



DIAVOLO

PIZZERÍA MARBELLA, MAITENCILLO

**“LA VERA PIZZA NON È
UN PECCATO”**



NUESTRA HISTORIA

En Cori, un histórico pueblo de la región del Lazio, cerca de Roma, nació la inspiración que hoy da vida a Diavolo. Nuestro fundador creció en una familia italiana donde la cocina fue siempre una tradición transmitida de generación en generación, basada en el respeto por los ingredientes, la técnica y la sencillez.

Ese legado se refleja en cada una de nuestras pizzas de larga fermentación y en nuestras pastas, elaboradas con el espíritu de la auténtica cocina italiana: productos de calidad, recetas tradicionales y sabores honestos.

Porque en Diavolo creemos que la mejor cocina italiana no solo se prepara, se vive.

Benvenuti a Diavolo.



ANTIPASTI

CARPACCIO SALMÓN \$12.990

Láminas de salmón, alcaparras, limón, láminas de grana padano y focaccia

CARPACCIO RES \$11.990

Láminas de res, alcaparras, limón, láminas de grana padano y focaccia

ENSALADA GAMBERETTI \$15.900

Mix de verde, camarones apanados, ricotta, palta, tomate cherry salsa agri dulce y focaccia de la casa

PIRAMIDE GAMBERETTI \$18.900

Brochetas de langostinos al ajillo, perejil, salsa bisque y focaccia

ARANCINI FUNGHI PORCINI 4 U \$9.900

Bolitas de risotto fritas rellenas de mozzarella, champiñones mixtos y pesto de albahaca

ARANCINI DE JAIVA 4 U \$11.900

Bolitas de risotto cocinadas en caldo de camarones, relleno de carne de jaiba, ciboulette y mozzarella .

ANTIPASTO DIAVOLO \$17.900

Mix de charcutería y quesos italianos, verduras y focaccia

BURRATA FRITTA \$15.900

Cremosa burrata italiana frita, salsa de pomodoro, pesto de albahaca y grana padano

FRITTO MISTO DI MARE \$13.900

Calamar y camarón fritos con salsa tartara y encurtidos de la casa



PIZZAS NAPOLETANAS 32 CMS

LA PIZZA È SEMPRE UNA BUONA IDEA

MARGHERITA CLASSICA \$11.900

Pomodoro, mozzarella fior di latte, hojas de albahaca, aceite de oliva y grana padano

PROSCIUTTO RUCULA \$15.900

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prociutto, rucula fresca y grana padano

CAPRICCIOSA \$15.900

Pomodoro, mozzarella fior di latte, hojas de albahaca, champiñones, alcachofas, aceituna y prociutto

FUNGHI, PROSCIUTTO COTTO \$14.900

Mozzarella, salsa de tomate, champiñones, jamón cocido

GAMBERETTI \$15.900

Mozzarella, salsa de tomate, camarones, perejil

SALAME DOLCE \$14.900

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame napoli

DIAVOLO \$19.900

Mozzarella fior di latte, pomodoro, burrata en el centro flambeada, prosciutto y aceite peperoncino

TRUFADA \$15.900

Mozzarella fior di latte, tomate deshidratado, mix de champiñones y aceite de trufa

PESTO \$14.900

Mozzarella fior di latte, pesto de albahaca y tomate deshidratado

4 FORMAGGI \$14.900

Mozzarella fior di latte, queso azul, grana padano, provola ahumada.

DEL MARE \$15.900

Pomodoro, mozzarella fior di latte, camarones ecuatorianos salteados, rucula y ralladura de limón

MARGHERITA DE BUFALA D.O.C. \$14.900

Pomodoro san marzano, mozzarella di bufala, albahaca, aciete de oliva y grana padano



PIZZAS NAPOLETANAS 32 CMS

LA PIZZA È SEMPRE UNA BUONA IDEA

INFERNO \$14.900

Pomodoro, mozzarella fior di latte, peperoncino, aceitunas y ventricina picante

MAREMONTI \$16.900

Pomodoro, mozzarella fior di latte, camarones ecuatorianos salteados, funghi y aceite de trufa

AMERICANA \$13.900

Pomodoro, mozzarella y pepperoni americano

RICOTTA PICANTE \$14.990

Pomodoro, mozzarella fior di latte, peperoncino, ricotta, ventricina picante y albahaca

PALTA ROMANA \$18.900

Pomodoro, Mozzarella, filete, palta

CORI \$15.900

Pomodoro, mozzarella, ricota, tomate fresco, jamón cocido, queso de cabra, albahaca

SALAME PICANTE MIEL \$15.900

Pomodoro, mozzarella fior di latte, stracciatella, ventricina picante y miel

LE PIZZE ROMANA

MASA MÁS CROCANTE

NAPOLETANA \$15.900

Pomodoro, mozzarella fior di latte, anchoas y albahaca.

