



Food experience

Menú

El mundo de **Rifugio** gira en torno a la buena comida, centrándonos en primer lugar en la calidad de los ingredientes, utilizando nutrientes que nos aporta la propia naturaleza. Cocina **saludable y sostenible** cuidando el producto para ofrecer una pizza de **alta calidad** es nuestra filosofía

El arte de la pizza clásica reinterpretada con la mejor materia prima y la excelencia en su elaboración. Consigue sensaciones únicas al combinarlas con nuestra selección de **maridaje** de cervezas y vinos italianos.

Para nuestras pizzas utilizamos harina **BIO** con doble fermentación natural y **agua de mar**. El resultado es **una pizza más ligera y digerible**.

El agua de mar en la cocina tiene raíces muy antiguas. Aporta sabores y matices que ensalzan, de forma natural, los sabores propios y originales de la harina.

El agua es captada al norte de la “**Costa Brava**”, en mar abierto. A más de 20 metros de profundidad, **sin aditivos** y que contiene, en la justa proporción, todas las **sales minerales y oligoelementos** presentes en el cuerpo humano, por lo que su ingesta equilibra nuestro medio interno.



ANTIPASTI PER INIZIARE

Platos para compartir

1. SUPPLI'

(mínimo 2 personas)

Croquetas de risotto rellenas con salsa de tomate y corazón de mozzarella. Puedes añadir una más si quieres



8.00€

Croquetas de risotto rellenas de provola ahumada y nduja picante



8.90€

3. ENSALADAS

Ensalada Caprese con corazón de mozzarella de búfala, tomates Cherry, orégano, albahaca, AOVE



7.50€

Burrata sobre nido de rúcula con tomates semisecos, láminas de parmesano y taralli desmenuzados del Salento



8.90€

2. BRUSCHETTA

*Pan asado en nuestro horno

Crujiente bruschetta con tomates Cherry, orégano, ajo, un toque de albahaca



6.90€

Bruschetta sabrosa con Sardella, cebolla y albahaca. La Sardella es una crema picante de sardinas de Calabria



8.90€

4. FOCACCIA

Romero, escamas de Maldon, AOVE



4.90€

Para nuestras pizzas utilizamos exclusivamente harina BIO.



RIFUGIO

PANUOZZO

El clásico “Crudo y rúcula” con jamón crudo, rúcula, tomates cherry, mozzarella de búfala con láminas de parmesano



12.50€

CALZONE

1. Calzone alla Scarola

Scarola, Mozzarella, aceitunas, alcaparras, anchoas de Cetara y albahaca



12.90€

2. Calzone alla Ricotta

Tomate, albahaca, ricotta, provola affumicata, salame Napoli, pimienta negra



12.90€

Para nuestras pizzas utilizamos exclusivamente harina BIO.



PIZZE CLASSICHE

Pizza Clásica

Marinara

Tomate San Marzano, ajo, orégano y aceite de oliva. Una pizza sencilla para los que no quieren complicarse la vida.



9.90€

Diavola

Una explosión de sabor. Una base delgada con la típica salsa de tomate, abundante queso mozzarella y salami ¡Solo para gente picante!



12.50€

Quattro formaggi

No podría faltar para los que aman el queso con Fior di latte, pecorino, gorgonzola, taleggio y albahaca



12.90€

Salsiccia y Friarielli

Pizza blanca con Provola ahumada, Salsiccia y friarielli (grellos) y aceite de oliva. Un clásico de la cocina napolitana



13.90€

Margherita

Mozzarella, tomate de San Marzano, albahaca y un toque de parmesano.



10.50€

***Puedes remplazar con Mozzarella de Bufala para los más gourmets*

2.00€ más

Vegana

Crema de calabacín, aceitunas, tomates semisecos, nueces y un toque de Albahaca



12.50€

Capricciosa classica

Mozzarella, tomate, parmesano, salami, prosciutto crudo, aceitunas, alcachofas, setas y albahaca. Una de las pizzas que no puede faltar en nuestra carta



13.50€

Vegetariana

Con sabores bien combinados de Fior di latte, crema de berenjena, pimientos, calabacín, tomate cherry, albahaca, parmesano y AOVE



13.90€

Para nuestras pizzas utilizamos exclusivamente harina BIO.



