salsa de tomate y jamón cocido

Edge filling with ricotta, mozzarella, tomato sauce and cooked ham

RUCOLINA - 12,90€

Mozzarella, jamón serrano de Parma, escamas de parmesano y rúcula

Mozzarella, Serrano ham from Parma, parmesan flakes and rocket

RUCOLINA



Pizza Marinara



ARCHEOLOGICO



A' POLPETTINA - 12,90€

Borde relleno de ricotta berenjenas a la parmesana , y por encima, salsa ragú napolitana, albóndigas fritas, parmesano y pimienta

Edge filling with parmesan aubergine and ricotta, and above Neapolitan ragu sauce, fried meatball, parmesan and pepper

pizza gourmet

LA FONDUTA - 12,90€

Salsa ragú napolitana, mozzarella ahumada, albóndigas fritas, crema de queso parmesano, pimienta y escamas de parmesano

Neapolitan ragu sauce, smoked mozzarella, fried meatballs, Parmesan cream cheese, pepper and parmesan flakes

A' POLPETTINA



LA FONDUTA

PARMIGIANELLA 2.0 -12,90€

Mozzarella, salsa de tomate, Berenjenas a la parmesana, salchicha fresca napolitana, pimienta y escamas de parmesano

Mozzarella, tomato sauce, aubergines parmigiana, fresh Neapolitan sausage, pepper and parmesan flakes

PARMIGIANELLA 2.0



PROCCIDA

POLPETTINA 5 QUESOS - 12,90€

Mozzarella, pancetta crujiente, emmenthal, fontina, parmesano, nata, albóndigas fritas y pimienta negra

Mozzarella, crunchy pancetta, emmenthal, fontina, parmesan, cream, fried meatballs and black pepper



pizza gourmet

SALMONE - 15,50 €

Salmón ahumado, mozzarella, cebolla, nata, parmesano, perejil y cáscara de limón

Smoked salmon, mozzarella, onion, cream, Parmesan, parsley, and lemon peel



LA CALABRESA - 13,50€

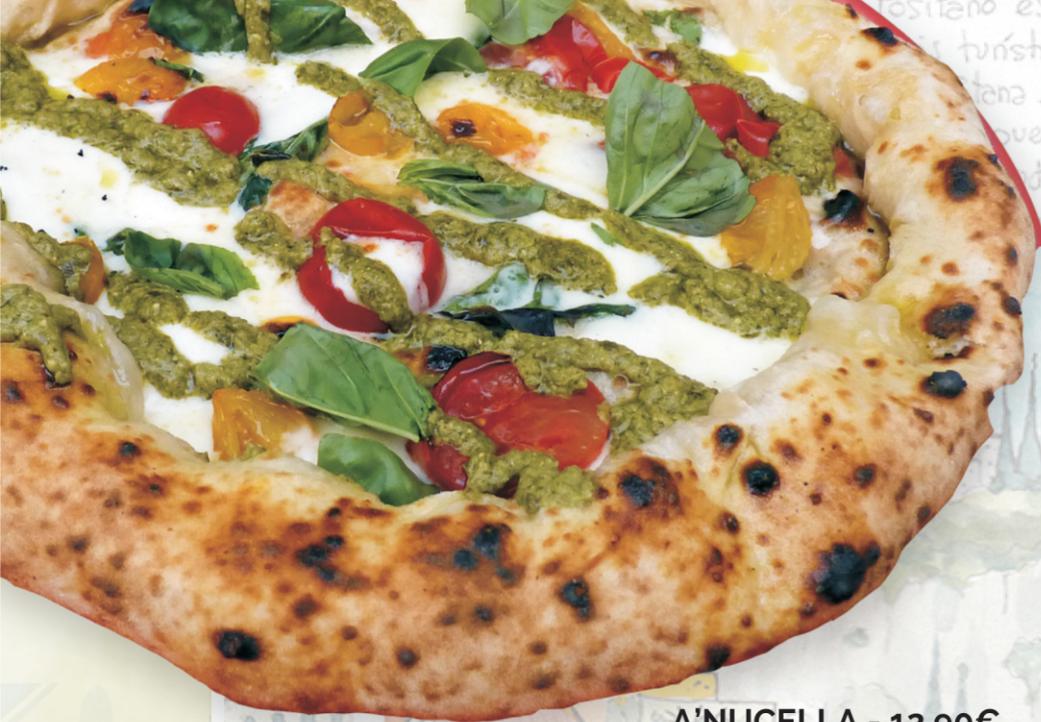
Mozzarella ahumada, cebolla, Nduja calabrese, (picante) atún, aceituna negra y albahaca

Smoked mozzarella, onion, Nduja calabrese (spicy) tuna, black olive and basil



SALMONE

LA CALABRESA



A'VASINICOLA -12,90€

Borde relleno de ricotta y por encima mozzarella de búfala, tomate cherry y pesto de albahaca

Edge filled with ricotta and above buffalo mozzarella, cherry tomato and basil pesto

pizza gourmet

NOVEDAD
NEW

FANTÁSTICA - 12,90€

Pizza de tres sabores:
1. Margherita
2. A' Marena 2.0
3. Mozzarella, ricotta y salami napolitano.

Three-flavored pizza:
1. Margherita
2. A' Marena 2.0
3. Mozzarella, ricotta and Neapolitan salami.

