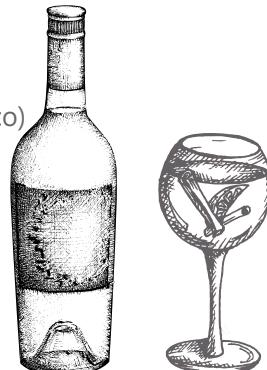


Aperitivos

- **Aperol Spritz** 7
(Aperol, agua con gas & prosecco)
- **Hugo** 7
(Flor de sauco, agua con gas, prosecco & hojas de menta)
- **Campari con naranja** 7
- **Negroni** 6,5
(Campari, gin & vermouth)
- **Limoncello spritz** 7
- **Barracuda** 8
(Ron, licor Galliano, lima, zumo de piña & prosecco)
- **Martini blanco & Martini rojo** 5
- **Ricard** 5
- **Bellini** 6
(Puré de melocotón & prosecco)



Antipasti Italiani

- **Vitello Tonnato** 15,5

(Laminado de ternera, cocinado a baja temperatura, acompañado con salsa de atún & alcaparras)

- **Melanzane alla parmigiana** 14

(Berenjena al horno con mozzarella, tomate & albahaca)

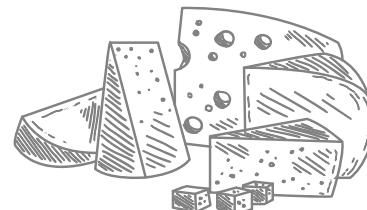
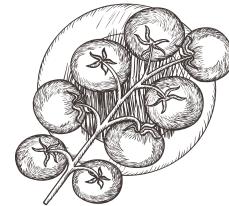
- **Provolone al horno con tomate & hierbas acompañado con surtido de panes** 13,5

- **Focaccia con mortadela, tomatito semiseco amarillo y rúcula** 14

- **Focaccia de ajo & queso** 11
Vegetariano

- **Focaccia marinara con burrata** 13

(Tomate, alcaparras, orégano, anchoa, ajo & aceite de albahaca)



Todos nuestros platos se elaboran al momento

Del mar

- **Tosta de atún rojo macerado sobre pan de algas, trufa rallada & mayowasabi** 9
- **Pulpo a la roca** 21
(Pulpo a la parrilla, con patatas mini, mayonesa de pimentón, alga & fondo de piquillos)
- **Tartar de atún rojo del mediterráneo con sorbete de manzana verde & semillas de calabaza** 19,5

Ensaladas

- **Burrata con cremoso de berenjena asada, tomates cherry & gel de higo** 14,5
Vegetariano
- **Templada de temporada** 14
(Brotes tiernos, tomatito cherry & gambones salteados con verduras de temporada)
- **Ensalada Avanti** 11,5
Vegetariano
(Brotes tiernos, queso de cabra, melocotón a la parrilla mix de semillas, frutos secos & vinagreta casera)

Todos nuestros platos se elaboran al momento

Pastas

- Spaguetti alla carbonara original (sin nata) “pasta fresca” 🍞 🥚 🥐 13,5

Opción con pistacho 🥜 16

(Guanciale, crema de huevo, pecorino & pimienta negra)

- Pappardelle alla boloñesa “pasta fresca” 🍅 🥑 🍞 13,5

- Scialatelli con cola de bogavante & perlas de esturión “pasta fresca” 🍞 🐦 24,5

- Rigatoni alla campagnola 🌿 🍞 13

(Tomate, olivas negras italianas & verduras de temporada)

- Trofie al pesto “pasta fresca” 🍞 🥑 🥑 🥑 14,5

(Nata, pesto, gambón, cherry rojo, burrata & rúcula)

- Scialatelli con pesto de pistacho & taco salmón fresco

“pasta fresca” 🍞 🥚 🥑 🐟 16,5

- Lasaña Boloñesa hecha en casa 🥗 🍞 🥚 14,5



*Todos nuestros platos se elaboran al momento
Disponemos de pasta sin gluten*

- **Rigatoni amatriciana sbagliata** 🍞 13,5

(Guanciale, cebolla roja, cherry de colores & passata de tomate amarillo)

- **Pappardelle con taquitos de solomillo, setas de temporada & trufa rallada “pasta fresca”** 🍞 18

(Demiglace, nata, tacos de solomillo de ternera, setas & trufa)

- **Tortello relleno de calabacín y gambones “pasta fresca”** 🍞 17

(Nata, calabacín & gambones salteados)

- **Scialatelli al vongole “pasta fresca”** 🍜 16

(Ajo, almeja fresca & perejil)

