



LA PICCOLA

Learn all about us at
Découvrez tout sur nous sur
우리에 대해 더 알고 싶다면

www.restaurantescarmela.com

Share your experience a
Partagez votre expérience sur
에서 여러분의 경험을 공유해주세요

@restaurantescarmela



Hello!

It's great that you've come. We want to conquer your stomach and hopefully your smile too. Order whatever you want, but savor it slowly. And come back. Leaving you wanting more is our favorite tip.

By the way, you're at La Piccola Carmela: **the Italian restaurant of the Carmela Gastronomic Group**. The true Mediterranean essence, authentic Neapolitan pizza. **A trip to the heart of Italy without leaving Granada.**

But above all, you're at home. Because the best thing about our dishes is the people who make it possible. The human quality of those who cook and pamper you... That's what leaves a good taste in your mouth!

Salut!

C'est génial que vous soyez venue. Nous voulons conquérir votre estomac et espérons que votre sourire aussi. Commandez ce que vous voulez, mais savourez-le lentement. Et revenez. Vous laisser en vouloir plus est notre pourboire préféré.

Au fait, vous êtes à La Piccola Carmela : **le restaurant italien du Groupe Gastronomique Carmela**. La véritable essence méditerranéenne, la véritable pizza napolitaine. **Un voyage au cœur de l'Italie sans quitter Grenade.**

Mais avant tout, vous êtes chez vous. Parce que la meilleure chose à propos de nos plats, ce sont les personnes qui les rendent possibles. La qualité humaine de ceux qui cuisinent et vous chouchoutent... C'est ce qui laisse un bon goût dans votre bouche !



Communicate the vegan and vegetarian option to the waiter

Communiquez l'option végétalienne et végétarienne au serveur



Vegan
végétalien



Vegetarian
végétarien



Gluten-free
sans gluten



Gluten-free possibility
possibilité sans gluten

Desserts /

- 01 **Piadina of Nutella** (chocolate cream) *to share* **12***
Piadina de Nutella (crème au chocolat) *pour partager*

***With strawberries +2**
 Avec des fraises

- 02 **Tiramisu** **7,8**

- 03 **Matcha green tea panna cotta**, amarena sauce and
 mango sorbet **7,5** 🍵
Thé vert matcha panna cotta, sauce amarena et sorbet
 mangue

- 04 **Typical italian dessert** **4,2**
Dessert typiquement italien

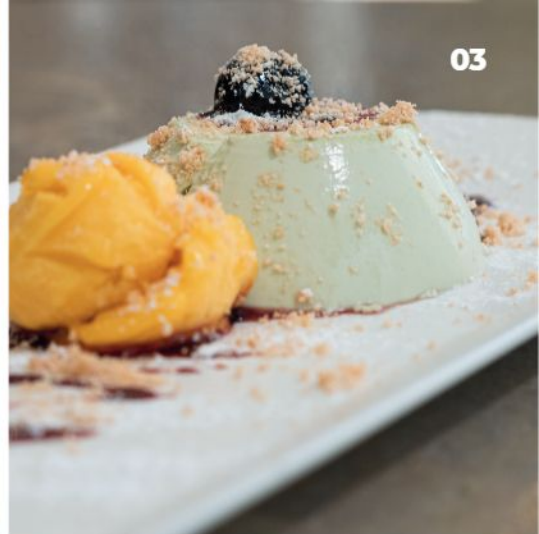
- 05 **Pistachio Cake** **7,8**
Gâteau à la pistache

- 06 **Lemon Sorbet** **7,8** 🍋
Sorbet citron

- 07 **Tartufo Traditional Italian dessert** with chocolate ice
 cream **7,8** 🍫
Tartufo dessert traditionnel italien avec glace au
 chocolat

