

# LO SPAGHETTO

Ristorante



Cucina Italiana Tipica Mediterranea

Sicilia en la cocina, la tierra de los sabores

Sicilian cookery the region of flavours

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.

A cuisine that reminiscences of sea, land, and mountains, a fusion of unrepeatable flavors, the fruit of a millenary history that has seen the cultural contributions of the most diverse civilizations come together, without ever overlapping each other, making Sicily the meeting point between Western and Arab culinary traditions. All this from raw materials of exceptional quality that lead, depending on the circumstances, to a simple or structured cuisine, "Street-like" or refined, noble or popular.

# ETRANTES

Bruschette a la Siciliana. 5.50



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

Focaccia clásica sal, aceite, orégano 6.50



Focaccia con mortadella, burrata y crema 14.50

de pistacho



Pinsa con burrata 15.50

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



Parmigiana 16.00

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



Ensalada de Naranja 12.50

(naranja. hinojo cebolla roja aceitunas, pimienta negra, orégano, vinagreta de aceto balsámico aceite de oliva)

# ENTRATES

Ensalada Caprese con Burrata 15.00

Ensalada Caprese con mozz. de búfala 14.50

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 13.00



CONTIENE GLUTEN



MOSTAZA



LACTEOS



HUEVOS

Girasoli fritos rellenos de ricota y espinaca 10.50



CONTIENE GLUTEN



LACTEOS



HUEVOS

Provolone al Tegamio gratinado al horno. 15.50



LACTEOS

Pan 1.80



CONTIENE GLUTEN

# PASTA FRESCA

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino 13.50

(ajo, aceite, guindilla, perejil, pecorino)



Spaghetti Carbonara con guanciale (sin nata) 17.00



Pappardelle al Ragú de carne (boloñesa) 17.50



Fagotti rellenos de pera y queso en salsa de 17.50

gorgonzola y nueces



Gnocchi 4 Quesos 15.00



Gnocchi con pesto genovese burrata y 14.50

parmesano

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



# PASTA FRESCA

Garganelli a la Norma 16.50

(tomate, albahaca, berenjena, ricotta salada)



Garganelli a la Boscaiola 16.50

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



Tortelloni de Ricota al Ragù (boloñesa) 16.50



Trofie al Pesto 15.50

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



Trofie a la Siciliana 19.00

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



# SUGERENCIAS

## ESPECIALIDADES DEL CHEF

Spaghetti picantes con lagostios y almejas

19.50



Spaghetti caprese con tomatitos cherry burrata, albahaca y parmesano.



19.50

Spaghetti a lo Scoglio

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    18.50

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

Pinsa La Sicilana     18.50

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

Pinsa Zucca, Zucchini y Menta 17.50

(tomate, mozzarella, calabaza, calabacín y menta fresca)



Rè Arturo    17.50

(tomate, mozzarella de búfala, speck italiano, rúcula, escamas de parmesano, orégano, a.o.v.e)



# PINSA

Margherita    13.50

(tomate, mozzarella, albahaca, orégano)

Prosciutto    14.50

(tomate mozzarella, jamón de york, orégano)

Tonno e Cipolla     14.50

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

Lo Spaghetto    17.00

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

Vegetariana    16.50

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

Capriciosa    16.50

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



# PINSA

Diavola    15.50

(tomate, mozz, spianata romana picante, orégano)

Cuatro Quesos    15.50

(mozzarella, gorgonzola, cheddar, parmesano)  
escamas de parmesano, orégano)

Denisa    15.50

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

Bianca    15.50

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

Pinsa Bruschetta    15.50

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

