

CO N fusione

Benvenuti a confusione, una cucina italogaditana fatta con amore e passione, buon appetito

Focaccia e grissini 2,50€

Nuestro pan casero italiano, ideal para acompañar nuestros entrantes y pastas (puede contener trazas de algunos alérgenos, preguntar a nuestro personal)

COMPARTIR ES VIVIR

Ensalada de Burrata 12,75€
Cogollo relleno de tomate ralf, burrata, mezcla de aromáticos y melón osmotizado

Burrata de trufa blanca rellena de tartar de atún marinado y crema de patata violeta 17,50€

Tarta salada de Alcachofa con ricotta y pesto de pistacho 10,75€

Navajas a la carbonara 13,00€

PASTA

Gnocchi clásico en salsa marinera, erizo y mantequilla de ajo y perejil 18,50€
Pasta fresca de patata

Pappardelle de verduras de temporada y trufa 12,50€
Pasta al huevo

Raviolis al nero de sepia en garbanzos con langostinos 15,75€
Pasta fresca rellena

Plin en cremoso de patata, pimienta de sisuan, foie y setas 16,50€
Mini ravioli relleno

Falso risotto de setas y trufa 13,50€
Puntalette, pasta de orzo

PIZZAS CONTRADIZIONE

Margherita 8,00€
Tomate, mozzarella, albahaca y orégano

Prosciutto 9,00€
Tomate, mozzarella, jamón cocido y orégano

Capricciosa 9,50€
Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones frescos y orégano

Diavola 9,50€
Tomate, mozzarella, spianata picante y orégano

Quattro stagioni 10,50€
Tomate, mozzarella, jamón cocido, salame de Milano, alcachofas, champiñones frescos y orégano

Quattro formaggi 10,50€
Tomate, mozzarella, emental, semicurado de oveja, gorgonzola, provolone y orégano

Napoli 10,25€
Tomate, mozzarella, alcaparras, anchoa, aceitunas y orégano

Carbonara 11,00€
Cebolla, guanciale, nata, parmesano y orégano

Calzone 11,50€
Tomate, mozzarella, salami de Milano, cebolla, jamón cocido y orégano

PIZZAS CONFUSIONE

Made in Italy 14,50€
Burrata 125g mortadela con pistacho y rúcula

Costilla al romero a baja temperatura 15,00€
Costillas ahumadas al romero y cocidas durante 24 horas a baja temperatura

Gambones al ajillo 18,00€

Cuatro quesos de la sierra 16,50€
Mozarella y mezcla de quesos, payoyo de Villaluenga, Ubrique y El Bosqueño

Vitello tonnato 16,50€
Base de margarita terminada con finas lonchas de ternera en semi-cocción aliñadas con a.o.v.e y mahonesa de atún, alcaparras y aceitunas negras

Chicharrones de Cádiz al limón 16,75€

Verduras de temporada con pesto casero de pistacho 13,00€

MOMENTO DULCE

Tiramisú cremoso hecho al momento 6,00€

Cannolo relleno de mousse de Nutella y ricotta acompañado de naranja confitada 6,50€

Tarta de ricotta y frutas 6,50€

VINO ROSSO

Primitivo di Puglia 18,00€ 3,00€

Soraie Rosso Veneto 22,00€ 3,50€

Cannonau di Sardegna 26,00€

VINO ROSATO

Rosso del Salento 22,00€ 3,50€

VINO BIANCHI

Vermentino di Sardegna 23,00€ 3,75€

Pecorino Doc. 23,00€ 3,75€

Malvasia 22,00€ 3,50€

Moscato Dasti 22,00€

CERVEZAS

Maho tostada 3,00€

Moretti 3,50€

Peroni 3,50€

Barril Mahou 5 estrellas 2,00€

REFRESCOS Y AGUA

Refrescos 1,50€

Aquarius 1,80€

Agua 1,50€

Agua con gas 2,50€

FUERAS DE CARTAS DIARIOS

PASTAS Y PLATOS SIN GLUTEN

*Debido a que no tenemos dos obradores actualmente, no realizamos pizzas sin gluten por la contaminación cruzada.

PREGUNTE POR LAS OPCIONES PARA NIÑOS.

take
Away

722 637 921



@confusione.cadiz

@confusionepizzabar



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



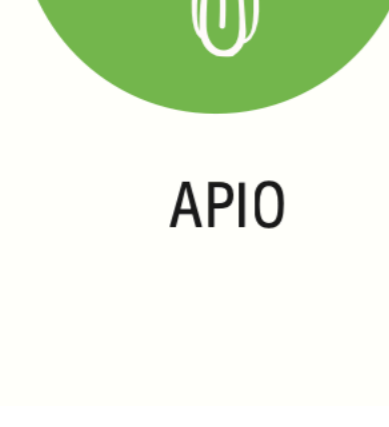
SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



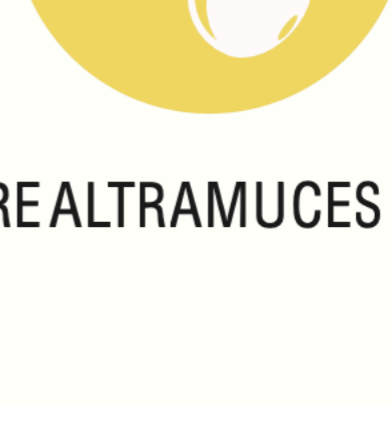
MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE ALTRAMUCES Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS