

LO SPAGHETTO

Ristorante



Cucina Italiana Típica Mediterránea

Sicilia en la cocina, la tierra de los sabores

Una cocina que sabe a mar, tierra y montaña, una mezcla de sabores irrepetible, fruto de una historia milenaria que ha visto sumarse las aportaciones culturales de las más diversas civilizaciones, sin anularse nunca entre sí, haciendo de Sicilia el punto de encuentro entre las tradiciones culinarias occidentales y árabes. Todo ello a partir de materias primas de excepcional calidad que dan lugar, según las circunstancias, a una cocina sencilla o estructurada, "callejera" o refinada, noble o popular.



ENTRANTES

Bruschette a la Siciliana. 6.50



(rebanada de pan tostado aromatizado con ajo, tomate natural, orégano, parmesano y albahaca fresca)

Focaccia clásica sal, aceite, orégano 7.50



Focaccia con mortadella, burrata y crema 15.50

de pistacho



Pinsa con burrata 16.50

(mézclum, burrata, Cherry, láminas de parmesano, parmesano, pimienta, caramelo de vinagre balsámica)



Parmigiana 16.50

(lasaña de berenjenas, parmesano, albahaca, mozzarella y salsa de tomate)



ENTRANTES

Ensalada Caprese con Burrata 16.50

Ensalada Caprese con mozz. de búfala 15.50

Vitello tonnato 19.50

(un clásico de la cocina italiana, redondo de ternera cocinada a baja temperatura cortada en lonchas tipo carpacho condimentada con una salsa a base de atún mayonesa, anchoas y alcaparras, se sirve frío)



CONTIENE GLUTEN



PESCADO



HUEVOS

Carpaccio de calabacín 14.50



LACTEOS

Pollo crujiente con mostaza y miel 14.50



CONTIENE GLUTEN



MOSTAZA



LACTEOS



HUEVOS

Girasoli fritos rellenos de ricota y espinaca 11.50



CONTIENE GLUTEN



LACTEOS



HUEVOS

Provolone al Tegamino gratinado al horno. 16.50



LACTEOS

Pan 1.80



CONTIENE GLUTEN

PASTA FRESCA

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino 14.50
(ajo, aceite, guindilla, perejil, pecorino)



CONTIENE
GLUTEN



HUEVOS

Spaghetti Carbonara con guanciale (sin nata) 18.50



CONTIENE
GLUTEN



HUEVOS

Pappardelle al Ragú de carne (boloñesa) 18.50



CONTIENE
GLUTEN



HUEVOS

Fagotti rellenos de pera y queso en salsa de 18.50

gorgonzola y nueces



CONTIENE
GLUTEN



HUEVOS



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA

Gnocchi 4 Quesos 16.00



CONTIENE
GLUTEN



HUEVOS



LACTEOS

Gnocchi con pesto genovese burrata y 16.50

parmesano

(salsa de albahaca, nueces, pecorino, parmesano, aceite de oliva)



CONTIENE
GLUTEN



HUEVOS



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA

Gnocchi a la Sorrentina 18.50

(cazuelita de gnocchi gratinado al horno con salsa de tomate,
provolone, albahaca y parmesano rallado)

PASTA FRESCA

Garganelli a la Norma

17.50

(tomate, albahaca, berenjena, ricotta salada)



Garganelli a la Boscaiola

17.50

(mix de setas salteadas con ajitos, nata, perejil, parmesano)



Tortelloni de ricota y espinacas al ragú (boloñesa)

17.50



Trofie al Pesto

16.50

(salsa de albahaca, nueces, pecorino, parmesano, aceite de oliva)



Trofie a la Siciliana

19.50

(tomate seco, ajo, guindilla, albahaca y parmesano)



Garganelli a la Trapanese

19.50

(Chorizo criollo, cherry, guindilla, tomate, pecorino, rúcula)



SUGERENCIAS

ESPECIALIDADES DEL CHEF

Spaghetti picantes con langostinos y almejas

19.50



Spaghetti caprese con tomatitos cherry burrata, albahaca y parmesano.



19.50

Spaghetti a lo Scoglio (mejillones, langostinos, almejas)

19.50



Spaghetti picantes con mejillones.

19.50



Spaghetti picates al nero di sepia con pecorino siciliano

19.50



PASTA FRESCA Y SECA ARTESANA. ECHA CON HARINA DE
TRIGO DURO

¿QUÈ DIFERENCIA HAY ENTRE UNA ¿PIZZA Y UNA PINSA?

La primera diferencia y la que más salta a la vista entre la Pizza y la Pinsa es sin duda, la forma.

“La Pinsa se distingue de la pizza esencialmente en la formulación y en la fermentación.

La pizza se suele hacer con harinas de trigo muy refinadas y la fermentación raramente llega a las 48 horas.

En el caso de la Pinsa se usa una mezcla de harinas de trigo, soja y arroz, y la fermentación es de 72 horas”.

La palabra «Pinsa» proviene del latín «pinsere» que significa aplastar o estirar, refiriéndose a la forma en que se elabora la masa. La Pinsa Romana se caracteriza por tener una corteza más delgada y crujiente, y una textura más ligera y digestiva.

SUGERENCIAS DEL CHEF

Pinsa Norma    18.50

(tomate, mozzarella, berenjena, albahaca, ricota salata)

Pinsa Provolone    19.50

(tomate, provolone, champiñón, rúcola salsa de trufa)

Pinsa La Sicilana     19.50

(tomate, mozzarella, alcaparras, cebolla morada, anchoas, rúcola)

Rè Arturo    18.50


(tomate, mozzarella de búfala, speck italiano, rúcula, escamas de parmesano, orégano)

Contadina    18.50

(tomate, mozzarella, chorrizo criollo, cebolla morada, pecorino rucola)



PINSA

Margherita    14.50

(tomate, mozzarella, albahaca, orégano)

Prosciutto    15.50

(tomate mozzarella, jamón de york, orégano)

Tonno e Cipolla     15.50

(tomate, mozzarella, atún, cebolla morada, aceitunas, orégano)

Lo Spaghetto    18.50

(tomate mozzarella de búfala, tomate seco, albahaca, aceite picante, parmesano, orégano)

Vegetariana    17.50

(tomate, mozzarella, champiñón, pimiento rojo, alcachofa, cebolla, aceitunas calabacín, berenjenas, orégano)

Capriciosa    17.50

(tomate, mozzarella, aceitunas negras, alcachofas, jamón de york, alcaparras, champiñones, orégano)



PINSA

Diavola    17.00

(tomate, mozz, spianata romana picante, orégano)

Cuatro Quesos    16.50

(mozzarella, gorgonzola, cheddar, parmesano)

escamas de parmesano, orégano)

Denisa    16.50

(tomate, mozzarella de bufala, guanciale, tomatitos cherry, rucola, orégano)

Bianca    16.50

(mozzarella, crema de leche, mortadela, pistacho, orégano)

Pinsa Bruschetta    16.50

(mozzarella, tomatitos cherry, lascas de parmesano, albahaca, ajos, orégano)