- 08 **Season's Fruit** **6,1** 🍓
Fruit de saison





Salads / Salades /



- 09 **Salad La Piccola:** spinach, caramelized goat cheese, bacon, avocado, dried figs, cherry tomatoes and cane honey vinaigrette **15,2** 🍯
- Salade La Piccola:** épinards, fromage de chèvre caramélisé, bacon, avocat, figues séchées, tomate cerise et vinaigre au miel de canne
- 10 **Salad di Roma:** mixed lettuce greens, carrot, parmesan cream, walnuts, sun-dried tomato oil and pear **15,75** 🍯 🥒
- Salade Rome:** mélange de laitue, carotte, creme parmesan, noix, tomate seche & huile de pire
- 11 **Caprese salad:** kumato tomato, cherry tomato, pesto, burrata, parmesano flakes and basil oil **16,3** 🍯 🥒
- Salade Caprese:** tomate kumato, tomate cerise, pesto, burrata, flocons de parmesano et huile de basilic
- 12 **César salad:** lettuce hearts, breaded chicken, cherry tomato, bacon, croutons, parmesano flakes and homemade césar sauce **16,3** 🍯
- Salade césar:** coeurs de laitue, poulet pané, tomates cerises, bacon, croutons, flocons de parmesano et sauce césar faite maison

09



10



11



12



Antipasti /

Focaccia bread / pain de focaccia / 7,5

- 13 **Baked cheeses:** mozzarella, scamorza, parmesan, gorgonzola, focaccia, rosemary and oil **17,3** 🍷 🌱

Fromage au four: mozzarella, scamorza, parmesan, gorgonzola, focaccia, romarin et huile

- 14 **Focaccia with anchovies:** focaccia, rosemary oil, anchovies, cherry tomatoes, burrata and rocket **16,3**

Focaccia avec anchois: focaccia, huile, romarin, anchois, tomates cerises, burrata et roquette

- 15 **Neapolitan meatballs:** 100% veal, parmesan, tomato sauce, basil and oregano **17,5**

Boulettes de viande Napolitaines: 100% veau, parmesan, sauce tomate, basilic and origan

- 16 **Aubergine Parmigiana:** Eggplant, homemade tomato, parmesan, mozzarella and basil **15,6** 🌱

Aubergine Parmigiana: Aubergine, tomate maison, parmesan, mozzarella et basilic

- 17 **La Piccola's croquettes / Les croquettes de La Piccola / 3,1 Unit /Unité/**

♥ Spinach & Gorgonzola 🌱
Épinards et gorgonzola

♥ Bacon & Parmesan
Bacon et parmesan

- 18 **Carpaccio of veal:** 100% veal, parmesan, rocket, red onion and lime **18,4** 🍷

Carpaccio de veau: 100% veau, parmesan, roquette, oignon rouge et citron vert





Pasta / Pâtes /

- 19 **Pear and ricota fagottino** with gorgonzola and walnuts **17,4** 
Fagottino de pires et ricota avec gorgonzola et noix
- 20 **Grandmother's fettuccin:** ragout of veal and pork, asparagus, truffle oil and cream **17,4**
Fettuccine de la grand-mère: ragoût de veau et de porc, asperges, huile trufa et crème
- 21 **Black sphaguetti with salmon and menier:** smoked salmon, cherry tomato, menier sauce with pesto and peppermint **16,7**
Sphaguetti noir avec salmon et menier: saumon fumé, tomates cerises, sauce menier avec pesto and menthe
- 22 **Tagliolino with aubergine,** shrimp, courgette and bisque **16,7**
Tagliolino avec aubergine, crevette, courge et bisque
- 23 **Spaghetti with authentic carbonara:** egg, guanciale and parmesan **16,7**
Spaghetti carbonara: œuf, guanciale et parmesan
- 24 **Macarrones bolognesa:** meat (80% beef and 20% pork) and tomato sauce **16**
Macarrones alla bolognese: viande (80% veau et 20% porc) et sauce tomate
- 25 **Fusilli with pesto** **15,3** 
Fusilli al pesto
- 26 **Meat lasagna** **16,7**
Lasagne à la viande
- 27 **Vegetable lasagne** **16,3** 
Lasagnes aux légumes



*Ask for our
gluten-free pasta*

*Demandez nos
pâtes sans gluten*



Italian Rice / Riz Italien /

- 28 **Mushroom risotto with burrata and trufa:** rice, butter, mushroom sauce, trufa cream, burrata cream and parmesan **16,8** 🍄 🌿
Risotto aux champignons avec burrata et truffe: riz, beurre, sauce aux champignons, crème de truffe, crème de burrata et parmesan
- 29 **Shrimp Risotto with Mascarpone cream:** rice, butter, shrimp, mascarpone, bisque and parmesan **16,8** 🍤
Risotto aux crevettes avec crème Mascarpone: riz, beurre, crevettes, mascarpone, bisque et parmesan
- 30 **Risotto of gorgonzola,** rice, butter, spinach, nuts and apple in syrup with parmesan **16,3** 🍄 🌿
Risotto de gorgonzola, riz, beurre, épinards, noix, pomme au sirop et parmesan /

All our risottos are made in homemade vegetable stock.