PIZZE SPECIALI

Pizzas Especiales

Rifugio

Mozzarella, Coppa di Parma, crema de alcachofas, calabacines a la plancha, Taleggio DOP, albahaca



13.90€

Maridaje



NEGROAMARO IGP SALENTO

Paolo Leo **3,50€**



Birra Flea

Costanza Blonde Ale 33cl **5,00€**

Amatriciana

Mozzarella, tomate, pancetta, pecorino romano, pimienta negra y albahaca



13.90€

Maridaje



CABERNET SAUVIGNON FRIULI DOC

Piera 1899 **4,00€**



Birra Flea

Federico II Extra IPA 33cl **5,00€**

La Piccante

Mozzarella de búfala, tomate, albahaca, parmesano aceitunas taggiasche, cebolla de Tropea DOP, Ndujia picante de Calabria. ¡Solo para paladares atrevidos!



14.90€

Maridaje



PRIMITIVO PASSITIVO PUGLIA IGP

Paolo Leo **4,00€**



Birra Flea

Costanza Blonde Ale 33cl **5,00€**

La Parrala

Mozzarella, tomates Cherry, cecina de León, rúcula, laminas de parmesano, aceite de oliva con limón



13.90€

Maridaje



PRIMITIVO PASSITIVO PUGLIA IGP

Paolo Leo **4,00€**



Birra Flea

Costanza Blonde Ale 33cl **5,00€**

Para nuestras pizzas utilizamos exclusivamente harina BIO.

PIZZE SPECIALI

Pizzas Especiales

Esagerata

Mozzarella, Porchetta di Ariccìa, Friarielli (grellos), Nduja picante de Calabria, Burrata, Parmesano y albahac



14.90€

Maridaje

Vino: PRIMITIVO PASSITIVO PUGLIA IGP
Paolo Leo **4,00€**

Cerveza: Birra Flea
Bianca lancia 33cl **5,00€**

Genova-Bologna Ida y vuelta

Una pizza que es todo un viaje con pesto genovese, tomates secos, provola, mortadela bolognese, parmesano y albahaca



14.90€

Maridaje

Vino: RUBIZZO SANGIOVESE TOSCANA IGT
Rocca delle Macie **4,00€**

Cerveza: Birra Flea
Costanza Blonde Ale 33cl **5,00€**

A la Norma

Mozzarella, tomate fresco San Marzano, parmesano, berenjena, albahaca, ricota salada. ¡Típica siciliana!



14.90€

Maridaje

Vino: INZOLIA TERRE SICILIANE IGT PACCAMORA
Curatolo Arini **3,80€**

Cerveza: Birra Flea
Costanza Blonde Ale 33cl **5,00€**

Pronto Raffaella

Mozzarella, crema de trufa, burrata, mortadella, Láminas de parmesano y albahaca. ¡Un homenaje a nuestra Diva!



15.90€

Maridaje

Vino: INZOLIA TERRE SICILIANE IGT PACCAMORA
Curatolo Arini **3,80€**

Cerveza: Birra Flea
Costanza Blonde Ale 33cl **5,00€**

Para nuestras pizzas utilizamos exclusivamente harina BIO.

DOLCI

Babà napolitano al Ron

Dulce símbolo de Nápoles. Postre elegante a forma de hongo bañado en un almíbar de ron anejo y decorado con nata y frambuesas. ¡No podrás parar de comer!.



6.50€

Sebadas sarda

De la antigua tradición campesina de la Isla de Cerdeña nos llega este rico postre hecho a base de pasta de hojaldre frita con queso fresco pecorino que se sirve caliente y con una capa de Miel.



6.50€

Cannolo siciliano

Este increíble postre nos llega de la maravillosa isla de Sicilia. Una caña crujiente elaborada con masa frita aromatizada con vino dulce Marsala, rellena de una crema de queso ricota. ¡Cuando los pruebes querrás coger el primer avión a Sicilia!