A'NUCELLA - 12,90€

Mozzarella ahumada, queso gorgonzola, speck (jamón serrano ahumado), rúcula, escamas de parmesano y trocitos de nueces

Smoked mozzarella, gorgonzola, speck (smoked ham), rocket salad, parmesan flakes and bits of walnuts

A'VASINICOLA

A'NUCELLA



NOVEDAD
NEW

FANTÁSTICA

simbolo de tod
esta zona

Positano es uno de los lugares más turísticos de la Costa

A' TARTUFATA - 13,50€

Crema de trufa, setas porcini, mozzarella, pimienta y escamas de parmesano

Cream truffle, porcini mushrooms, mozzarella, pepper and parmesan flakes



A' MARENNA 2.0

pizza gourmet

A' TARTUFATA

MORTADELLA - 12,90€

Mozzarella ahumada, mortadela de Bologna, salsa pistacho escama de parmesano y pistacho fresco triturado

Smoked mozzarella, Bologna mortadella, pistachio sauce parmesan flakes and fresh crushed pistachio

A' MARENNA 2.0 - 12,90€

Borde relleno de ricotta, y por encima mozzarella ahumada, crema de friarielli, salchicha fresca napolitana, parmesano y pimienta.

Edge filled with ricotta, and above smoked mozzarella, Friarielli cream, fresh Neapolitan sausage, parmesan and pepper

MORTADELLA





postres

PAN DI STELLE -5,50€

Crema de nata y mascarpone, nutella, galletas pan di stelle con chocolate y cacao en polvo
Cream and mascarpone, nutella, biscuits pan di stelle with chocolate and Cocoa powder



NUBUENA - 9,90€

(ideal para 3 personas) (ideal for 3 people)

Pizza con borde relleno de crema Kinder, y por encima Nutella, Kinder bueno y trozos de almendras
Pizza with border filled with Kinder cream, and above Nutella, Kinder Bueno and pieces of almonds



TIRAMISÙ -5,50€

Bizcocho "savoiardi", café, mascarpone y cacao
Cake "Savoiardi" coffee, mascarpone and Cocoa powder



FRITELLE -5,50€

Masa de pizza frita con azúcar y nutella
Fried pizza dough with sugar and Nutella



TARTA DE QUESO -5,90€

Tarta de queso con frutos del bosque o chocolate (a elegir)
Cheesecake wild berries or Chocolate cheesecake (to choose)



TARTA DE QUESO PAN DI STELLE - 6,90€

Tarta de queso con nutella y galletas pan di stelle
Cheesecake with nutella and cookies pan di stelle



Positano es uno de los lugares más turísticos de la Costa Amalfitana. En este antiguo puerto de pescadores todo son ya tiendas y restaurantes

El limón es un símbolo de toda esta zona

Bibita

Vinos Italianos Italian Wines

Blancos White Wine	Copa Glass	Botella Bottle
Falanghina	3,00€	15,40€
Greco	4,00€	18,15€
Pinot grigio	3,00€	15,40€
Pinot grigio blush	3,00€	15,40€

Tintos Red Wine	Copa Glass	Botella Bottle
Lambrusco (tinto/rosado)	3,00€	10,00€
Aglianico	4,00€	19,25€
Nero d'avola	-	16,50€
Montepulciano	-	18,60€

Vinos Españoles Spanish Wines

Blancos White Wine	Copa Glass	Botella Bottle
Coto de Hayas Chardonnay	3,00€	11,00€

Tintos Red Wine	Copa Glass	Botella Bottle
Coto de Hayas Cabernet (Ribera del Duero)	3,00€	11,00€
Protos Roble	-	17,50€

Agua con gas 35cl Sparkling water 35cl	2,00€
Agua sin gas 50cl Still water 50cl	2,00€

Coca cola light/zero 35cl	2,90€
Fanta naranja/limón 35cl Fanta orange/lemon 35cl	2,90€
Nestea limón 33cl Nestea lemon 33cl	2,90€
Aquarius naranja limón 33cl Aquarius orange/ lemon 33cl	2,90€
Sprite 20cl	2,90€
Tónica 20cl	2,90€

Zumos (variados) 20cl Fruit juice different flavors	2,20€
--	-------

Cervezas Beers

1/3 San Miguel (s/a)	2,75€
Caña 30cl/50cl	2,50€/4,00€
Draf beer 35cl/50cl	
Tinto de verano	3,00€
Alhambra Reserva	3,90€
Nastro Azzurro Peroni	3,50€

Café e Infusiones Coffee and Infusions

Espresso	1,70€
Cappuccino	2,60€
Café con leche Coffee with milk	2,30€
Café americano American coffee	2,10€
Descafeinado Decaffeinated coffee	2,10€
Manzanilla/Té/infusión Chamomile/Tea/Infusion	2,30€

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Visitar Terra Mía es viajar durante unas horas a los pies del Vesuvio mientras degustas una auténtica mozzarella de bufala, un plato de pasta fresca o sus espectaculares pizzas creadas a mano de verdaderos pizzeros Napolitanos.

Difundir los sabores de la tradición culinaria napolitana es el objetivo del proyecto ' Grupo Terra Mía '. Han elegido Málaga para dar vida al primer Restaurante Terra Mía, desde el 2013, donde poder degustar lo que hace inmortal a la mítica ciudad de Nápoles.

A partir del 2016 nació nuestro segundo local del grupo, Napolitan BBQ, en calle Granada 24, una hamburguesería gourmet expresamente basada siempre en nuestros productos napolitanos.

En el 2020 la familia creció con la apertura de Terra Mía 2.0, en calle Granada 26 y en 2022 con la apertura de Terra Mía Playa en calle Pacífico 31, Huelin.

Espero que disfrutéis de nuestro pedacito de Nápoles en Málaga.

Grupo Terra Mía





Terra Mía
Telf.: 952 226 620
C/ Molina Lario nº 3
29015 - Málaga

Tutta la tradizione in una pizza

Terra Mía 2.0
Telf.: 951 008 917
C/ Granada nº 26
29015 - Málaga