

Y el pan... Es una auténtica maravilla, es el sabor y el olor de la infancia”

PARA EMPEZAR.... PANES, PIZZAS Y OTROS PECADOS

SELEZIONE DI PANI (POR PERSONA) SELECCIÓN DE PANES Y GRISINES DE DIFERENTES REGIONES DE ITALIA.	2.00
PAN PIZZA PAN DE PIZZA CON GUARNICIÓN DE QUESO Y SALSA	5.90
GRISSINI AL CAPRINO E ERBE PALITOS DE PAN PIZZA CON QUESO DE CABRA Y HEBRAS DE PARMESANO Y SALSA DE TOMATE FRESCO	6.90
PANZEROTTI AI FORMAGGI (4 UNID) 2.50 C/U ADIC MINI CALZONES RELLENOS DE QUESOS MIXTOS CON SU SALSA.	9.90
BRUSCHETTA PARTENOPEA AL TONNO ROSSO PAN CRUJIENTE ARTESANAL CON TARTAR DE ATÚN ROJO ALIÑADO CON ACEITE DE ALCAPARRAS, PESTO DE TOMATE SECO, RÚCULA Y QUESO BURRATA.	14.90
BRUSCHETTA SICILIANA PAN FOCACCIA TOSTADO CON BERENJENA ASADA, LONGANIZA CASERA DE SICILIA Y MOZZARELLA.	9.90
CASATIELLO CON PECORINI PANCITO NAPOLETANO CON SELECCIÓN DE QUESOS DE OVEJA ITALIANOS	12.90
PIZZA BUFALINA CON SALSA DE TOMATE FRESCO, QUESO MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMATE FRESCO EN CUBITOS ALIÑADOS, MOZZARELLA DE BÚFALA CAMPANA Y RÚCULA.	12.80
PIZZA PECCATI DI GOLA CON SALSA DE TOMATE FRESCO, QUESO MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, SETAS CLAVO, JAMÓN AHUMADO DE LOS ALPES Y ACHICORIA.	14.50

PLATOS SIN GLUTEN

*TODA LA PASTA LARGA DE NUESTRA CARTA, SE PUEDE ELABORAR LIBRE DE GLUTEN.
TENGA EN CUENTA QUE LA ELABORACION DE ESTOS PLATOS TARDARÁN MAS DE LO HABITUAL PORQUE SE COCEN EN AGUA NUEVA PARA EVITAR CONTAMINACIÓN DE TACC.*

*“Antes de la pasta disfruta de un antipasto para
compartir o acompañar un buen vino...”*

ENTRANTES

INVOLTINI DI MELANZANE ALLA SORRENTINA (3 U MINIMO)	9.30
ROLLITOS DE BERENJENAS RELLENOS DE QUESO SCAMORZA, TOMATE FRESCO, ALBAHACA, GRATINADOS AL HORNO. (ADIC 3.10 € X UD).	
ROAST BEEF AL TARTUFO	14.90
REDONDO DE TERNERA COCIDO A BAJA TEMPERATURA CON RÚCULA, LÁMINAS DE TRUFA, ESCAMITAS DE QUESO PARMESANO Y GRISINES DE PAN PIZZA	
ANTIPASTO ITALIANO (PARA DOS PERSONAS)	18.50
TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS ITALIANOS, VERDURITAS EN ACEITE DE OLIVA O VINAGRE Y GRISINES.	
CARPACCIO DI ZUCCHINE AL VAPORE CON PESTI E MOZZARELLA AFFUMICATA	12.90
CARPACCIO DE CALABACIN AL VAPOR CON PESTO DE TOMATE SECO, PESTO DE ALBAHACA Y MOZZARELLA DE BÚFALA AHUMADA.	
VITELLO TONNATO ALLA MONFERRINA	9.90
REDONDO DE TERNERA COCIDO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE ATÚN Y ALCAPARRAS A LA MONFERRINA (RECETA TÍPICA DE PIEMONTE)	

ENSALADAS

INSALATA CAPRESE DI BÚFALA	12.90
ENSALADA NAPOLETANA CON MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE FRESCO Y RÚCULA.	
INSALATA DI FORMAGGI E NOCI	13.90
ENSALADA MIXTA CON QUESOS ITALIANOS, SALSA SUAVE DE QUESO GORGONZOLA Y NUECES	
INSALATA DI GAMBERI ALLA MEDITERRÁNEA	16.90
ENSALADA CON ALIÑO MEDITERRÁNEO Y GAMBAS MARINADAS AL VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA A LA PLANCHA	
INSALATA ESTATE	11.50
AGUACATE, RÚCULA, APIO, PARMESANO Y SALSA DE YOGURT	

¡Te presentamos nuestra pasta fresca hecha por nuestras propias manos! Una experiencia italiana verdadera.!

