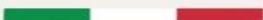


PIZZA



NAPOLI EN MÁNCORA



PIZZAS



MARGHERITA

Clásica Napoletana: Salsa de tomate, mozzarella, parmigiano reggiano, aceite EVO y albahaca fresca.

S/ 47



MARINARA

Salsa de tomate, ajo en láminas, orégano y pimienta negra.

S/ 42



DEL CAMPO

Salsa de tomate, mozzarella, parmigiano reggiano, cebolla blanca, aceitunas negras y champiñones.

S/ 51



PARRILLEDU

Pizza blanca, mozzarella, gouda, chorizo y morcilla con chimichurri, cebolla blanca y ají parrillero.

S/ 68



HAWAIIANA

Salsa de tomate, mozzarella, jamón y piña.

S/ 53



MAGA

Salsa de tomate, mozzarella, cheddar, jamón y tocino.

S/ 62



PEPPERONI

Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni.

S/ 58



FRANCESCO

Salsa de tomate, mozzarella, salami húngaro, blue cheese, pimientos asados, reducción balsámica y albahaca fresca.

S/ 63



CAROLO

Pizza blanca, mozzarella, parmigiano reggiano, gouda y tocino picadito crocante.

S/ 63



AMERICANA

Salsa de tomate, mozzarella y jamón.

S/ 51



QUATTRO

Pizza blanca, mozzarella, parmigiano reggiano, gouda y blue cheese,

S/ 60



VINCENZO

Salsa de tomate, mozzarella, parmigiano reggiano, prosciutto, manchego, arúgula, almendras tostadas y reducción balsámica.

S/ 73

ENTRADAS



PAN AL AJO

Pancitos con mantequilla de ajos y orégano.

S/ 17

+ mozzarella S/ 25



INSALATA

Mix de lechugas y arúgula del huerto, tomates cherry confitados, parmigiano reggiano, albahaca fresca y AOEV.

S/ 31



ANTIPASTI

Prosciutto, salame húngaro, arúgula, manchego, parmigiano reggiano, aguaymantos y reducción balsámica.

S/ 57

PANUOZZOS



MIXTO

Sandwich de jamón, mozzarella, gouda y albahaca fresca,

S/ 25



FRAN

Sandwich de salame húngaro, mozzarella, parmigiano reggiano, blue cheese, pimientos asados, albahaca fresca y reducción balsámica.

S/ 37



NAPOLI

Sandwich de prosciutto, manchego, parmigiano reggiano, tomates cherry confitados y arúgula

S/ 39



PIZZA



NAPOLI EN MÁNCORA



Nuestro pisco bandera:



POSTRES



BROWNIE

De cacao orgánico de la región, con pecanas.

S/ 13

+ helado S/ 19
(2 bolas)

PORCIÓN DE HELADO

3 bolas de helado sabor vainilla.

S/ 10



DOLCE PIACERE

Pizza dulce con crema de avellanas con cacao, almendras tostadas y mini marshmallows.

S/ 30



AFFOGATO

Helado de vainilla ahogado en café espresso. (2 bolas)

S/ 15

BEBIDAS

COCA COLA Normal Zero S/ 10

AGUA Sin gas Con gas S/ 8

CERVEZAS Stella Artois S/ 20
Pilsen S/ 15

VINOS Copa tinto S/ 25
Botella
*Consultar cava disponible

PISCO D.O Shot de pisco S/ 15
Castañeda
Mosto verde (Ica - Perú)

CAFÉ Espresso S/ 8
Americano S/ 8
Cappuccino S/ 12

DRINKS Aperol Spritz S/ 29
Tinto de verano S/ 27
Chilcano de pisco S/ 27

LA HISTORIA

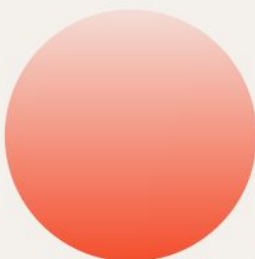


Pizza Lulli nació mucho antes de encender el primer horno. Nació de una pasión que me ha acompañado durante años: la búsqueda de la pizza perfecta.

Lo que comenzó preparando pizzas para familiares y amigos, pronto se convirtió en un sueño. Cada reunión terminaba igual: "Tienes que abrir una pizzería". Esa insistencia de quienes probaban nuestras pizzas fue la chispa que nos impulsó a dar el siguiente paso. Con el apoyo incondicional de nuestra familia y amigos, y gracias a una verdadera "Diosidencia", llegó a mi vida un maestro pizzero que compartió su conocimiento y experiencia. Juntos perfeccionamos cada detalle: la masa, la fermentación, los ingredientes y la técnica, hasta lograr un producto del que nos sintiéramos profundamente orgullosos.

Así nació Pizza Lulli, con el propósito de ofrecer por primera vez en el norte del Perú una auténtica pizza napolitana, elaborada con respeto por la tradición italiana, ingredientes de calidad y una dedicación absoluta a cada pizza que sale del horno.

Hoy seguimos creyendo que una gran pizza no solo alimenta: reúne familias, crea recuerdos y se disfruta mejor frente a un paisaje inolvidable. Por eso elegimos un lugar privilegiado, con una vista insuperable del mar de Máncora, para que cada visita sea una experiencia que combine sabor, tradición y la belleza de nuestro paraíso. Bienvenidos a Pizza Lulli. Donde un sueño, mucha pasión y la providencia se convirtieron en una auténtica experiencia napolitana frente al mar.



DÉJANOS UNA RESEÑA



IG: @PIZZALULLI