



**UNA PIZZERÍA INSPIRADA
EN UNA REINA...**

Benvenuti a Savoia - La regina della pizza



**PINCHA ACÁ Y
CONOCE NUESTRA
HISTORIA**



PIZZE A PORTAFOGLIO

La pizza napoletana callejera

Pizza individual doblada street-style napoletano.
Hecha para comer con la mano y seguir tu camino,
con sabor brutal

Margherita

Salsa di pomodoro,
mozzarella y albahaca

\$3.990

Cipolla e Origano

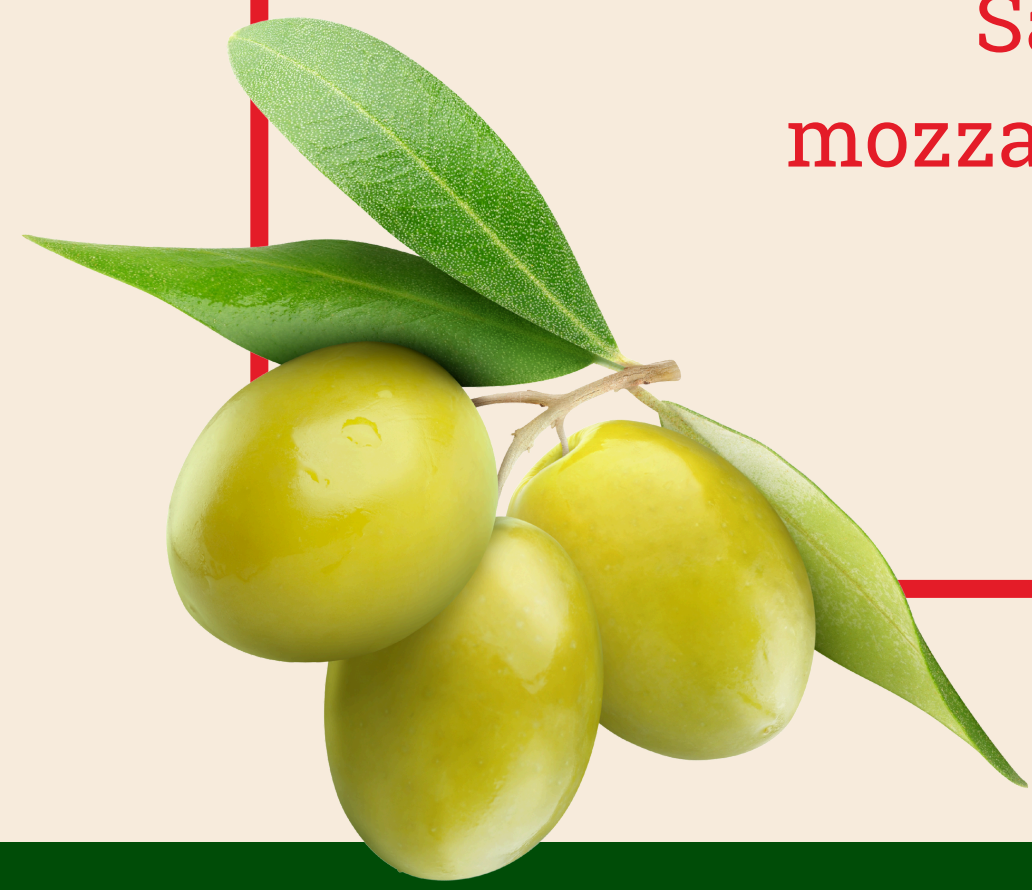
Mozarella, cebolla, orégano, aceite
de oliva y sal de mar

\$3.990

Salame Piccante

Salsa di pomodoro,
mozzarella y salame picante

\$5.990



COMBOS

**Pizza Portafoglio
Margherita + bebida**

\$4.990

**Pizza Portafoglio
Cipolla e Origano +
bebida**

\$4.990

**Pizza Portafoglio Salame
Piccante + bebida**

\$6.990



**ARANCINI
PARA LLEVAR**

Bolitas de risotto fritas, crujientes y
cremosas. ¡Un clásico italiano que no falla!
Ideales para compartir

