



BENVENUTI A CASA

Nuestra historia comenzó en Italia, en la provincia de Turín,
donde aprendimos que la cocina es mucho más que preparar un plato:
es una forma de querer, de compartir y de hacer sentir a los demás como en casa.

Hace un año, abrimos este restaurante con un sueño y mucha ilusión:
compartir nuestra cocina italiana y un pequeño pedacito de nuestra tierra con vosotros.

Somos una familia: Iva, nuestra mamma, está en la cocina, preparando
cada plato con el cariño y la pasión que siempre ha puesto en su cocina.
Son recetas antiguas, de esas que pasan de generación en generación,
y que ella prepara como si estuviera cocinando para sus propios hijos.

Danilo y Matteo os recibimos al otro lado de la puerta,
con la ilusión de que cada persona que se sienta en nuestra mesa
se sienta también un poquito parte de nuestra familia.

Porque para nosotros, un restaurante no es solamente un lugar donde comer.
Es sentarse a la mesa, compartir, reír, disfrutar y sentirse querido.

Esperamos que cada plato os haga viajar a Italia
y que, durante un ratito, sintáis que estáis comiendo en nuestra casa.

Benvenuti. La nostra casa è la vostra casa

*Our story began in Italy, in the province of Turin,
where we learned that cooking is much more than preparing a dish:
it is a way of showing love, sharing, and making others feel at home.*

*A year ago, we opened this restaurant with a dream and a lot of excitement:
to share our Italian cuisine and a little piece of our homeland with you.*

*We are a family: Iva, our mamma, is in the kitchen, preparing every dish with the care
and passion she has always put into her cooking. These are traditional recipes,
the kind that are passed down from generation to generation,
and which she prepares as if she were cooking for her own children.*

*Danilo and Matteo welcome you on the other side of the door,
hoping that everyone who sits at our table will also feel, even just a little,
like part of our family.*

*Because for us, a restaurant is not simply a place to eat.
It is about sitting at the table, sharing, laughing, enjoying ourselves and feeling cared for.*

*We hope that every dish takes you on a journey to Italy and that,
for a little while, you feel as though you are eating in our home*

Benvenuti. La nostra casa è la vostra casa

ENTRANTES

STARTERS

LA BRUSCHETTA

Pan tostado con tomate fresco, ajo y albahaca.

Toasted bread with fresh tomato, garlic and basil.



7,90€

VITELLO TONNATO

Rosbeef cocinado a baja temperatura con salsa tonnata y alcaparras.

Slow-cooked beef with tuna sauce and capers.



16,90€

CARPACCIO BLACK ANGUS

Carpaccio de Black Angus con champiñones portobello, lascas de parmesano y trufa fresca.

Black Angus carpaccio with portobello mushrooms, Parmesan shavings and fresh truffle.



18,90€

CARCIOFI DI PARMIGIANO

Alcachofas confitadas a la plancha con crema de parmesano y panceta crujiente.

Grilled candied artichokes with parmesan sauce and crispy pancetta chips.



11,90€

LA PARMIGIANA

Berenjena al horno, con salsa de tomate, mozzarella, queso parmesano y albahaca.

Grilled artichokes with Parmesan cream and crispy pancetta.



11,90€

CARPACCIO DI GAMBERI

Carpaccio de gambas con rúcula, piñones y vinagreta de limón y mostaza.

Prawn carpaccio with rocket, pine nuts and lemon and mustard vinaigrette.



21,90€

BURRATA CON JAMÓN ITALIANO

Burrata fresca con jamón de Parma.

Fresh burrata with Parma ham.



17,90€

ACCIUGHE AL VERDE

Anchoas del Cantábrico en salazón con salsa verde tradicional del Piamonte.

Salt-cured Cantabrian anchovies with traditional Piedmontese green sauce.



15,90€

ENSA LADAS

SALADS

LA CAPRESE

Queso burrata, tomates cherry, rúcula y albahaca.

Burrata cheese, cherry tomatoes, rocket and basil.



14,90€

LA GALLETTO

Mix de lechugas, pollo, cebolla, zanahoria, tomate cherry y salsa de parmesano.

Mixed lettuce, chicken, onion, carrots, cherry tomatoes and Parmesan sauce.



16,90€

LA DELICATA

Tomate, anchoas del cantábrico, cebolla roja y rúcula.