PASTA CORTA DE SÉMOLA Y GRANO DURO

TROFIE DI LIGURIA CON ZAFFERANO E VERDURE (VEGANO) 13.90

PASTA TÍPICA DE GÉNOVA LEVEMENTE RIZADA CON AZAFRÁN, VERDURAS, ALMENDRAS TOSTADAS Y BERENJENAS FRITAS.

ORECCHIETTE PUGLIESI CON CALAMARI E BROCCOLI 13.90

PASTA CASERA EN FORMA DE OREJA SALTEADA CON CALAMARES Y BRÓCOLI LEVEMENTE PICANTE.

PASTA LARGA AL HUEVO

TAGLIOLINI CON GAMBERI E DATTERI 15.90

TALLARINES FINOS AL HUEVO CON GAMBAS, TOMATITOS CHERRY, DATILES Y MANTEQUILLA DE CITRICOS.

SCIALATIELLI DI BRANZINO E MENTA 14.50

PASTA TÍPICA NAPOLETANA SALTEADA CON LUBINA, MENTA, UN TOQUE DE CITRICO Y CRUJIENTE DE MIGA MEDITERRANEA.

TONNARELLI DI "SORA LELLA" 12.50

PASTA LARGA TÍPICA DE ROMA SALTEADA CON CARRILLADA (EMBUTIDO DE ORIGEN ROMANO), LONGANIZA CASERA, YEMA DE HUEVO Y QUESO PECORINO ROMANO.

TROCCOLI AL RAGU D`ANITRA 13.90

PASTA TÍPICA DE PUGLIA SALTEADA CON RAGU DE PATO CORTADO A MANO AL PERFUME DE TOMILLO.

PASTA SECA

SPAGHETTI ALL`ASTICE ALLO STILE NAPOLETANO 24.90

SPAGHETTI CON BOGAVANTE FRESCO, SALTEADO CON TRES TIPOS DE TOMATE Y ALBAHACA AL ESTILO NAPOLETANO.

¡Una experiencia que te hará despertar todos los sentidos!

PASTA RELLENA

CAPPELLACCI RIPIENI DI BURRATA 13.50

PASTA RELLENA DE BURRATA Y PESTO DE ALBAHACA CON SALSA SUAVE DE TOMATE DESHIDRATADO.

RAVIOLI RIPIENI DI SPINACI CON RAGU DI QUAGLIA 14.50

PASTA RELLENA DE ESPINACAS Y RICOTTA EN CAMITA DE QUESO PARMESANO Y PUERRO CON RAGÚ DE CODORNIZ ESTOFADA.

TRIANGOLI RIPIENI DOLCE AMARO 12.90

PASTA RELLENA DE RÚCULA, PATATA, MASCARPONE Y NUECES EN CAMA SUAVE DE CREMA DE QUESO TALEGGIO.

TORTELLI AL TARTUFO 17.90

PASTA TÍPICA DE BOLOGNA RELLENA DE TRES TIPOS DE CARNE Y RICOTTA A LA TRUFA, EN CAMITA DE CREMA LIGERA DE BOLETUS, CON JAMÓN AHUMADO CRUJIENTE Y LÁMINAS DE TRUFA CORTADA AL MOMENTO.

PASTA AL HORNO

FAGOTTINO RIPIENO DI VERDURE MISTE 12.90

SAQUITO DE PASTA FRESCA, RELLENO DE VERDURAS DE TEMPORADA EN CAMITA DE SALSA LIGERA DE SETAS MIXTAS.

LASAGNA BOLOGNESE 12.90

LÁMINAS DE PASTA CASERA CON SALSA BOLOÑESA, CREMA DE LECHE, PARMESANO Y JAMÓN YORK GRATINADO AL HORNO.

CARNE Y PESCADO

FILETTO IBERICO DI MAIALE AL FORNO CON CAPONATA SICILIANA 21.90
SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO AL HORNO, ACOMPAÑADO CON ENCURTIDO DE BERENJENA CASERO AL ESTILO SICILIANO.

COSTICINE D'AGNELLO CON PORCINI 26.90
COSTILLAS DE CORDERO COCIDO A BAJA TEMPERATURA CON BOLETUS SALTEADO Y PATATAS.

SALMONE IN CROSTA 17.50
LOMO DE SALMÓN EN COSTRA DE MASA CRUJIENTE DE PAN, ACOMPAÑADO CON PUERROS CON ENSALADA DE CALABACÍN Y YOGURT.

BRANZINO AL CARTOCCIO 18.90
LUBINA ENTERA EN "PAPILLOTE" CON VERDURITA DE TEMPORADA

GUARNICIONES : *

- * ENSALADA VERDE
- * ENSALADA MIXTA
- * PATATAS AL HORNO FRITAS
- * CREMA DE POLENTA

} 4.50

CHEF EJECUTIVO

Y

PROPIETARIO

ENRICO CECCHINATO