Arancini al Pomodoro

Bolita de risotto al pomodoro, rellena de mozzarella fior
di latte, apanada al estilo italiano y acompañada con un
clásico pesto de albahaca (2 unidades)

\$2.990

Arancini Funghi al Tartufo

Bolita de risotto ai funghi porcini, rellena de mozzarella
fior di latte, apanada al estilo italiano y acompañada
con una ligera salsa trufada (2 unidades)

\$2.990

Arancini alla Carbonara

Bolita de risotto mantecado con grasa de guanciale y
queso pecorino romano, rellena con una delicada crema
de carbonara preparada con yemas, parmigiano y
pecorino romano. Servida con el tradicional guanciale
crocante y un toque de crema carbonara (2 unidades)

\$3.990

**SCHIACCiate RIPIENE
PANINI ITALIANI**

Pan tipo focaccia, crocante por fuera y suave por
dentro, con rellenos clásicos y golosos

Caprese

Mozzarella fior di latte, tomate,
pesto de albahaca **\$6.490**

Prosciutto & Rucola

Prosciutto, rucola, crema al tartufo **\$6.990**

Salmone Affumicato

Salmón ahumado, ricotta, cebolla
encurtida, alcaparras **\$7.990**

**Mortadella &
Stracciatella**

Mortadella, queso stracciatella,
crema de pistachos **\$7.990**

**Roastbeef &
Gorgonzola**

Roastbeef, tomates secos,
rucola, crema di gorgonzola **\$7.990**



ANTIPASTI

Arancini al Pomodoro 🍃🍷

Bolitas de risotto al pomodoro, rellenas de mozzarella fior di latte, apanadas al estilo italiano y acompañadas con un clásico pesto de albahaca (4 un)

\$5.990

Arancini Funghi al Tartufo 🍃🍷

Bolitas de risotto ai funghi porcini, rellenas de mozzarella fior di latte, apanadas al estilo italiano y acompañadas con una ligera salsa trufada (4 un)

\$5.990

Arancini alla Carbonara 🍷

Bolitas de risotto mantecado con grasa del guanciale y queso pecorino romano, rellenas con una delicada crema de carbonara preparada con yemas, parmigiano y pecorino romano. Servidas con el tradicional guanciale crocante y un toque de crema carbonara (4 un)

\$7.990

Burrata Caprese 🍃🍷

Cremosísima Burrata italiana, pomodorini, albahaca y aceite de oliva. Acompañada de focaccia Savoia o Gnocco fritto

\$9.990

Patatine Cacio e Pepe 🍷

Un clásico de Savoia: papas fritas en cubos, crocantes por fuera y tiernas por dentro, servidas con una suave fonduta cacio e pepe y coronadas con pancetta crocante

\$6.990

Carpaccio di Manzo (vacuno) 🍷

Finas láminas de vacuno servidas con alcaparras, queso Grana Padano y rucola fresca, aderezadas con un toque de aceite de oliva y limón. Acompañado con focaccia Savoia

\$8.990

Carpaccio di Salmone 🍷🐟

Láminas de salmón fresco, servidas con alcaparras y queso Grana Padano, aderezadas con un toque de aceite de oliva y limón. Acompañado con focaccia Savoia

\$9.990

Carpaccio di Zucchine 🍃🍷

Zucchine cortadas en finos discos, acompañadas de alcaparras, Grana Padano y rucola, con un delicado aderezo de limón, aceite de oliva y un sutil toque de aceite de trufa. Servido con focaccia Savoia

\$8.990

Parmigiana di Melanzane 🍃🍷

Clásico del sur de Italia: capas de melanzane (berenjenas) fritas, intercaladas con salsa de pomodoro, mozzarella fior di latte y Grana Padano, horneadas hasta gratinar en su punto justo

\$9.990

Tartar di Funghi 🌿

Exquisito tártaro de champiñones, con cebolla morada, alcaparras picadas y palta. Condimentado con limón, aceite de oliva y un toque de aceite de trufa, coronado con alcaparrones italianos

\$6.990

Tartar di Salmone 🐟

Cubos de salmón fresco marinados con aceite de oliva, aceite de sésamo, un sutil toque de vainilla, limón y vinagre, mezclado con cebolla, alcaparras picadas y palta