PROSCIUTTO RUCULA \$15.900

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prociutto, rúcula fresca y grana padano

PALTA ROMANA \$18.900

Pomodoro, Mozzarella, filete, palta

DEL MARE \$15.900

Pomodoro, mozzarella fior di latte, camarones ecuatorianos salteados, rucula y ralladura de limón



CALZONE NAPOLETANO

DE LOCOS \$18.990

Calzone napolitano con abundante relleno de locos y mantequilla

NAPOLETANO \$16.990

Calzone relleno con mozzarella fior di latte, jamón cocido, ricotta, salame dulce, pimienta y un toque de pomodoro

MECHADA QUESO \$16.990

Calzone relleno de mozzarella fior di latte, carne mechada y cebolla caramelizada

PANINO

MILANESA POLLO, TOMATE, RUCULA, QUESO GRANA \$13.990

Panino de milanesa pollo, tomate, rucula, palta y grana padano

PROSCIUTTO RUCULA \$13.990

Panino relleno de prosciutto, rucula, tomate seco, fior di latte y grana padano

CAPRESE \$12.900

Panino relleno de mozzarella, pesto y tomate

ENSALADAS

ENSALADA GAMBERETTI \$15.900

Mix de verde, camarones apanados, ricotta, palta, tomate cherry salsa agri dulce y focaccia de la casa

ENSALADA CAPRESE MOZARELLA FIOR DI LATTE \$11.900

Mozzarella fior di latte, tomate, albahaca y aceite de oliva acompañado de focaccia

ENSALADA BURRATA CAPRESE \$17.900

Burrata italiana acompañada de tomates cherry, aceitunas italianas, prosciutto, pesto y focaccia

ENSALADA PROSCIUTTO PERA \$14.900

Mix de verde, prosciutto, queso azul, nueces, grana padano, peras, bocconcini, peras caramelizadas con miel



PASTAS

LA PASTA È FELICITÀ SERVITA AL DENTE

GNOCCHI AL PESTO	\$13.900
<i>Gnocchis artesanales con salsa pesto, tomate deshidratado y queso grana padano</i>	
PAPPARDELLE DE LOCOS	\$16.990
<i>Salsa de locos, mantequilla, parmesano y perejil.</i>	
SPAGHETTONI ALLA CARBONARA	\$15.990
<i>Spaghettoni, guanciale italiano, pecorino romano, grana padano y yemas de huevo.</i>	
SPAGHETTONI ALLA BURRATA E POMODORO CHERRY	\$15.990
<i>Salsa pomodoro, tomate cherrys, ajo burrata y grana padano</i>	
FETTUCINE FRUTI DI MARE	\$17.900
<i>Fetuccine casero camaron ecuatoriano, vongole, choritos y calamar</i>	
LASAGNA BOLOGNESE	\$14.900
<i>Classica receta italiana con ragu a la bolognesa y salsa bechamel</i>	
MELANZANE PARMIGIANA	\$13.900
<i>Láminas de berejenas, mozzarella, salsa de tomate, albahaca y grana padano</i>	
PASTA CON ACEITE DE TRUFA, CHAMPIÑÓN Y TOMATE SECO	\$15.900
<i>Fetuccine casero en salsa de champiñones mantequilla, trufa y tomate seco terminado con pecorino Romano</i>	
SPAGHETTONI ALLE VONGOLE	\$15.900
<i>Ajo, peperoncino, almejas julianas, vino blanco y perejil en su salsa</i>	
GNOCCHI DIAVOLO	\$15.900
<i>En salsa bisque y crema de leche, camarones, perejil y peperoncino picante</i>	

RISOTTO

RISOTTO FUNGHI TARTUFO	\$17.900
<i>Arroz carnaroli mix de champiñones, trufa y grana padano</i>	
RISOTTO CON FILETE	\$22.900
<i>Arroz carnaroli con hongos salteados, filete de vacuno y salsa demi-glace con reducción de vino tinto.</i>	



MENÚ BAMBINI

PASTA BAMBINO \$9.900

Pasta con salsa bolognesa y bolita gelado a elección

PIZZA JAMÓN \$9.900

Pizza mini pomodoro, mozzarella y jamón cocido y bolita helado a elección

PIZZA MARGHERITA \$9.900

Pizza mini pomodoro, mozzarella, albahaca y aceite de oliva y bolita helado a elección