Tous nos risottos sont préparés dans un bouillon de légumes fait maison



Meat / Viandes /

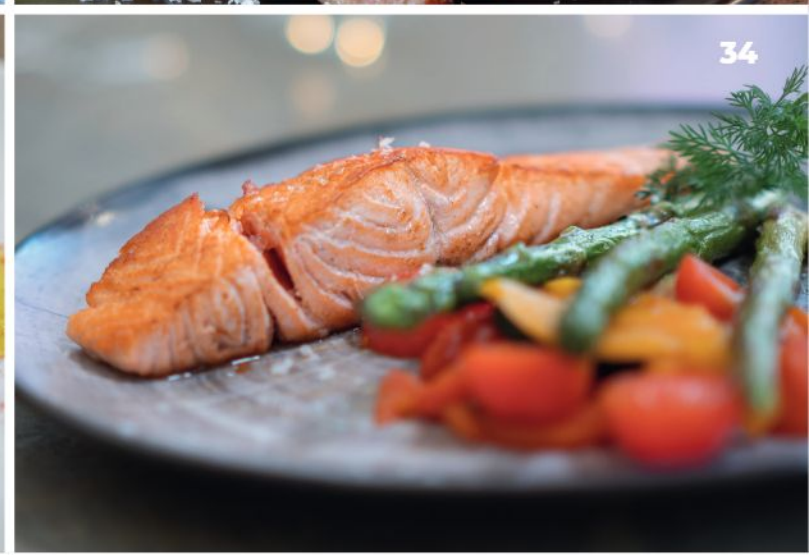
With potatoes or sautéed seasonal vegetables
 Avec des pommes de terre ou des légumes de saison sautés.

- 31 **Beef entrecote** with seasonal vegetables **25,7** 🍖
Entrecôte de veau avec légumes de saison sautés
- 32 **Iberian ham with our camperas potatoes:** 100% acorn ham, paprika, salt and rosemary spiced wedge potatoes **25,2** 🍖
Jambon ibérien avec nos pommes de terre camperas: jambon 100% acorn avec paprika, sel et romarin

Fish / Poisson /

- 33 **Octopus with boniato parmentier,** paprika and basil oil **26,8** 🐙
Octopus avec boniato parmentier, paprika et huile de basilic
- 34 **Grilled salmon** with asparagus with seasonal vegetables **24,6** 🐟
Salmon grillé avec asparagus and sauteed vegetables