\$9.990

Antipasto Misto (para dos) 🍷

Mix de charcutería y quesos italianos, con verduras típicas de antipasto y gnocco fritto recién hecho. Ideal para compartir y abrir el apetito con auténticos sabores mediterráneos

\$12.990

LE PIZZE

"LE MARGHERITE"

Creaciones inspiradas en la reina que nos da nuestro nombre: la icónica pizza Margherita

Margherita Classica 🍃🍷

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, albahaca, Grana Padano y aceite de oliva. La de siempre, clásico de clásicos

\$7.990

Margherita di Savoia 🍃🍷

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala DOP, albahaca, Grana Padano y aceite de oliva. Nuestra reina, la más noble, con denominación de origen en sus ingredientes

\$12.990

Margherita Sbagliata 🍃🍷

Tomate amarillo italiano, ricotta y pesto. La versión "equivocada" (sbagliata)... pero deliciosa

\$9.990

Margherita Vesuviana 🍃🍷

Tomates cherry confitados, provola ahumada, albahaca, Grana Padano y aceite de oliva. Inspirada en el Volcán Vesuvio a los pies de Napoli: con sutiles toques ahumados

\$10.990

Margherita Casalinga 🍃🍷

Tomates cherry, mozzarella fior di latte, gorgonzola (queso azul), albahaca y aceite de trufa. La casera, del norte de Italia: tierra de nuestra reina, de las trufas y los quesos intensos

\$11.990

Margheria a Calabria 🍷

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, 'nduja picante de Calabria, albahaca y aceite de oliva.

Una Margherita con toques picantes... puro carácter del sur de Italia

\$10.990

"LE CLASSICHE"

Pizzas clásicas de Italia y creaciones Savoia

Marinara 🌿

Salsa di pomodoro, ajo y orégano. La madre de todas, sencillez que perdura siglos

\$6.990

Napoletana 🐟

Salsa di pomodoro, ajo, anchoas y orégano. Para sentir ese sabor a mar clásico del sur de Italia

\$8.990

Puttanesca 🐟

Salsa di pomodoro, anchoas, alcaparras, aceitunas italianas, ajo, orégano, decorado con hojas de perejil. Sabor descarado, salado y provocador... como la historia detrás de su nombre

\$9.990

Sicilia 🍷🐟

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, anchoas, alcaparras, aceitunas italianas y albahaca. Sabor intenso como un paseo por la costa siciliana

\$10.990

Contadina 🍃🍷

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, zapallitos italianos, berenjena asada, cebolla y pimentón. Una mezcla de verduras mediterráneas, directo del huerto del contadino (campesino)

\$9.990

Funghi e Cotto 🍷

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, jamón cocido y champiñones. Otro clásico italiano que nunca falla

\$10.990



Salame 🍷

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte y salame Milano. Otro clásico que no necesita presentación, con la simpleza y encanto rústico del norte de Italia

\$11.990

Romana 🍷

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia italiana, cebolla, alcachofas, albahaca y pecorino romano. Un sabor que conquista... como la antigua Roma

\$12.490

Teresa 🍷

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, cebolla y pancetta. Sabor casero, con toda la actitud de la pancetta

\$10.990

Quattro Formaggi 🍷🧀

Mozzarella fior di latte, Grana Padano, gorgonzola (queso azul) y provolone. Para fanáticos del queso: cuatro razones para no compartir

\$11.990

Diavola 🍷

¿Venías buscando “la de pepperoni”? Casi le ponemos pimentones (literal peperoni en italiano)... pero tranquilo: aquí está la Diavola, la mal llamada pepperoni por los gringos: Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte y salame piccante

\$9.990

Emiliana 🍷

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, rucola y Grana Padano. Un infaltable que no pasa de moda

\$10.990

Catania 🍷

Mozzarella di bufala DOP, tomates cherry y prosciutto. Una de nuestras pizzas más simples... pero con sabor y personalidad italiana extrema