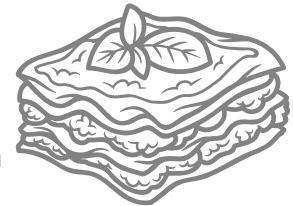
- **Cappellaccio de bufala con gamba roja, bisque, tomatito cherry & stracciatella burrata “pasta fresca”** 🍞 18,5

- **Fagottini del chef “pasta fresca”** Vegetariano 15,5

(Sajitos rellenos de gorgonzola, crema de quesos, nueces y pera)

- **Panzotti de zucca aromatizado con salvia, pecorino y pipas de calabaza**

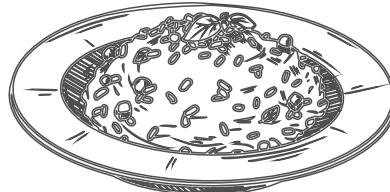
(Mantequilla, salvia, pecorino, pipas de calabaza & jamón crujiente) 🔥 15



*Todos nuestros platos se elaboran al momento
Disponemos de pasta sin gluten*

Risottos

- Risotto de setas de temporada, escalope de foie & trufa rallada 22
- Risotto con azafrán alla milanese, coronado con ossobuco 19
- Risotto con gamba roja, perlas de esturión & stracciatella de burrata 22,5



Todos nuestros platos se elaboran al momento

Carnes

- Ossobuco con patatas al horno 22
- Entrecote de 350 gr a la brasa con patatas al horno & pimientos de Padrón 24,5
- Carrillera de ternera en su jugo con parmentier trufada 19,5



Pescados

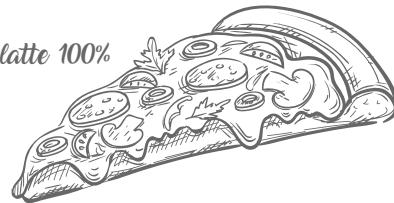


- Bacalao cocinado a baja temperatura con crema de mejillones & patata al horno 22
- Tataki de atún rojo con ensalada de rúcula y cherry 22
- Salmón al horno con puré de patata & ensalada fresca de manzana y remolacha 19,5

Todos nuestros platos se elaboran al momento

Pizza Clásica

Todos nuestras pizzas se elaboran con mozzarella fior di latte 100%
& tomate San Marzano D.O.P



- **Margarita** (Tomate, fior di latte & albahaca)  10
- **Prosciutto** (Tomate, fior di latte & jamón cocido)   11,5
- **Prosciutto e funghi** (Tomate, fior di latte, jamón cocido & champiñón)   12,5
- **Capricciosa** (Tomate, fior di latte, jamón cocido, alcachofa aliñada, oliva negra & champiñón)   13,5
- **Calzone de jamón & queso**   12,5
- **Vegetal Nueva Receta** (Crema de tomatito amarillo, fior di latte, flor de alcachofa, tomatitos rojos & calabacín marinado)  14
- **Diavola** (Tomate, fior di latte & salami picante)   13,5
- **Tonno** (Tomate, fior di latte, atún, alcaparra, anchoa & cebolla)    13,5
- **Boloñesa** (Fior di latte, boloñesa & guanciale)    13,5
- **Carbonara** (Fior di latte, guanciale, huevo, pecorino & pimienta negra)     13,5

Pizza D'autore

Todos nuestras pizzas se elaboran con mozzarella fior di latte 100%
& tomate San Marzano D.O.P



- **Danielle** (Tomate, fior di latte, rúcula, jamón de parma & parmesano) 16
- **Nuestra 4 quesos** (Fior di latte, burrata, pecorino, gorgonzola, pera & nueces) 16
- **Tartufata** (Crema de trufa, provola ahumada, salchicha & burrata) 16
- **Mare Nueva Receta** (Crema de mejillón, gambones, mejillones & calamar) 16
- **Avanti** (Fior di latte, salchicha fresca, scamorza ahumada y pomodorini gialli & polvo de aceituna) 16
- **Toscana** (Base de pistacho, fior de latte, burrata, mortadela & pistacho molido) 16
- **Stella** (Forma de estrella con dos puntas rellenas de salmón & burrata y las otras dos con salami picante & provola ahumada) 16
- **Avanti 2.0** (Tomate, fior di latte, tomatitos cherrys del piemonte & burrata aromatizada con albahaca) 16

Ganadora del premio 2º mejor pizza de la comunidad Valenciana





PESCADO



ALTRAMUCES



APIO



CACAHUETES



CRUSTÁCEOS

DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOSFRUTOS DE
CÁSCARACONTIENE
GLUTENGRANOS DE
SÉSAMO

HUEVOS



LÁCTEOS



MOLUSCOS



MOSTAZA



SOJA

Establecimiento con información disponible en materia de alérgenos e intolerancias alimenticias.
Consulte a nuestro personal.