POSTRES

TIRAMISÙ CLASSICO \$6.500

TIRAMISÙ HELADO \$5.900

GELATI ITALIANI PREMIUM \$6.900

Copa de dos sabores gelato artesanales italianos

CALZÓN DE NUTELLA CON HELADO \$9.900

PIZZA DULCE NUTELLA FRUTILLA \$9.900

CAFÉ

CAFFÉ ESPRESSO \$2.700

CAFFÉ ESPRESSO DOBLE \$3.900

AMERICANO \$2.700

CAPPUCCINO \$2.700

RISTRETTO \$2.900

DECAF \$2.990

INFUSIÓN \$2.800

PARA TOMAR SIN ALCOHOL



AGUA MINERAL	\$2.900
BEBIDAS EN LATA	\$2.900
JUGOS	\$4.500
LIMONADAS	\$4.900
<i>Tradicional / Menta Jengibre</i>	
MOCKTAILS	
HEINEKEN CERO	\$4.500
MOJITO	\$7.900
APEROL	\$7.900
BOODY MARY	\$8.900
HIN TONIC	\$7.900
COPA ESPUMANTE	\$4.900
NEGRONI	\$7.900

CERVEZA

SCHOP HEINEKEN	\$5.900
SCHOP KUNSTMANN TOROBAYO	\$6.900
SCHOP AUSTRAL LAGER	\$7.400
SCHOP KROSS GOLDEN	\$7.400
SCHOP ESTRELLA DAMM	\$6.900
BOTELLA HEINEKEN	\$3.900
BOTELLA AUSTRAL LAGER	\$4.900
BOTELLA KROSS GOLDEN	\$5.200
BOTELLA KUNSTMANN TOROBAYO	\$4.900



VINOS / ESPUMANTES BOTELLA

PASTA. VINO. MARE

CABERNET SAUVIGNON

Castillo de Molina Gran Reserva	\$15.900
Errázuriz Max Reserva	\$22.900
Perez Cruz Limited Edition	\$24.900

CARMENERE

Castillo de Molina Gran Reserva	\$15.900
Marques de Casa Concha	\$22.900
Perez Cruz Limited Edition	\$24.900
Terrunyo	\$39.900

MERLOT

Santa Ema Gran Reserva	\$15.900
------------------------------	----------

PINOT NOIR

Leyda Reserva	\$15.900
---------------------	----------

SYRAH

Castillo de Molina Gran Reserva	\$15.900
---------------------------------------	----------

MALBEC

Viu Manent Single Vineyard	\$24.900
----------------------------------	----------

SAUVIGNON BLANC

Amaral Reserva	\$15.900
Castillo de Molina Gran Reserva	\$17.900
Corralillo Matetic	\$22.900

ENSAMBLAJES

Coyam	\$32.900
Sideral	\$39.900

CHARDONNAY

Castillo de Molina Reserva	\$15.900
Montes Alpha	\$23.900

ESPUMANTES

Undurraga Brut	\$16.900
Viñamar Extra Brut	\$19.900
Prosecco	\$26.900
Lambrusco Rosso Amabile	\$19.900



VINOS / POR COPA

PASTA. VINO. MARE

CABERNET SAUVIGNON

Castillo de Molina Gran Reserva	\$5.900
Errázuriz Max Reserva	\$7.900

CARMENERE

Copa de la Casa Medalla Real Reserva	\$3.900
Castillo de Molina Gran Reserva	\$5.900
Marques de Casa Concha	\$7.900

MERLOT

Santa Ema Gran Reserva	\$5.900
------------------------------	---------

PINOT NOIR

Leyda Reserva	\$5.900
---------------------	---------

SYRAH

Castillo de Molina Gran Reserva	\$5.900
---------------------------------------	---------

SAUVIGNON BLANC

Copa de la Casa Viu Manent Reserva	\$15.900
Amaral Reserva	\$17.900
Castillo de Molina Gran Reserva	\$22.900
Corralillo	\$6.900

