

BELLI DI MAMMA

CARTA / MENU

ANTIPASTI

VERDURE GRIGLIATE	12 €
Verduras a la parrilla con aceite de ajo y guindilla / Grilled vegetables with garlic, chilli and olive oil	
INSALATA DI BUFALA	15 €
Ensalada mixta con mozzarella de bufala, acetunas, cebolla y tomatitos cherry /Mixed salad with bufala mozzarella, olives, onion and cherry tomatoes	
CARCIOFI ALLA GIUDIA	16 €
Dos alcachofitas fritas, con crema de pecorino / Two fried artichokes, with pecorino cream	
BURRATA PUGLIESE	16 €
Burrata con pesto de albahaca, tomate cherry confit y taralli / Burrata from Apulia, basil pesto, confit cherry tomato and taralli	
TAGLIERE DI SALUMI ITALIANI	23 €
Tabla de embutidos italianos seleccionados / A selection of our finest Italian cured meats	1/2 12 €

PIZZA ROMANA

Gluten free +2,50 €

REGINA MARGHERITA DOP	13 €
Tomate, mozzarella de búfala y albahaca / Tomato sauce, buffalo mozzarella and fresh basil	
VEGETARIANA	14 €
Tomate, mozzarella, verduras asadas, hierbas / Tomato sauce, mozzarella, roasted vegetables, herbs and provolone	
QUATTRO FORMAGGI	15 €
Cuatro quesos: gorgonzola, scamorza, provolone y parmigiano / Gorgonzola, scamorza cheese, provolone and parmigiano (extra truffle +3,00€)	
DIAVOLA	16 €
Tomate, mozzarella y chorizo picante de Calabria / Tomato sauce, mozzarella and spicy salami from Calabria	
CROSTINO	16 €
Tomate, mozzarella, jamón York / Tomato, mozzarella and ham	
ITALIA	16 €
Pesto, burrata de Apulia, mozzarella, rúcula, y tomate cherry / Pesto, burrata, mozzarella, rocket and cherry tomatoes	
NAPOLI	17 €
Tomate, mozzarella, anchoas del cantabrico, aceitunas y ajo / Tomato, mozzarella, anchovies from the Cantabrian Sea, olives and garlic	
MORTADELLA, BURRATA E PISTACCHIO	17 €
Mortadella, burrata de Apulia y granela de pistachos / Mortadella, Apulian burrata and pistachio granola	
TONNO & CIPOLLA	17 €
Tomate, mozzarella, ventresca de atún, cebolla morada, tomatitos confit y orégano / Tomato sauce, mozzarella, tuna, red onion, tomato confit and oregano	
PATATE & GUANCIALE	17 €
Patatas asadas, guanciale, scamorza, tomate cherry confit y romero / Roasted potatoes, guanciale, scamorza, confit cherry tomato and rosemary	
PARMA	18 €
Tomate, mozzarella, jamon crudo, rucula, cherry y parmesano / Tomato, mozzarella, raw ham, rocket, cherry and parmesan	
FUNGHI PORCINI E TARTUFO	20 €
Boletus, mozzarella, scamorza y trufa / Mushrooms, mozzarella, provolone and truffle	

PANE	2,50 €
Focaccia genovese perfecta para acompañar los demás platos /Focaccia genovese perfect with other dishes	

**Si tienes alguna alergia no dudes en preguntarnos nuestra carta de alérgenos!*
**If you have any allergies, do not hesitate to ask us for our allergen menu!*

PRIMI

PARMIGIANA DI MELANZANE	15 €
Milhojas de berenjenas con salsa de tomate, parmesano, mozzarella y albahaca / Aubergine millefeuille with tomato sauce, parmesan, mozzarella and fresh basil	
LASAGNA DI MAMMA	16 €
Lasaña con salsa boloñesa, bechamel, mozzarella y parmesano / Lasagna with beef ragu', bechamel, mozzarella and parmesan	
FETTUCCINE AL RAGU'	16 €
Tallarines en salsa boloñesa / Fettucine and slow cooked beef ragu	
GNOCCHI PESTO, POMODORINI E BURRATA	17 €
Ñoquis de patata con pesto de albahaca, tomatitos y burrata / Potato gnocchi with basil pesto and tomatoes and burrata	
SPAGHETTI CARBONARA	18 €
Espagueti en la verdadera salsa carbonara de Roma / Spaghetti in the real carbonara sauce of Rome (extra truffle +3.00€)	

FETTUCCINE BELLI DI MAMMA	18 €
Tallarines en salsa de tomates cherry confit con guanciale, pecorino, parmesano y pimienta / Fettucine in confit cherry tomato sauce with guanciale, pecorino, parmesan and pepper	
SPAGHETTI CACIO&PEPE, GAMBERI, MENTA E LIME	19 €
Espagueti cacio y pepe con gambas, menta y lime / Spaghetti cacio and pepe with shrimp, mint and lime	

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI CON TARTUFO	20 €
Risotto cremoso al estilo italiano con boletus, crema de trufa, parmesano y mantequilla / Italian-style risotto with mushrooms, truffle cream, parmesan and butter	

TAGLIATELLE PISTACCHIO E GAMBERI	20 €
Tagliatelle con pesto de pistacho, gambas y tomatitos confit / Tagliatelle with pistachio pesto, shrimps and tomato confit	

RAVIOLI DI BRASATO CON CREMA DI PARMIGIANO	21 €
Ravioles rellenos de carne de vaca estofada, crema de parmesano y su jugo / Ravioli with braised beef with parmesan cream and fond	

SECONDI

POLPETTE DELLA CASA	18 €
Albondigas de carne en salsa de tomate y parmesano / Meatballs in tomato and parmesan sauce	
ARROSTICINI ABRUZZESI	19 €
Brochetas de carne de oveja 10 ud. (extra +1,50€ la unidad) con patatas asadass / Sheep meat skewers 10 units. (extra +1.50€) and roasted potatoes	

COTOLETTA ALLA MILANESE	21 €
Filete de ternera rebozado con ensalada y patatas / Battered veal fillet with salad	

TAGLIATA DI CARNE ALL'ITALIANA	22 €
Entrecote troceada acompañada con rucula, tomate cherry, lascas de parmesano y crema de vinagre balsámico de Modena / Beef entrecote served with wild rocket, cherry tomatoes, parmesan shavings and balsamic vinegar cream	

DOLCI

SORBETTO DI STAGIONE	6 €
Helado de fruta de temporada / Seasonal fruit sorbet (extra vodka/prosecco +1,50€)	
TIRAMISÙ DELLA NONNA	8 €
Crema de huevo y mascarpone, con galletas y café / Egg yolk and mascarpone cream with biscuits and coffee	
TORTA AL CIOCCOLATO	8 €
Tarta de chocolate con nata montada y Nutella / Chocolate cake with whipped cream and Nutella	
CHEESECAKE AL PISTACCHIO	9 €
Tarta de queso al pistacho / Pistachio Cheesecake	