\$14.990

Fernanda 🍷🍹

Salsa di pomodoro, camarones, ajo, aceite de oliva, perejil y ralladura de limón. Una combinación mediterránea realzada con el frescor cítrico del limón

\$11.990

Capri 🍷🍹

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, camarones, ajo, aceite de oliva y perejil. Con esta pizza te transportamos a un atardecer en la costa amalfitana

\$12.990

Bari 🍷🧀

Salsa di pomodoro, ricotta, cebolla morada, aceitunas y cime di rapa. Una mezcla del sur de Italia con una verdura italiana semi amarga... con carácter fuerte, como buen italiano

\$11.990

Quattro Stagioni 🍷

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, jamón cocido, champiñones, alcachofas y aceitunas. Distintos sabores que representan cada estación: no podía faltar una pizza que lo tiene todo

\$10.990

Alpina 🍷

Mozzarella fior di latte, gorgonzola (queso azul), speck (jamón ahumado del norte de Italia) y radicchio. Una pizza blanca elegante, como un paseo por los Alpes

\$12.990

Bologna 🍷

Mozzarella fior di latte, burrata al centro, mortadella Bologna y aceite de oliva. ¿Qué esperas para reventar esa burrata?

\$14.990

Taormina 🍷

Mozzarella di bufala DOP, tomates cherry, mortadella Bologna y pistachos picados. Una joya... como la ciudad que le da su nombre

\$13.990

Da Coco 🍷🥬

Mozzarella fior di latte, tomates secos, mix de hongos chilenos e italianos y aceite de trufa. Un best-seller de la dinastía Savoia

\$11.990

Fuoco dell'Etna 🍷

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, burrata al centro, prosciutto y aceite de peperoncino ahumado. Combinación infalible para sabor y cremosidad

\$14.990

Viva la Mamma 🍷

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, mortadella Bologna, queso straciatella y pistachos picados. No te puedes perder este homenaje a quienes siempre nos alimentaron con amor

\$13.990

Sandra 🍷🧀

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, queso straciatella, aceite de trufa y albahaca. Una fusión ligera con lo mejor del norte y sur de Italia

\$13.990

Cuore di Nonna 🍷

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto y gorgonzola (queso azul). Un abrazo en forma de pizza: sabores intensos que reconfortan como solo lo hace la nonna

\$12.990

"SAVOIA IN VIAGGIO"
Un viaje por el mundo a través de nuestras pizzas: sabores internacionales con alma italiana

Spagnola 🍷

Salsa di pomodoro, mozzarella, chorizo, aceitunas verdes y pimentón rojo. Color y sabor con alma ibérica, olé!

\$11.990

Chilena 🍷

Salsa di pomodoro, mozzarella, prieta, pimentón verde, cebolla y aceite de oliva al aji ahumado. La prieta y el aji se toman la pizza: puro Chile

\$10.990

Russa 🍷🐟

Base de ricotta con cebolla encurtida, alcaparras y salmón ahumado en frío. Una pizza fría y tremendamente ligera... como Rusia

\$11.990

Francesa 🍷

Base de mozzarella, queso azul, cebolla caramelizada, pancetta y champiñones. Clásica... oui oui, si tiene sabor a Francia

\$11.990



INSALATE



Insalata Savoia 🧀

Mix de hojas verdes, prosciutto, zucchini
grilladas, palta, bocconcini di mozzarella,
tomates cherry, Grana Padano y aderezo de la
casa. Acompañada con focaccia \$10.990

Insalata Caprese 🥬🧀

Mozzarella fior di latte fresca, tomates en rodajas,
albahaca y aceite de oliva. Acompañada con
focaccia \$8.990

Insalata Gamberetti 🍤🥚

Mix de hojas verdes, camarón apanado, palta,
ricotta, tomates cherry y dressing agridulce.
Acompañada con focaccia \$10.990

Insalata Pera e Prosciutto 🍏🧀

Mix de hojas verdes, peras caramelizadas, queso
gorgonzola (queso azul), prosciutto, bocconcini di
mozzarella y queso Grana Padano. Dressing de la
casa, acompañada con focaccia \$10.990