CHARDONNAY

Castillo de Molina Reserva	\$5.900
Montes Alpha	\$6.900

ESPUMANTES

Undurraga Brut	\$4.500
Viñamar Extra Brut	\$5.900
Viñamar Zero	\$5.900

APERITIVOS & TRAGOS



PISCO SOUR	\$6.900
<i>La especialidad de la casa</i>	
PISCO SOUR CATEDRAL	\$9.900
<i>La especialidad de la casa</i>	
PISCO SOUR PERUANO	\$7.900
<i>Pisco Sour preparación peruana</i>	
PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL	\$10.900
<i>Pisco Sour preparación peruana</i>	
MANGO SOUR	\$7.900
<i>Sour tropical con mango natural</i>	
CHARDONNAY SOUR	\$7.900
<i>Chardonnay, limón y notas cítricas</i>	
PISCO ALTO DEL CARMEN 35°	\$5.900
<i>Alto del Carmen 35° con bebida a elección</i>	
PISCO ALTO DEL CARMEN 40°	\$6.900
<i>Alto del Carmen transparente con bebida a elección</i>	
FERNET BRANCA	\$6.900
<i>Fernet Branca con bebida a elección</i>	
PIÑA COLADA	\$7.900
TEQUILA MARGARITA	\$10.900
VODKA	
<i>Absolut con bebida a elección</i>	\$9.900
<i>Grey Goose con bebida a elección</i>	\$12.900
JARRA DE SANGRIA	\$22.900
<i>Vino, frutas frescas y toque cítrico</i>	
JARRA CLERY	\$22.900
<i>Vino blanco y frutillas frescas</i>	
APEROL SPRITZ	\$7.900
<i>Aperol, espumante y soda con rodaja de naranja</i>	
RAMAZZOTTI	\$7.900
<i>Ramazotti, espumante y soda</i>	
SAINT GERMAIN SPRITZ	\$9.900
<i>Saint Germain, espumante y soda</i>	



APERITIVOS & TRAGOS

MOJITO CUBANO	\$8.900
<i>Ron, menta fresca, limón y soda</i>	
WHISKEY	
<i>Johnnie Walker Red label</i>	\$7.900
<i>Johnnie Walker Black label</i>	\$11.900
<i>Chivas Regal 12 años</i>	\$12.900
<i>Jack Daniel´s Old N°7</i>	\$9.900
RON BACARDI	\$8.900
<i>Ron añejo premium con bebida</i>	
NEGRONI	\$7.900
<i>Cocktail italiano de gin, campari y vermouth rosso</i>	
GIN	
<i>Gin Tanqueray con bebida a elección</i>	\$7.900
<i>Gin Hendrick's con bebida a elección</i>	\$10.900
TROPICAL GIN	\$9.900
<i>Gin con redbull tropical</i>	
ESPRESSO MARTINI	\$7.900
<i>Espresso, vodka, licor de café</i>	
CARAJILLO	\$7.900
<i>Espresso, licor 43, licor de café</i>	

TRAGOS DE AUTOR

BIANCA SPRITZ	\$9.900
<i>Nuestro spritz de la casa. Refrescante, cítrico y elegante, con notas de pomelo rosado y romero.</i>	
COSTA BIANCA	\$9.900
<i>Una expresión mediterránea con gin, limoncello y albahaca fresca, ideal para acompañar mariscos.</i>	
MARE NOSTRUM	\$9.900
<i>Cóctel floral y tropical con maracuyá y espumante, inspirado en la costa mediterránea.</i>	
TRAMONTO	\$9.900
<i>El color del atardecer en una copa. Frutal, fresco y de suave burbuja.</i>	
MEDITERRÁNEO SOUR	\$9.900
<i>Una versión italiana del clásico sour, con limoncello, albahaca y limón de Pica.</i>	
CORAL MARTINI	\$11.900
<i>Elegante y seco, con notas florales, lychee y un delicado toque de pepino.</i>	



APERITIVOS & TRAGOS

MOJITO CUBANO \$8.900
Ron, menta fresca, limón y soda

WHISKEY

Johnnie Walker Red label \$7.900

Johnnie Walker Black label \$11.900

Chivas Regal 12 años con bebida a elección \$12.900

Jacks Daniel´s Old N°7 \$9.900

RON BACARDI \$8.900

Ron añejo premium con bebida

NEGRONI \$7.900

Cocktail italiano de gin, campari y vermouth rosso

GIN

Gin Tanqueray con bebida a elección \$7.900

Gin Hendricks con bebida a elección \$10.900

TROPICAL GIN \$9.900

Gin con redbull tropical

ESPRESSO MARTINI \$7.900

Espresso, vodka, licor de café

CARAJILLO \$7.900

Espresso, licor 43, licor de café

TRAGOS DE AUTOR

BIANCA SPRITZ \$9.900

Nuestro spritz de la casa. Refrescante, cítrico y elegante, con notas de pomelo rosado y romero.

COSTA BIANCA \$9.900

Una expresión mediterránea con gin, limoncello y albahaca fresca, ideal para acompañar mariscos.

MARE NOSTRUM \$9.900

Cóctel floral y tropical con maracuyá y espumante, inspirado en la costa mediterránea.

TRAMONTO \$9.900

El color del atardecer en una copa. Frutal, fresco y de suave burbuja.

MEDITERRÁNEO SOUR \$9.900

Una versión italiana del clásico sour, con limoncello, albahaca y limón de Pica.

CORAL MARTINI \$11.900

Elegante y seco, con notas florales, lychee y un delicado toque de pepino.