6.50€

Tiramisu con ricota

Un gran clásico relaborado a base de una tartaleta de chocolate y almendra, bizcocho artesano mojado en un almíbar de café y Amaretto y una crema de ricotta, mascarpone y limoncello. Se acompaña de cacao en polvo con cobertura de chocolate Valhrona.



5.00€

Café

Expresso.	€ 2,00
Cortado.	€ 2,00
Café con leche.	€ 2,50
Capuccino	€ 3,00
Café americano	€ 2,20
Descafeinado	€ 2,50
Carajillo	€ 3,00

BEVANDE

Bibite

Agua sin gas 50cl	€ 2,50
Agua con gas 50cl	€ 2,50
Refresco.	€ 3,00
Combinados	€ 8,00
Copa	€ 5,00
Chupitos	€ 3,00

Le Birre in Bottiglia

Nastro Azzurro 33cl.	€ 4,00
Ichnusa non filtrata 33cl.	€ 4,50
Messina cristalli di Sale 33cl	€ 4,50
Estrella Galicia 00 tostada 33cl	€ 3,50

La Birra alla spina

Estrella Galicia Caña.	€ 2,50
Estrella Galicia Doble	€ 3,50

Birre Artigianali

Hemos elegido un compañero excepcional para nuestras pizzas: la asociación con Birra Flea, la cervecera artesanal nacida en la provincia de Perugia ahora conocida en toda Italia

Excelencia totalmente italiana en 5 espléndidas cervezas, de la más alta calidad y perfectas para todas las combinaciones con nuestras pizzas.

Birra Flea – Bianca lancia 33cl	€ 5,00
Birra Flea – Costanza Blonde Ale 33cl	€ 5,00
Birra Flea – Anais Smoked 33cl	€ 5,00
Birra Flea – Federico II Extra IPA 33cl	€ 5,00
Birra Flea - Bastola Imperial Red Ale 33cl.	€ 5,00



RIFUGIO

CARTA DEI VINI

VINOS BLANCOS

	Botella	Copas
PIANEROSSE MALVASIA DEL SALENTO IGT Paolo Leo	€ 17,40	
INZOLIA TERRE SICILIANE IGT PACCAMORA Curatolo Arini	€ 18,20	€ 3,80
GRILLO DOC SICILIA Mandrarossa	€ 18,80	
SUNRISE MOSCATELLO SELVATICO IGP PUGLIA Cosimo Taurino	€ 21,50	
ANTHILIA SICILIA DOC Donnafugata	€ 28,50	

VINOS TINTOS

	Botella	Copas
NEGROAMARO IGP SALENTO Paolo Leo	€ 16,30	€ 3,50
RUBIZZO SANGIOVESE TOSCANA IGT Rocca delle Macie	€ 17,20	€ 4,00
VIZZO EMILIA IGT Romagnoli	€ 16,40	
NERO D'AVOLA SICILIA DOC PACCAMORA Curatolo Arini	€ 17,40	
CANNONAU PRIMO SCURO SARDEGNA Mesa Sant'Anna Arresi	€ 17,80	
PRIMITIVO PASSITIVO PUGLIA IGP Paolo Leo 17	€ 18,40	€ 4,00
SYRAH SICILIA DOC Mandrarossa	€ 19,20	
CABERNET SAUVIGNON FRIULI DOC Piera 1899	€ 19,20	€ 4,00
HEBO TOSCANA IGT Petra	€ 33,50	
RIFUGIO PRIMITIVO PUGLIA Conti Zecca	€ 34,20	
CONTESA DEI VENTI SICILIA DOC NERO D'AVOLA Donnafugata	€ 37,30	

VINOS ROSADOS

PASSITIVO ROSÈ PRIMITIVO DI PUGLIA IGP Paolo Leo	€ 15,60	
--	---------	--

VINOS ESPUMOSOS

PROSECCO DOCG ASOLO SUPERIORE BRUT Loredan Gasparini	€ 19,30	
--	---------	--

Alérgenos



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
SECOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



c/ Humilladero, 5
28005 Madrid
Telf.: 604 92 20 12

 rifugiomadrid.com

 [@rifugiomadrid](https://www.instagram.com/rifugiomadrid)

 [RifugioMadrid](https://www.facebook.com/RifugioMadrid)