

***Tutta la nostra pasta è fatta in casa con le migliori farine, uova di galline ruspanti e acqua.
Allo stesso modo, i ravioli, tortellini e gnocchi sono fatti uno ad uno, permettendoci di garantire la massima freschezza e qualità del ripieno.***

Todas nuestras pastas frescas son de elaboración propia a partir de las mejores harinas, huevos de corral y agua. Así mismo los ravioli, los tortellini y los gnocchi se hacen a mano, uno a uno, lo cual nos permite garantizar la máxima frescura y la calidad del relleno.

Suplemento en terraza del 10 %

Cestino di pane focaccia 1.00 euro a persona
Cesto de pan focacha

Prezzi tasse incluse
Precios IVA incluido

ANTIPASTI / ENTRANTES

Parmigiana di melanzane 9.80
Milhojas de berenjena, mozzarella y parmesano

Provolone al forno 9.00
Provolone fundido con salsa de tomate San Marzano y orégano

Burrata 12.50
Mozzarella cremosa "burrata" D.O.P. con tomate natural y rúcula

Cozze al pomodoro piccante 11.00
Mejillones en salsa marinera picante

Strudel di verdure e ricotta 11.00
Pastel caliente de hojaldre con verduras, ricotta
y salsa de trufa y miel

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano 12.00
Solomillo de ternera aliñado con escamas de parmesano y rúcula

Bufala e salumi 12.00
Mozzarella de búfala D.O.P. con selección de embutidos italianos

INSALATE / ENSALADAS

Insalata di spinaci e caprino 10.00
Brotos de espinacas, queso de cabra, piñones,
pasas y vinagreta de miel y mostaza

Insalata di rucola, pomodorini e parmigiano 10.00
Rúcula salvaje, tomatitos cereza, láminas de parmesano y balsámico

Insalata caprese di bufala 11.50
Mozzarella de búfala D.O.P., tomate y un toque de pesto de albahaca

PASTE / PASTAS

Spaghetti carbonara 12.50

Con guanciale, crema de huevo, parmesano y pimienta negra **(Sin nata)**

Tagliatelle bolognesa 13.00

Con salsa boloñesa de lenta cocción

Tagliolini scoglio 14.50

Con almejas, mejillones, gambas y tomate

Tagliolini alla Chiara 14.00

Con gambones y crema de pistachos

Tagliatelle della Casa 17.00 ◆◆

Con crema de trufa, setas, boletus, nata y parmesano

Maccheroni alla Norma 13.00

Con salsa de tomate San Marzano, berenjena, ricotta y albahaca

Tagliolini Canaletto 13.50

Con tiras de pollo de corral, verduritas y salsa de tomate

Tagliolini al forno 13.50

Con jamón cocido, nata, tomate y bechamel gratinados con parmesano D.O.P.

Tagliolini pesto, gamberi e ciliegino 14.00

Con gambones, pesto y tomatitos

Rigatoni piccanti con burrata 14.50

Con salsa de tomate picante, crema de burrata D.O.P., piñones y un toque de pan molido aromatizado con anchoas y comino

Gnocchi del bosco 17.00 ◆◆

Ñoquis de patata con crema de trufa, setas variadas y queso taleggio fundido, gratinados con queso parmesano D.O.P.

Gnocchi Bolognesa 13.00

Ñoquis con salsa boloñesa de larga cocción

Tranne gli spaghetti tutta la pasta è fresca, fatta a mano

Excepto los espaguetis toda nuestra pasta es fresca, hecha a mano

PASTE RIPIENE / PASTAS RELLENAS

Ravioli di ricotta e spinaci con pomodoro e basilico 14.00
Rellenos de ricota y espinacas con salsa de tomate y albahaca

Ravioli di ricotta e spinaci al parmigiano 14.00
Rellenos de ricota y espinacas con crema de parmesano D.O.P.
y mantequilla tostada al perfume de salvia

Ravioli di gamberi con zucchini e vongole 15.00 ◆
Rellenos de gambas con salsa de calabacín y almejas

RISOTTI / ARROCES

Risotto alla marinara 14.00
Arroz con gambón, almejas, sepia, mejillones y azafrán

Risotto ai funghi 15.50 ◆
Arroz con boletus y setas silvestres mantecado con parmesano D.O.P.

