



PARA PICAR

Focaccia casera

Con hierbas de Provenza – 3.50€

Aceitunas italianas (6 uds): Aceitunas verdes italianas gigantes – 4€

Aceite de oliva virgen extra: Botella pequeña de aceite de las Apulia (250ml) – 5€

Pimientos rellenos de ricotta – 5€

Pimientos rellenos de atún – 5€

ENTRANTES

Polentine (6 uds): Bolitas de polenta fritas rellenas de quesos italianos – 7€

Scarmorzine Pugliesi: Bolitas de mozzarella ahumada empanadas y fritas – 7€

Flower Power: Buñuelos de flor de calabacín y stracciatella – 8€

Anchoas empanadas: Fritura de anchoas con salsa virgen de tomates secos, albahaca, pimientos asados y cebolla roja – 8€

Arancini a la trufa: Bolitas de arroz a la trufa con corazón de queso – 9€

Los Antipasti: Berenjenas, calabacines a la parrilla y marinados, alcachofas, pimientos rellenos de atún y ricotta, tomates confitados y aceitunas gigantes – 16€

Burrata cremosa: Aceite de oliva virgen extra biológico de Sicilia, aceitunas italianas, tomates confitados y rúcula – 14.50€

Embutidos italianos – 17€





PLATOS

La Vera Carbonara: Con huevos, guanciale curado a la pimienta, pecorino y queso italiano – 17€

Mafaldine al Tartufo: Crema de trufa, láminas de trufa, champiñones salteados y virutas de queso italiano – 19€

Ricotta e Spinaci: Raviolis rellenos de ricotta y espinacas – 17€

Tagliolini Neri al Pistacchio: Pesto de pistachos, tomates confitados, tartar de gambas marinado en aceite de oliva y lima – 18€

Tortelloni al Gorgonzola: Pasta rellena de queso italiano, salsa de gorgonzola, chutney de manzana, haba tonka y avellanas tostadas – 17€

Berenjenas a la parmesana: Gratinado de berenjenas con salsa de tomate italiana, albahaca, mozzarella, queso italiano y scamorza ahumada – 16.50€

Lasaña a la boloñesa: Carne de ternera y cerdo, salsa de tomate italiana, bechamel y queso italiano – 17.50€

POSTRE

Cannolo: Bizcocho siciliano, crema de queso dulce, pistachos – 6€

Tiramisú: Crema de mascarpone, bizcochos savoiardi, café, Amaretto – 8€

Baba: Al ron o limoncello, con nata montada – 8€

Profiteroles: Lionesas caseras, helado de vainilla, nocciolata – 9€



PIZZA

Base de salsa de tomate

Margherita: Mozzarella fior di latte, aceite de albahaca – 11.80€

Axel: Mozzarella fior di latte, jamón cocido, aceitunas negras – 13.80€

Gina: Mozzarella fior di latte, jamón cocido, champiñones – 14.80€

Sole Mio: Mozzarella fior di latte, anchoas, aceitunas, albahaca, flor de alcaparra, tomates confitados – 15.80€

Mamamia: Mozzarella fior di latte, spianata, straciatella, cebolla roja, aceitunas, 'nduja – 16.80€

Parmagedon: Mozzarella fior di latte, jamón serrano italiano, virutas de queso italiano, rúcula – 17.80€

Ragu: Mozzarella fior di latte, salchicha picada, pimientos asados, spianata, virutas de queso italiano – 17.80€

Bella: Mozzarella fior di latte, tomates cherry, alcachofas, pimientos, berenjenas y calabacines a la parrilla, aceitunas italianas – 16.80€

Base de mozzarella fior di latte

Forza 4: Gorgonzola, scamorza ahumada, taleggio – 15.80€

Mortadella: Mortadela, pistachos picados, straciatella – 16.80€

Maia: Queso de cabra Saint-Maure, miel de bosque bio, rúcula, avellanas – 16.80€

Pura Bufala: Mozzarella de búfala, dúo de tomates cherry confitados, pesto rojo, virutas de queso italiano, aceitunas – 16.80€

Borata: Crema de trufa, jamón a las hierbas, burrata, champiñones a la parrilla, queso italiano – 18.80€

Bufala Bill: Mozzarella de búfala DOP, salchicha picada, panceta, huevo, queso italiano, cebollas, pimienta – 18.80€

Carpaccio: Bresaola (ternera), champiñones a la parrilla, gorgonzola, rúcula, virutas de queso italiano – 18.80€

Salmone: Salmón ahumado, puerros asados al horno, búfala, ralladura de limón confitado – 18.80€



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Refrescos (Softs):

- Siropes (25cl): Melocotón, granadina, menta, limón, fresa – 3.00€
- Limonada: 3.50€
- Perrier (33cl): 4.00€
- Fuze Tea (33cl): 4.00€
- Zumos de frutas (25cl): Piña, fresa, tomate, manzana, naranja, arándanos – 4.00€
- Coca-Cola / Coca-Cola Zero (33cl): 4.50€ / 4.30€
- Schweppes (Cítricos o Tónica) (25cl): 4.50€
- Té frío casero (25cl): 4.50€
- Vittel / San Pellegrino (1L): 7.00€

Cafés y Tés:

- Expreso / Ristretto: 1.80€
- Doble expreso: 3.30€
- Lungo: 2.00€
- Affogato: 6.00€

Mocktails (Sin alcohol):

- Cabella: Arándanos, piña, zumo de limón, sirope de melocotón – 6.50€
- Venisa: Vainilla, zumo de fresa, pimienta de Espelette, limón – 7€
- Milano: Té, zumo de limón, puré de pasión, albaricoque – 7€

BEBIDAS CON ALCOHOL

Aperitivos y Cócteles:

Spritz Carlo: Aperol, Campari, Prosecco, Tónica – 10€

Negroni: Campari, Vermut, Ginebra – 10€

Roma: Lima, zumo de fresa, ron, vainilla, pimienta – 12€

Voltera: Vodka, lima, puré de pasión, zumo de albaricoque – 12€

Cervezas (Bières):

Peroni (botella): 3.00€

Blonde / IPA: 4.80€ (25cl) / 9.80€ (50cl)

Digestivos: Bailey's, Get 27, Limoncello (5cl) – 6€



VINO

VINI ROSSO

	12 CL	75 CL
Lambrusco I.G.T Italia		21€
Nero d'avola D.O.C Sicilia	4.50€	25€
Gran passione I.G.T Italia	5€	28€
Lupo Puglia I.G.T Italia	5.50€	32€
Pessac-Léognan LH 2018		39€
Bourgogne Marsannay 2021		49€

VINI ROSE

	12 CL	75 CL
Lambrusco I.G.T Italia		21€
Mystère I.G.P France	4.50€	25€

VINI BLANCO

	12 CL	75 CL
Lambrusco I.G.T Italia		21€
Terres Basses I.G.P France	4.50€	25€
Demoiselle I.G.P France	4.50€	25€
Chardonnay France	5.50€	31€
Planeta Sicilia	5.50€	31€

VINI SPUMANTE

	12 CL	75 CL
Prosecco D.D.O.C Italia		28€

