

ANTIPASTI

	1/2 ración	Euros
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Y BOLETUS	7	12
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA <i>con picos de Cádiz</i>	12	21
CALAMARES, CALABACINES Y BERENJENAS <i>con salsa de tomate picante</i>	7	12
BURRATA TARTUFATA. Queso cremoso de Búfala <i>con aceite de trufa (para dos personas)</i>		18
TRENZA DE MOZZARELLA DE BÚFALA <i>con gajos de tomate y aceite de Firenze</i>		11
VERDURAS DEL MERCADO <i>a la parrilla con aceite de Firenze</i>		11
ENSALADA CÉSAR <i>con queso Parmesano y salsa de anchoas</i>		9
ENSALADA DE ESPINACAS FRESCAS <i>con champiñón, huevo y beicon crujiente</i>		10
PATATITAS RELLENAS <i>de salmón ahumado y salsa holandesa</i>	6	11
CARPACCIO DE BUEY <i>con Funghi Porcini, rúcula y láminas de queso Parmesano</i>		15

PIZZE DI NOSTRO PIZZAIOLO

Las mejores y más auténticas pizzas de la cocina italiana, elaboradas con recetas tradicionales y una selección de ingredientes de primerísima calidad. Consulte nuestra carta. También para llevar.

PRIMI PIATTI

	Euros
PENNE ALL'ARRABBIATA	10
SPAGHETTI VONGOLE con almejas y salsa de vino blanco	14
PAGLIA E FIENO con salteado de verduras y speck	11
FETTUCCHINE VERDE a la crema 4 quesos	11
GNOCHETTI SARDI al ragout	14
PAPPARDELLE con burrata y tomate ahumado	14
TORTELLINI de trufa blanca, ragout de setas y foie	14
GNOCCHI AL GORGONZOLA con aguacate y piñones	11
LASAGNA DE RAGOUT a la bolognesa	11
RISOTTO ai Funghi Porcini	15

SECONDI PIATTI

	Euros
MERLUZA A LA PARRILLA, salteado toscano y gratén de patata	17
CHIPIRONES A LA BRASA con cebolla caramelizada	18
INVOLTINI DE POLLO con espinaca, Provolone ahumada y speck	15
SOLOMILLO IBÉRICO en costra de Parmesano con fonduta de Fontina y habitas	19
MILANESA DE TERNERA con rúcula, pomodorini y patatas al tomillo	18
SOLOMILLO DE CEBÓN con setas y pistachos	21

ANTIPASTI

Euros

INSACCATI

Tradicionales embutidos italianos recién cortados. Para compartir.

MORTADELLA DI BOLOGNA	5
BRESAOLA DELLA VALTELLINA	5
SALAME FELINO	5
COPPA. Cabeza de lomo curado	5
PROSCIUTTO SAN DANIELE. El auténtico jamón de Parma	5
SPECK AFFUMICATO. Jamón con un toque ahumado	5

FORMAGGI

Tradicionales quesos italianos D.O.P.

PARMIGIANO REGGIANO. 24 meses de curación	8
TRENZA DE MOZZARELLA DE BÚFALA con gajos de tomate y aceite de Firenze	11

INSALATE E VERDURE

ENSALADA CÉSAR con queso Parmesano, salsa de anchoas y pollo crujiente	9
MELANZANE ALLA PARMIGIANA y pomodoro	8
VERDURAS DEL MERCADO a la parrilla con aceite de Firenze	9

PASTE E RISOTTI

Euros

SPAGHETTI ALLA CARBONARA con beicon y huevo	9
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	10
PENNE ALL'ARRABBIATA	9
PAGLIA E FIENO con salteado de verduras y speck	11
FETTUCCHINE VERDE a la crema 4 quesos	9
GNOCHETTI SARDI al ragout	14
GNOCCHI AL GORGONZOLA con aguacate y piñones	9
LASAGNA DE RAGOUT a la bolognese	11
RISOTTO ai Funghi Porcini	15

PIZZE DI NOSTRO PIZZAIOLO

Euros

Las mejores y más auténticas pizzas de la cocina italiana, elaboradas con recetas tradicionales y una selección de ingredientes de primerísima calidad. También para llevar.

CLASSICA

MARGHERITTA D.O.C. Mozzarella di bufala e olio di oliva extra	10
PROSCIUTTO COTTO. Pomodoro, Mozzarella e olio di oliva vergine	12
ZUCCHINE & GORGONZOLA con olio di oliva vergine	11
QUATTRO FORMAGGI. Mozzarella, Gorgonzola, Fontina e Parmigiano	10

ITALIANISSIMA

CARBONARA. Mozzarella di bufala, cipolla caramellata, pancetta e uovo	12
CALZONE. Prosciutto cotto, Mozzarella e uovo	13
COPPA DI PARMA. Mozzarella di bufala, rucola e Parmigiano Reggiano	13
DIAVOLA. Fontina, salame picante e olio di oliva extra	11

PREMIUM

BURRATA E BASILICO con sugo di pomodoro	12
FUNGHI. Mozzarella di bufala, Scamorza, cipolline e olio di prezzemolo	12

PIATTI DI CARNE

Euros

ESCALOPINES AL LIMÓN con puré de patata y setas a la parrilla	13
INVOLTINI DE POLLO con espinaca, Provolone ahumada y speck	15
CARPACCIO DE BUEY con Funghi Porcini, rúcula y láminas de queso Parmesano	15

DOLCI

Euros

TIRAMISÚ <i>con toque de café y amaretto</i>	6
HOJALDRE DE MANZANA <i>con helado de vainilla</i>	6
TARTA DE CHOCOLATE Y NARANJA	6
SEMIFREDDO DE NARANJA <i>con Sangue di Giuda</i>	6
CARPACCIO DE PIÑA <i>con frutas tropicales y sorbete de limón</i>	6
SORBETE DE LIMÓN <i>con vodka o cava</i>	6
HELADOS Y SORBETES <i>Vainilla, Chocolate, Café, Limón, Mango y los italianísimos Tutti Frutti, Panettone y Pistacchio de Sicilia</i>	5
ZUMO DE NARANJA <i>natural</i>	3

I.V.A. INCLUIDO