

Antipasti Italiani



- ◇ **Bruschetta con pomodori e stracciatella di burrata** 13,50 €
Pan tostado con tomate, stracciatella de burrata y un toque de albahaca fresca.
- ◇ **Parmigiana di melanzane con burrata** 15,00 €
Láminas de berenjena, mozzarella, tomate, albahaca, parmesano y burrata.
- ◇ **Carpaccio de solomillo ternera** 21,00 €
Láminas de solomillo con hierbas aromáticas, acompañado de piñones tostados, parmesano, miel y mostaza.
- ◇ **Trilogía de mozzarella** 20,50 €
Mozzarella di búfala DOP, mozzarella ahumada y mozzarella bocconcini al pesto, servido con pepino, tomate cherry confitado y crema balsámica.
- ◇ **Burrata italiana con carciofo e pomodori confittati** 19,50 €
Burrata italiana servida con alcachofas y tomates confitados a baja temperatura, acompañados de grissinis de cristal.
- ◇ **Cozze alla pugliese** 14,50 €
Mejillones con ajo, tomate, perejil y guindilla.
- ◇ **Insalata di polipo alla siciliana** 21,00 €
Pulpo salteado con patatas, zanahoria encurtida, alcaparras y aceitunas.
- ◇ **Insalata di aguacate e gorgonzola** 15,00 €
Ensalada fresca de endivia, lechuga y pera, acompañadas de aguacate, crema de gorgonzola y nueces.
- ◇ **Tavolozza classica italiana** 26,00 €
Le hacemos viajar por Italia descubriendo sus tesoros. Variado de embutidos y quesos italianos artesanales. Ideal para dos personas.

Disponibile servizio "Take away".

Tenemos a su disposición el listado de alérgenos por plato. Pregunte a nuestro personal.

IVA incluido.

Paste Fresche



- ◇ **Tagliatelle alla bolognese** 15,00 €
Con la auténtica salsa boloñesa: carne picada con verduras y salsa de tomate.
- ◇ **Lasagna alla bolognese** 19,00 €
Carne de ternera, bechamel, salsa de tomate y queso parmesano.
- ◇ **Tagliatelle al gorgonzola con noci servite nella ruota di parmigiano** 21,00 €
Servidos en la rueda de queso más grande de Italia. Lleva gorgonzola, nueces y pimienta recién molida.
- ◇ **Tagliatelle al tartufo nero** 21,50 €
Condimentados en la rueda de pecorino trufado, con crema de queso y trufa negra.
- ◇ **Sorrisi verdi di ricotta con salsa de tomate** 18,00 €
Pasta de espinacas rellena de queso ricota con salsa de tomate y una quenelle de mascarpone.
- ◇ **Mezzelune di funghi** 19,50 €
Rellenos de setas, servidos con salsa de nueces y queso taleggio fundido.
- ◇ **Gnocchi freschi di gorgonzola** 18,50 €
Rellenos de crema gorgonzola y acompañados de una salsa de pimientos asados.

Tradizione Italia Paste secche



- ◇ **Rigatoni ripieno di porcini e ricotta gratinati** 16,50 €
Rigatonis gratinados rellenos de boletus salteados y queso ricota ahumado.
- ◇ **Spaghetti alla carbonara originale** 18,00 €
Elaborados de forma original, con guanciale, yemas de huevos, pecorino y pimienta negra recién molida.
- ◇ **Spaghetti alle vongole** 22,00 €
Almejas, guindilla, vino blanco, ajo y perejil.
- ◇ **Spaghetti nero di mare alla botarga** 28,00 €
Espaguetis negros caseros con almejas, gambones sobre una crema de marisco y huevo de mújol rallada.

Carni e Pesci



- ◇ **Filetto di manzo con porcini e tartufo** 29,00 €
Solomillo de buey de 220 g en salsa de hongos boletus y trufa, con guarnición de patatas fritas.
- ◇ **Bistecca alla foirentina 1 kg** 58,00 €
Chuletón al grill trinchado sobre piedra volcánica y acompañado de patata al horno y verduras salteadas.
- ◇ **Milanese originale con l'osso servita con rucola, pomodori cherry e parmigiano** 30,50 €
Filete de ternera rosada asturiana con hueso de 350 g servida con guarnición de rúcula, tomatitos cherry y finas láminas de parmesano.
- ◇ **Polipo alla pizzaiola** 27,00 €
Pulpo a la plancha con salsa pizzaiola: ajo, orégano y tomate. Acompañado de pan tostado con aceite y ajo.
- ◇ **Tonno rosso alla griglia con pistacchio e aranci** 30,00 €
200 g de atún rojo marcado con pistachos y Kumquat, acompañado de ensalada caponata siciliana.
- ◇ **Corvina al forno con crosta di olive e parmigiano** 28,00 €
Filete de corvina al horno con romero y costra de aceitunas con parmesano. Acompañado de hinojo y patatas de río.

¡Pinsa Romana!



- ◇ **Margherita bufala** 15,00 €
Tomate, mozzarella fior di latte y mozzarella de búfala fresca DOP (Denominación de Origen Protegida).
- ◇ **Giardino** 17,00 €
Prosciutto, berenjena, calabacín, aceitunas verdes y queso ahumado Caciocavallo.
- ◇ **Prosciutto e funghi** 15,00 €
Tomate, mozzarella fior di latte, champiñones y jamón york.
- ◇ **Diavola** 16,50 €
Tomate, mozzarella fior di latte y salami picante.
- ◇ **Gorgonzola e speck** 17,00 €
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, speck y nueces caramelizadas.
- ◇ **Tartufo nero** 18,00 €
Mozzarella fior di latte, taleggio, trufa negra y queso parmesano.
- ◇ **Burrata e prosciutto di Parma** 18,00 €
Tomate, mozzarella fior di latte, jamón de Parma, burrata y albahaca.
- ◇ **Tirolesa** 17,50 €
Boletus, tomatitos confitados, speck, gorgonzola y crema balsámica.
- ◇ **Capricciosa** 15,50 €
Tomate, mozzarella fior di latte, champiñones, alcachofas y jamón york.

Dolci tentazioni



- ◇ **Tiramisú casero** 9,00 €
Receta tradicional, crema mascarpone, café, amaretto y bizcocho savoiardi hecho todos los días.
- ◇ **Panna cota citrica con miele di tartufo** 8,00 €
Panna cotta casera con cítricos y salseada con miel de trufa.
- ◇ **Helado** 7,00 €
- ◇ **Tatin casero de manzana con crema inglesa de limón** 8,00 €
Manzana caramelizada con canela, crema inglesa de limón sobre una masa crujiente.
- ◇ **Tarta tenerina de chocolate con helado de mascarpone** 8,50 €
Cremoso chocolate negro servido con un helado de mascarpone dulce.
- ◇ **Millefoglie di limoncello** 10,50 €
Milhoja caramelizada de limoncello con merengue quemado acompañado de suspiro de licor.
- ◇ **Cannoli siciliani** 8,00 €
Barquillo típico siciliano relleno de ricotta dulce y pepitas de chocolate.
- ◇ **Gelato de mascarpone con amarene** 8,00 €
Helado de mascarpone dulce acompañado de galletas de amaranto.

Menú infantil



- Platos a elegir:** 15,00 €
- ◇ **Pinsa Margherita o Prosciutto**
- ◇ **Spaghetti allá bolognese**
- ◇ **Milanese de pollo con patatas fritas**

Postre: Helado

Incluye: refresco, agua o zumo

Disponible para niños hasta 12 años.