Tomato, Cantabrian anchovies, red onion and rocket.



16,90€

CONTADINA

Mezcla de lechugas, pera, rúcula, queso parmesano, nueces y pasas.

Mix lettuce, pear, rocket, Parmesan cheese, walnuts, raisins.



14,90

LAS TABLAS

BOARDS

TAGLIERE DI SALUMI ITALIANO

Nuestra tabla de embutidos italianos.

Our Italian cured meat board.

1/2 Rac. 16,90€ Rac. 25,90€

TAGLIERE DI FORMAGGI

Nuestra tabla de quesos italianos.

Our Italian cheese board.



16,90€

PRINCI PALES

MAINS

SPAGHETTI ALLA SCARPETTA

Espaguetis con salsa de tomate, albahaca y parmesano.

Spaghetti with tomato sauce, basil and Parmesan.



12,90€

SPAGHETTI CARBONARA

Espaguetis con huevo, guanciale, parmesano y pimienta negra.

Spaghetti with egg, guanciale, Parmesan and black pepper.



14,90€

LASAGNA DI MAMMA

Lasaña casera de carne.

Homemade meat lasagne.



15,90€

MEZZE LUNE AL SALMONE

Pasta fresca negra rellena de salmón con salsa de tomate, cherry y pistacho.

Black fresh pasta stuffed with salmon, served with tomato sauce, cherry tomato, and pistachio.

22,90€

FAGOTTINI FORMAGGI E PERE

Pasta rellena de quesos y pera con salsa de gorgonzola y nueces.

Pasta parcels filled with cheese and pear, served with Gorgonzola sauce and walnuts.



17,90€

RAVIOLI AL VINO ROSSO

Raviolis de carne asada con salsa de vino tinto y nueces.

Roast beef ravioli with red wine and walnut sauce.



19,90€

GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI

Ñoquis con salsa de cuatro quesos.

Gnocchi with four-cheese sauce.



14,90€

GNOCCHI ZUCCA

Ñoquis con crema de calabaza, guanciale y trufa fresca.

Gnocchi with pumpkin cream, guanciale and fresh truffle.



18,90€

TAGLIOLINI FUNGHI E TARTUFO

Tagliolini con setas porcini y trufa negra

Fresh tagliolini pasta with porcini mushrooms and black truffle



21,90€

TAGLIOLINI FRUTTI DI MARE

Tallarines con frutos del mar: mejillones, almejas, gambas y calamar fresco.

Tagliatelle with seafood: mussels, clams, prawns and fresh squid.



21,90€

SIN GLUTEN GLUTEN-FREE

Si lo prefieres, ¡todas nuestras pastas también están disponibles sin gluten! Solo tienes que decírnoslo y lo preparamos con el mismo cariño de siempre.

If you prefer, *all our pasta* dishes are also *available gluten-free*! Just let us know and we'll prepare it with the same care as always.

2,00€

SECUN DARIOS

SECOND DISHES

GUANCIA PIEMONTESE

Carrillera de ternera con salsa de vino Barolo y patatas al horno.

Veal cheek with Barolo wine sauce and roasted potatoes.



25,90€

COSTOLETTE D'AGNELLO AL ROSMARINO E MIELE

Carré de cordero lechal con romero, miel y mostaza.

Milk-fed lamb rack with rosemary, honey and mustard.



31,90€

BRANZINO ALLA MEDITERRANEA

Lubina con salsa mediterránea, aceitunas, tomate cherry y alcaparras.

Sea bass with Mediterranean sauce, olives, cherry tomatoes and capers.



21,90€

GAMBERI ALLA GRIGLIA

Gambón a la parrilla con ajo y aceite de oliva.

Grilled king prawns with garlic and olive oil.



20,90€

SALMONE AL LIMONE E ANETO

Salmón noruego con salsa de limón y eneldo.

Norwegian salmon with lemon and dill sauce.



22,90€

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

Solomillo de ternera con salsa de pimienta verde.

Beef sirloin steak with green pepper sauce.



30,90€

PINSA ROMANA

La pinsa romana es una versión antigua y más ligera de la pizza. Su masa se elabora con una mezcla especial de harinas (trigo, arroz y soja), tiene una fermentación lenta de hasta 72 horas y un alto contenido de agua, lo que la hace mucho más digestiva. Al hornearse, queda crujiente por fuera y suave por dentro.