Insalata Salmone Affumicato 🐟👤

Mix de hojas verdes, salmón ahumado, ricotta,
endivias, crutones, alcaparras fritas y tomates
confitados. Dressing de la casa \$10.990

Insalata Giardino 🌿

Mix de hojas verdes, pimentón grillado, zucchini
grilladas, palta, tomates cherry, aceitunas y aderezo
de la casa. Acompañada con focaccia \$8.990



CAFFÈ & BEVANDE

Cafés, bebidas, jugos y otros para tomar

Analcolici – Para tomar sin alcohol

Agua sin gas	\$1.990
Agua con gas	\$1.990
Bebida en lata	\$1.990
Bebidas San Pellegrino	\$3.490
Jugos Naturales	\$2.990
Limonada	\$3.490
Peroni 0.0° (Sin alcohol)	\$2.990
Extra Chelada	\$1.490
Extra Michelada.....	\$1.990
Copa espumante sin alcohol.....	\$4.990

Caffetteria

Ristretto	\$1.990
Espresso	\$1.990
Doppio.....	\$2.790
Lungo	\$2.290
Americano	\$2.290
Cappuccino	\$3.490
Macchiato	\$2.990
Affogato	\$4.790
Té & Infusiones	\$1.990

Mocktails

Mojito sin alcohol

Menta, Limón sutil, Syrup Fentimans, Ginger Ale	\$5.490
--	---------

Pomelo nostro

Pomelo, Naranja, Syrup de Canela, Fentimas Rose Liminade	\$5.490
---	---------

Virgin Moscow Mule

Gin Tanqueray 00, Syrup simple, Jugo de Limon, Fentimans Ginger Beer	\$5.490
---	---------

Aperol Spritz sin alcohol

Espumante sin alcohol , licor de naranja, Fentimans tonica / Naranja / Ginger.....	\$5.490
---	---------

Espresso Martini sin alcohol

Syrup de Vainilla, Café Cold Brew	\$5.490
--	---------

Te Frio

Te Chai, Jugo de naranja, Syrup de Canela, Fentimans Naranja	\$5.490
---	---------

CALZONI

Calzone Napoletano 🧀

Masa de pizza rellena de mozzarella fior di
latte, ricotta, jamón cocido y salame.
Terminado con salsa di pomodoro, Grana
Padano y albahaca fresca. Un clasico
Napoletano lleno de sabor italiano

\$10.990

Calzone Barese 🥬🧀

Masa de pizza rellena de mozzarella fior di
latte, cebolla, tomate y aceitunas negras.
Terminado con salsa di pomodoro, Grana
Padano y un toque de orégano. Ligero y con
carácter del sur de Italia

\$10.990

Calzone Pazzo 🍷🥚

Nuestra creación más atrevida: **masa de pizza
rellena con un pino de locos, mantequilla, perejil y
un toque cítrico, terminado con una suave salsa
beurre blanc al limón.** Un calzone pazzo (literal:
“loco” en italiano), que mezcla alma italiana con
corazón chileno.

Sí, está loco... pero está buenísimo.

\$15.990

I DOLCI

Pizza Dolce - Nutella & Fragola

Pizza dulce con Nutella, frutillas frescas y avellanas picadas	\$8.990
---	---------

Pizza Dolce - Nutella & Banana

Pizza dulce con Nutella, plátano en rodajas y avellanas picadas	\$8.990
--	---------

Pizza Dolce - Manjar & Banana

Pizza dulce con manjar, plátano y maní picado	\$7.990
--	---------

Tiramisù

El postre italiano por excelencia. Capas de galletas
savoiardi embebidas en café espresso, crema de
mascarpone y un toque de cacao amargo.
Una receta tradicional con equilibrio justo entre
dulzor, textura y carácter

\$5.990

Panna Cotta

Literalmente “crema cocida”, este clásico italiano
destaca por la simpleza de su preparación: Hecha con
vainilla natural y servida bien fría, con salsa de frutos
rojos que aporta frescura y acidez

\$5.990

CANTINA

PROSSIMAMENTE IN SAVOIA

Cuéntanos con qué te gustaría brindar en Savoia



PINCHA ACÁ SI TE
PERDISTE CON EL
ITALIANO