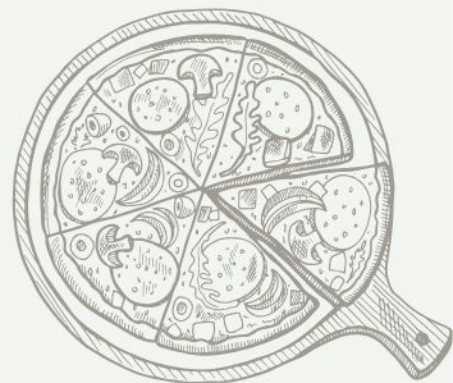
Pizzas /

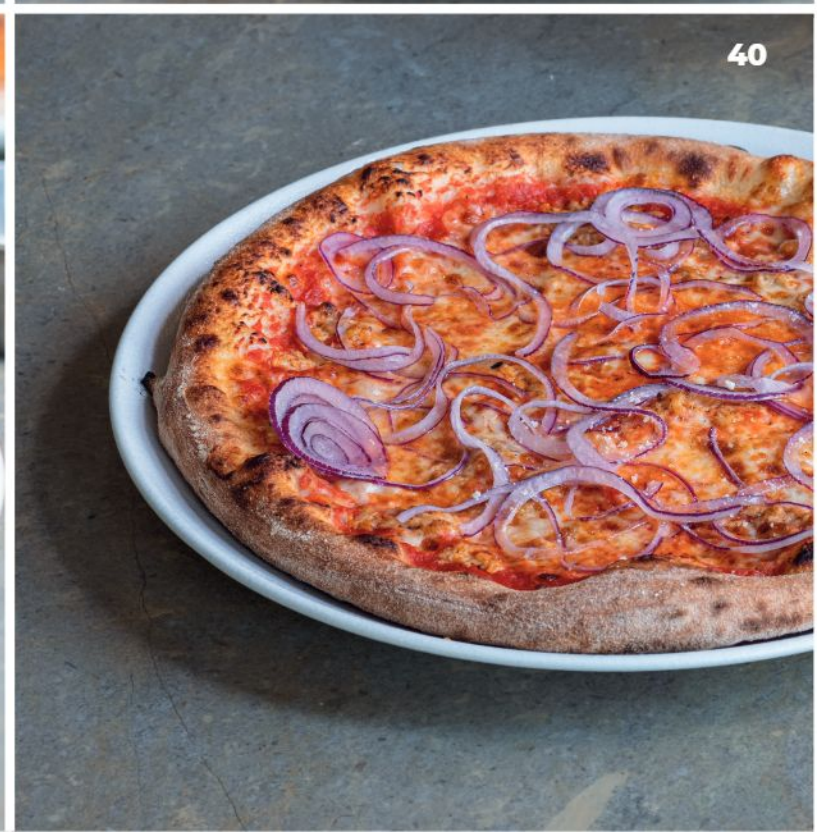
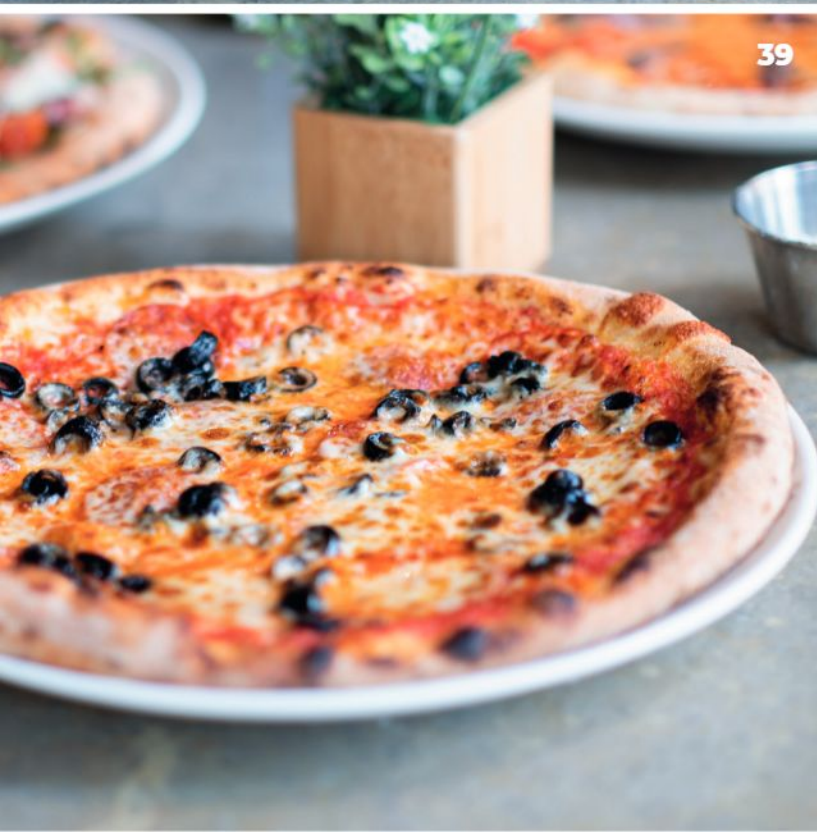
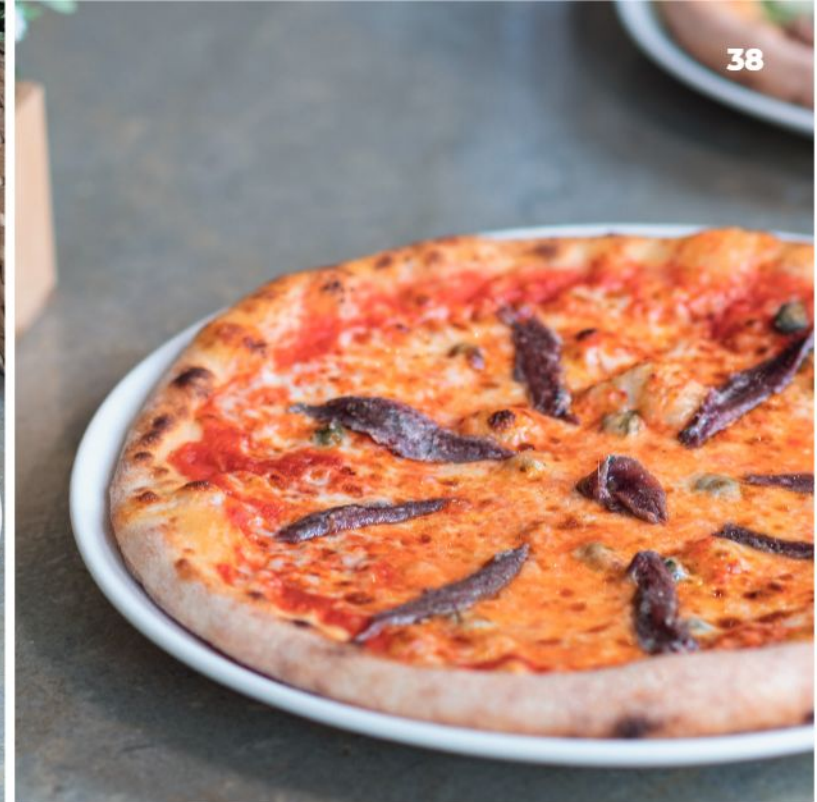
All our pizzas are made with sourdough / Customise your pizza by choosing your favourite toppings / Also available in CALZONE format