The pinsa romana is an ancient and lighter version of pizza. Its dough is made with a special blend of flours (wheat, rice, and soy), undergoes a slow fermentation of up to 72 hours, and has a high water content, making it much easier to digest. When baked, it is crispy on the outside and soft on the inside.



PINSA ROMANA

LA NOSTRA MARGHERITA

Tomate, mozzarella, albahaca, tomate cherry y stracciatella de burrata.

Tomato, mozzarella, basil, cherry tomatoes and burrata stracciatella.



11,90€

COTTO

Tomate, mozzarella y jamón cocido italiano.

Tomato, mozzarella and Italian cooked ham.



13,90€

4 FORMAGGI

Tomate, mozzarella, parmesano, gorgonzola y taleggio.

Tomato, mozzarella, Parmesan, Gorgonzola and Taleggio.



14,90€

LA CANTABRICA

Tomate, anchoas del Cantábrico, burrata, alcaparras, aceitunas negras y ajo.

Tomato, Cantabrian anchovies, burrata, capers, black olives, and garlic.



16,90€

LA ITALIANA

Mozzarella, jamón de parma, rúcula, parmesano y tomate cherry.

Mozzarella, Parma ham, rocket, Parmesan and cherry tomatoes.



16,90€

LA MORTADELLA

Mozzarella, mortadela italiana, stracciatella de burrata y pesto de pistacho.

Mozzarella, Italian mortadella, burrata stracciatella and pistachio pesto.



15,90€

LA TARTUFINA

Mozzarella, jamón de Parma, crema de trufa y setas Portobello.

Mozzarella, Parma ham, truffle cream and Portobello mushrooms.



16,90€

INFERNO

Tomate, mozzarella, salami picante italiano y gorgonzola.

Tomato, mozzarella, spicy Italian salami and gorgonzola.



15,90€

LA SICILIANA

Tomate, mozzarella, berenjena y queso parmesano.

Tomato, mozzarella, aubergine and parmesan cheese.



14,90€

LA ZUCCA

Crema de calabaza, mozzarella, guanciale y trufa fresca.

Pumpkin cream, mozzarella, guanciale and fresh truffle.



19,90€

POS TRES

DESSERTS

TIRAMISU DELLA CASA

Tiramisú casero elaborado según nuestra receta familiar.

Homemade tiramisu prepared according to our family recipe.



7,00€

SOUFFLE AL PISTACCHIO

Soufflé de pistacho con helado de vainilla.

Pistachio soufflé with vanilla ice cream.



7,00€

CANNOLO SICILIANO

Crujiente cannolo relleno de ricotta y chocolate.

Crispy Sicilian cannolo filled with ricotta and chocolate.



7,00€

PANNA COTTA AL BAILEYS

Panna cotta de Baileys con salsa de frutos rojos.

Baileys Panna Cotta with red fruit sauce.



7,00€

GELATO ITALIANO

El auténtico helado de Italia, suave y delicioso.

Authentic Italian ice cream, smooth and delicious.



2,90€

GELATO AFFOGATO

Helado de vainilla con café espresso.

Vanilla ice cream with espresso coffee.



6,00€

POSTRE DEL MES

Consulte a nuestro personal.

Dessert of the month. Please ask our staff.

ALÉRGENOS **ALERGENS**



Gluten
Gluten



Soja
Soja



Sésamo
Sesame



Altramucos
Lupins



Crustáceos
Crustáceos



Huevos
Huevos



Lácteos
Lácteos



Sulfitos
Sulphites



F. cáscara
Nuts



Apio
Apio



Frutos secos
Frutos secos



Cacahuets
Cacahuets



Moluscos
Moluscos



Marisco
Seafood



Pescado
Pescado



Mostaza
Mustard

IMPORTANTE **IMPORTANT**

Si tienes alguna **alergia o intolerancia alimentaria**, por favor **informa a nuestro personal** antes de realizar tu pedido. Disponemos de una **tabla de alérgenos** que puedes consultar para mayor seguridad.

If you have any food **allergies or intolerances**, please **inform our staff** before placing your order. We **have an allergen chart** available for your safety.