Risotto ai funghi tartufato 17.00 ◆◆
Arroz con boletus y setas silvestres mantecado con crema de trufa

CARNI / CARNES

Tagliata di manzo con rucola y grana 17.50 ◆◆
Entrecotte de buey a la parrilla fileteado sobre rúcola
con parmesano y balsámico

Saltimbocca di pollo 12.50
Pechuga de pollo de corral con jamón de Parma y guarnición

I PIATTI DELLE FESTE / SOLO FINES DE SEMANA

Lasagna classica 13.50
Lasaña clásica de carne

PIZZE / PIZZAS

Margherita 9.50

Tomate, mozzarella y albahaca

Bambino 11.00

Tomate, mozzarella y jamón cocido

Prosciutto e funghi 11.50

Tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñones

Ettorino 12.00

Tomate, mozzarella, bacon, queso de cabra, rúcula, tomatitos y nueces

Bolognesa 11.50

Tomate, mozzarella, salsa boloñesa de ternera y parmesano

Diavola 11.50

Tomate, mozzarella, salami picante y albahaca

Bufalina 13.00

Tomate, mozzarella de búfala y albahaca

Paolino 13.50

Tomate, mozzarella, mortadela D.O.P., stracciatella de burrata, pesto de pistacho y pistachos picados

Favorita 12.00

Tomate, mozzarella, gorgonzola, berenjena, champiñón y parmesano

Verdi 11.50

Tomate, mozzarella, berenjena, calabacín, champiñones y pimientos

Romeo 12.00

Tomate, mozzarella, queso de cabra, berenjenas y miel

Formaggi 11.50

Gorgonzola, provolone, mozzarella y parmesano

Topolino 11.50

Tomate, mozzarella, gorgonzola, provolone y parmesano

Carbonara 13.00

Mozzarella, huevo, nata, guanciale, parmesano y pimienta

Primavera 11.50

Tomate, mozzarella, tomate seco, pesto, parmesano y rúcula

Leonardo 11.50

Tomate, mozzarella, queso de cabra, olivas negras y salami picante

Carotone 12.50

Mozzarella, jamón, rúcula, tomatitos y escamas de parmesano

Fiori di bosco 13.50

Tomate, mozzarella, boletus, espárragos, aceite de trufa y escamas de parmesano

Nostra 12.50

Tomate, mozzarella, jamón y picadillo de tomate con rúcula y escamas de parmesano

Deliziosa 13.50

Tomate, mozzarella de búfala, boletus y jamón

Malatesta 13.50

Tomate, mozzarella, ricotta, jamón cocido, salami picante, picadillo de tomate con aceite y albahaca

Calzone Napoletano 14.00

Tomate, mozzarella, ricotta, jamón cocido y salami picante

Calzone Bella Naia 14.00

Tomate, mozzarella, ricotta, ternera picada, huevo cocido y aceitunas

Ingrediente adicional 1.50

Mozzarella de búfala 2.50

Cestino di pane focaccia 1.00 a persona

Cesto de pan focacha

Focaccia 4.50

DOLCI / POSTRES

Tiramisú 5.50

Postre típico a base de bizcochos, café y queso mascarpone

Panna cotta alla vaniglia con frutti di bosco 6.00

Flan de nata a la vainilla con salsa de frutos del bosque

Crema di mascarpone e mango 6.00

Crema de mascarpone y mango

Cheesecake alla zucca 6.00

Tarta de queso con galleta y mermelada casera de calabaza

Torta Caprese con gelato alla vaniglia 6.00

Tarta de chocolate y almendras con helado de vainilla

Millefoglie all cioccolato e mandorle 6.50

Milhojas de hojaldre con chocolate a la menta y almendras

Carpaccio di ananas 5.50

Carpacho de piña natural con helado de vainilla

Gelati 4.80

Dos bolas de helado, sabor a elegir

**★ Nuestros postres son de elaboración propia
empleando productos lácteos de ganadería ecológica ★**

MENU PER DUE / MENÚ PARA DOS

Un entrante a compartir

+

Dos platos principales

+

Un postre a compartir

22 € / persona

◆ Suplemento 1,5 €

MENÚ DEL DÍA

De lunes a viernes:

**3 primeros y 3 segundos
con bebida y postre o café.**

13,50 €

VINI / VINOS

SPUMANTI / ESPUMOSOS

Prosecco DOC Valdo TREVISO 14.00 (bot.200 c.c.) 5,80
Moscato d'Asti DOCG Scanavino PIAMONTE 15.00
Sangue di Giuda DOCG Rosso frizzante Negrini LOMBARDIA 17.00
Agustí Torelló Brut Reserva CAVA 21.00

BIANCHI / BLANCOS

Verdicchio Castelli di Jesi Piccini MARCHE 13.50
Orvieto Classico Amabile DOC Bigi LAZIO 16.00
Isola del Sole Bianco Argiolas SARDEGNA 16.00
Gewurztraminer DOC Cavit TRENTO ALTO ADIGE 19.00
Pinot Grigio Santa Margherita Santa Margherita VENETO 20.00

Marina Alta ALICANTE 13.00
Pazo Cilleiro RIAS BAIXAS 16.00
Muga fermentado en barrica RIOJA 19.00
José Gallo Verdejo Viñas viejas RUEDA 12.00
Protos Verdejo RUEDA 15.00

ROSATI / ROSADOS

Lambrusco Rosati Rose di Bacco EMILIA ROMAGNA 11.00
Pinot Grigio Rosato Mastri Vernacoli Cavit TRENTO 16.00

Tombu Prieto Picudo BIERZO 15.00
Gran Feudo NAVARRA 11.00

ROSSI / TINTOS

Montepulciano d'Abruzzo Umani Ronchi ABRUZZO 14.00
Lambrusco Rosso Rose di Bacco EMILIA ROMAGNA 11.00
Memoro Rosso D'Italia Piccini TOSCANA 16.00
Quota 29 Primitivo IGT Menhir PUGLIA 18.00
Branciforte Rosso "Nero d'Avola" Firriato SICILIA 17.00
Chiaromonte Rosso "Nero d'Avola" IGT Firriato SICILIA 20.00
Chianti Colli Senesi DOC Fattoria del Cerro TOSCANA 20.00
Nipozzano Chianti Reserva DOCG M.de Frescobaldi TOSCANA 25.00
Brunello di Montalcino La Poderina TOSCANA 42.00

Solar de la Victoria Roble ARRIBES DEL DUERO 12.00
Honoro Vera Garnacha Joven (2 meses de Crza.) CALATAYUD 13.00
Pruno Crianza RIBERA DEL DUERO 20.00
Arzuaga "La Planta" Roble RIBERA DEL DUERO 17.00
Viña Mayor Crianza RIBERA DEL DUERO 20.00
Lopez de Haro Crianza RIOJA 13.00
Valdelana Crianza RIOJA 15.00
Matsu El Pícaro Crianza TORO 17.00
Biftu Bobal Roble UTIEL-REQUENA 13.00

CAFFÉ E INFUSIONI / CAFÉ E INFUSIONES

Espresso, ristretto, macchiato	1.80
Caffé latte	2.10
Cappuccino	2.80
Corretto (Manchado con licor)	2.80
Infusione	1.80
Irish coffe Café, Jamenson, azucar y nata	4,50
Caffé italiano Café, Frangelico, Amaretto y nata	5,50
Bayleys Coffe Café, Bayleys y nata	5,50
Café Shakerato (frio)	3,50
Café Shakerato con Bayleys	5,50

BIBITE / BEBIDAS

Agua natural	1.80
Agua con gas "SAN PELLEGRINO"	3.00
Refrescos	2.90
Zumos	2.90
Copa de cerveza "ESTRELLA GALICIA"	3.00
Jarra de cerveza "ESTRELLA GALICIA"	4.00
Cerveza sin alcohol "ESTRELLA GALICIA 0,0"	3.00
Cerveza 1.906 "ESTRELLA GALICIA"	4.00
Cerveza PERONI "NASTRO AZZURRO"	4.00
Copa de vino (de la casa)	2.90
Tinto de verano	3.00
Sangría de Lambrusco	12.00
Combinados	6.00
Combinados especiales	9.00

LICORES Y DESTILADOS

Limoncello	2.50
Grappa Bianca BENEVENTI	2.90
Grappa de Nebbiolo MARTELLETTI	3.50
Grappa de Brachetto MARTELLETTI	3.50
Amaro Montenegro	3.00
Amaro Averna	4.00
Amaretto di Saronno	3.50
Sambuca CASONI	3.00
Campari	3.50
Bayleys	4.00
Frangelico	4.00
Coñac HENNESSY V.S.	7.00