

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 balsámico)



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 alcacarras, se sirve frío)



CONTIENE GLUTEN PESCADO HUEVOS

Carpaccio de calabacín 14.50



LACTEOS



CONTIENE GLUTEN MOSTAZA LACTEOS HUEVOS

Pollo crujiente con mostaza y miel 14.50

Girasoli fritos rellenos de ricota y espinaca 11.50



CONTIENE GLUTEN LACTEOS HUEVOS

Provolone al Tegamino gratinado al horno. 16.50



LACTEOS



CONTIENE GLUTEN

Pan 1.80

PASTA FRESCA

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



Spaghetti Carbonara con guanciale (sin nata) 18.50



Pappardelle al Ragú de carne (boloñesa) 18.50



Fagotti rellenos de pera y queso en salsa de gorgonzola y nueces 18.50

gorgonzola y nueces



Gnocchi 4 Quesos 16.00



Gnocchi con pesto genovese burrata y parmesano 16.50
parmesano

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



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



CONTIENE GLUTEN CRUSTACEOS MOLLUSCOS

Spaghetti caprese con tomatitos cherry burrata, albahaca y parmesano.

19.50



CONTIENE GLUTEN LACTEOS

Spaghetti a lo Scoglio (mejillones, langostinos, almejas)

19.50



CONTIENE GLUTEN CRUSTACEOS MOLLUSCOS

Spaghetti picantes con mejillones.

19.50



CONTIENE GLUTEN MOLLUSCOS

Spaghetti picantes al nero di sepia con pecorino siciliano

19.50



CONTIENE GLUTEN MOLLUSCOS LACTEOS

PASTA FRESCA Y SECA ARTESANA ECHA CON HARINA DE

TRIGO DURO

¿QUÉ 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, rúcula salsa de trufa)

Pinsa La Sicilana 19.50

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

Rè Arturo 18.50

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

Contadina 18.50

(tomate, mozzarella, chorizo 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)

Caprichiosa



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)		