REFRES COS

SOFT DRINKS

COCA-COLA	2,60€
COCA-COLA "O"	2,60€
FANTA NARANJA	2,60€
<i>Fanta Orange</i>	
FANTA LIMÓN	2,60€
<i>Fanta Lemon</i>	
NESTEA	2,60€
SPRITE	2,60€
AQUARIUS LIMÓN	2,60€
<i>Aquarius Lemon</i>	
TÓNICA PREMIUM	2,60€
<i>Premium Tonic</i>	
APERITIVO ANALCOLICO	3,60€
ZUMO DE NARANJA	3,60€
NATURAL	
<i>Orange Juice</i>	
ZUMO DE PIÑA	2,60€
<i>Pineapple Juice</i>	
ZUMO DE MELOCOTÓN	2,60€
<i>Peach Juice</i>	
ZUMO DE MANZANA	2,60€
<i>Apple Juice</i>	
LIMONADA ITALIANA	3,20€
"LURISSIA"	
<i>Italian lemonade</i>	

CAFE TERIA

CAFÉ

CAFÉ ESPRESSO	1,80€
CAFÉ SOLO	1,80€
CAFÉ MACCHIATO	2,00€
CAFÉ CORTADO	2,00€
CAFÉ BON BON	2,00€
CAFÉ CON LECHE	2,20€
CAPUCCINO	2,40€
CAFÉ LATTE	2,60€
CAFÉ CARAJILLO	3,80€
CAFÉ IRLANDÉS	6,00€
INFUSIONES	1,80€

COMBI NADOS

MIXED DRINKS

GINEBRA

BEEFEATER TÓNICA	8,50€
SEAGRAM'S TÓNICA	8,50€
MALFI GIN ITALIA	12,00€
MALFI GIN POMELO	12,00€

RON

BACARDI COLA	8,50€
BRUGAL COLA	8,50€
BARCELO COLA	8,50€
MATUSALEM 15 AÑOS	12,00€

WHISKY

JB	6,00€
JAMESON	6,00€
JACK DANIELS	6,00€
JOHNNIE WALKER	12,00
ETIQUETA NEGRA	

VODKA

SMIRNOFF	5,00€
ABSOLUT	6,00€

DIGESTIVO

LIMONCELLO	4,50€
MELONCELLO	4,50€
BAILEYS	4,50€
SAMBUCA	4,50€
AMARO DEL CAPO	4,50€
AVERNA	4,50€
AMARETTO DI	4,50€
SORONNO	

TENEMOS GRAPPA
ARTESANAL DE TREVISO

PREGUNTEN AL CAMARERO

BRANDY	6,00€
CARLOS MENDOZA	

APERITIVO ITALIANO

ITALIAN APERITIF

SPRITZ

APEROL	7,50€
CAMPARI	7,50€
LIMONCELLO	7,50€
HUGO	7,50€
APEROL SPRITZ VIOLETA	8,50€
VERMUT MARTINI ROJO	4,50€
<i>Martini Rosso Vermouth</i>	
VERMUT MARTINI BLANCO	4,50€
<i>Martini Bianco Vermouth</i>	
VERMUT ARTESANO BERTO (PIEMONTE)	5,00€
VERMUT ARTESANO (ALICANTE)	5,00€

AGUA

WATER

AGUA MICROFILTRADA	2,20€
<i>Microfiltered water</i>	
AGUA CON GAS MICROFILTRADA	2,40€
<i>Sparkling microfiltered water</i>	
AGUA 1 L.	3,30€
<i>Water. 1 L.</i>	
AGUA CON GAS PREMIUM SAN PELLEGRINO	3,40€
<i>Premium sparkling water – San Pellegrino</i>	
AGUA PREMIUM FLIETTE ITA	3,40€
<i>Premium water</i>	

CERVE ZAS BEERS

CLARA 0,25 - 0,50 CL CAÑA	2,70€ - 4,80 €
<i>Half pint</i>	
PINTA EN COPA	4,80€
<i>Pint served in a stemmed glass</i>	
PERONI	3,50€
BALADIN NAZIONALE	4,20€

1/3

ESTRELLA LEVANTE	3,00€
ESTRELLA LEVANTE 0,0	3,00€
ESTRELLA LEVANTE SIN GLUTEN	3,20€
<i>Estrella Levante Gluten-Free</i>	
ESTRELLA LEVANTE TURIA	3,20€



 [@lamoleristorante](https://www.instagram.com/lamoleristorante)