Toutes nos pizzas sont à base de levain / Personnalisez votre pizza en choisissant les ingrédients que vous aimez le plus / Egalement disponible au format CALZONE

CLASSICS / CLASSIQUES /

- 35 **Margherita:** tomato sauce, mozzarella, basil and EVOO **12,5** 
Margherita: sauce tomate, mozzarella, basilic et huile d'olive
- 36 **Boscaiola:** tomato sauce, mozzarella, tender mushrooms and fresh sausage **15,6**
Boscaiola: sauce tomate, mozzarella, champignons mous et saucisse fraîche
- 37 **Vegetariana:** tomato sauce, mozzarella, mushrooms, aubergine, courgette, red and yellow pepper **14,6** 
Végétarien: sauce tomate, mozzarella, champignons, aubergine, courgette, poivron rouge et poivron jaune
- 38 **Napolitana:** tomato sauce, mozzarella, anchovies, garlic oil and capers **14,6**
Napolitana: sauce tomate, mozzarella, anchois, huile d'ail et câpres
- 39 **Diavola:** tomato sauce, mozzarella, spicy salami and black olives **15,6**
Diavola: sauce tomate, mozzarella, salami épicé et olives noires
- 40 **Tuna & onion:** tomato sauce, mozzarella, tuna and red onion **15,3**
Thon et oignon: sauce tomate, mozzarella, thon et oignon rouge
- 41 **4 Seasons:** tomato sauce, mozzarella, Mushrooms, black olives, artichokes, York ham and extra virgin olive oil **15,3**
4 Saisons : sauce tomate, mozzarella, champignons, olives noires, artichauts, jambon York et huile d'olive vierge extra.
- 42 **Quattro formaggi:** gorgonzola, mozzarella, scamorza and parmesan **16,3** 
Quattro formaggi: gorgonzolla, mozzarella, scamorza et parmesan



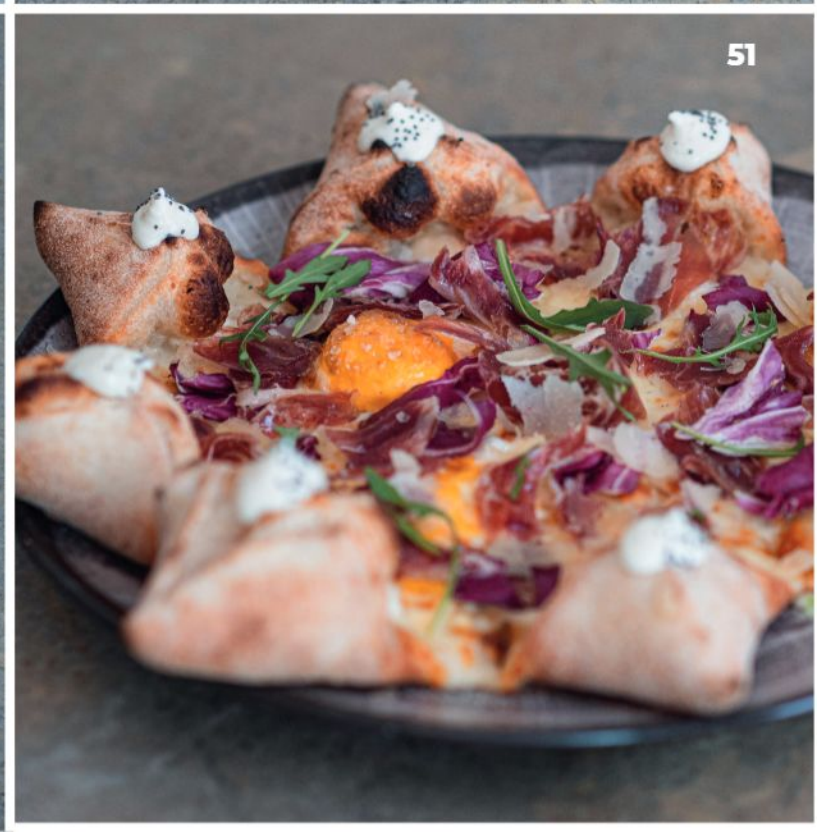


Pizzas /

GOURMET/

- 43 **Fresca:** mozzarella, cured ham, rocket, cherry tomato, parmesan and EVOO **17,7**
Frais: mozzarella, jambon cru, roquette, tomate cerise, parmesan et huile d'olive
- 44 **Bufalina:** tomato sauce, fresh buffalo mozzarella, basil and EVOO **16** 
Buffaline: sauce tomate, mozzarella de bufflonne fraîche, basilic et huile d'olive
- 45 **Zucotta:** mozzarella, bacon, pumpkin cream and EVOO **16**
Zucotta: mozzarella, lard, crème de potiron et huile d'olive
- 46 **Speck & apple:** mozzarella, gorgonzola, speck and apple in syrup **16,3**
Speck & apple: mozzarella, gorgonzola, speck et pomme au sirop
- 47 **Siciliana:** mozzarella, mortadella, pesto, burrata and rocket **16,3**
Siciliana: mozzarella, mortadelle, pesto, burrata et roquette
- 48 **Pregiata:** mozzarella, porchetta, truffle cream and EVOO **17,4**
Pregiata: mozzarella, porchetta, crème de truffe et huile d'olive
- 49 **Mexican:** tomato sauce, mozzarella, ragout of beef and pork, avocado, chilli and blackberry onion **16,7**
Mexicana: mozzarella, sauce tomate, ragout de veau et de porc, avocat, piment et oignon rouge
- 50 **Salmone:** cream, mozzarella, smoked salmon, avocado and goat cheese **17,7**
Salmone: crème, mozzarella, saumon fumé, avocat et fromage de chèvre
- 51 **Pizzaiolo fantasy 19,9**
Création spéciale de notre pizzaiolo





Drinks / Boissons /

Draft beer 2,8 / 3,4

Bière pression

Wine with lemon or soda 2,8 / 3,4

Cocktail de vin, citron et soda

Beer with lemon 3,7

Bière au citron

Alcohol-free beer 3,7

Bière sans alcool

Alhambra Especial bottle 3,7

Lager Singular Alhambra (33cl) bouteille

Alhambra 1925 bottle beer and similars 3,9

Alhambra 1925 Réserve et similaires
bouteilles

Gluten-free beer 3,7

Bière sans gluten

Sangria 4

Sangría jug 16

Pichet de sangria

Vermouth 4,7

Soft drinks 3,6

Sodas

Bottle juices

Jus bouteilles pes fruit

2,8

Mineral water 1/2l / 1l 2,9 / 4,1

Eau minérale

Spritz 8





SPRITZ



LA AUTÉNTICA — LA CUCHARA — EL PESCAÍTO — LA PICCOLA — LA NONNA

Carmela

GRUPO GASTRONÓMICO



RESTAURANTES CARMELA.COM

