PIZZE ROSSE · PIZZAS CON TOMATE

Margherita **13,50 €**
Tomate, albahaca, mozzarella Fior di Latte, orégano, aceitunas Taggiasca

Marinara **13,50 €**
Tomate, albahaca, ajo, aceitunas Taggiasca, orégano, rúcula, aceite de oliva virgen extra

Romana **16 €**
Tomate, albahaca, mozzarella Fior di Latte, anchoas, alcaparras, orégano, aceitunas Taggiasca

Diavola **17 €**
Tomate, albahaca, mozzarella Fior di Latte, salami picante spianata, huevo, orégano

Regina **16,50 €**
Tomate, albahaca, mozzarella Fior di Latte, jamón cocido, champiñones

Calzone **16,50 €**
Tomate, albahaca, mozzarella Fior di Latte, jamón cocido, yema de huevo

Vegetariana **16,50 €**
Tomate, albahaca, mozzarella Fior di Latte, berenjena y calabacín a la parrilla, pimientos marinados, champiñones, pesto de albahaca

Salmone **19 €**
Tomate, albahaca, mozzarella Fior di Latte, salmón ahumado, crème fraîche

Bresaola **21,50 €**
Tomate, albahaca, mozzarella Fior di Latte, champiñones, bresaola, rúcula, burrata de Apulia

Vongole **23 €**
Tomate, albahaca, aceitunas, rúcula, almejas, ajo y perejil

Burrata **19,50 €**
Tomate, albahaca, ajo, tomates cherry, rúcula, burrata, aceite de oliva virgen extra

PIZZE BIANCHE · PIZZAS BLANCAS

Cinque Formaggi **18 €**
Crème fraîche, mozzarella Fior di Latte, provolone, gorgonzola, pecorino a la pimienta, stracciatella

Parma **21,50 €**
Crème fraîche, mozzarella Fior di Latte, setas porcini, jamón de Parma, rúcula, Parmigiano Reggiano

Tartufo **21 €**
Crema de trufa, mozzarella Fior di Latte, champiñones, rúcula, speck

MENÚ INFANTIL · 11 €

Pizza Margherita o de jamón · o pasta con tomate o jamón · o pollo crujiente con patatas fritas caseras

Incluye un zumo de frutas o un sirope con agua y un helado

MENÚS DE MEDIODÍA

De lunes a viernes, de 12:00 a 15:00, excepto festivos

Plato del día + café — 15,50 €

Entrante del día + plato del día, o plato del día + postre del día — 17 €

Entrante del día + plato del día + postre del día — 23 €

ANTIPASTI · ENTRANTES

La Melanzane **13 €**
Berenjena asada, rúcula, pesto de albahaca, piñones, tomates cherry, mozzarella di Bufala Campana

L’Antipasti de Légumes **12 €**
Calabacín a la parrilla, pimientos marinados, tomates confitados, berenjena a la parrilla, aceite de oliva virgen extra, rúcula

La Burrata **15 €**
Burrata de Apulia, tomates cherry, rúcula, pan casero, aceite de oliva, crema balsámica

Le Tartare de Melon **14 €**
Melón, aguacate, tomates cherry, stracciatella, albahaca, pistachos, rúcula

PASTA

La Carbonara **18,50 €**
Conchiglioni, guanciale, yema de huevo, Parmigiano Reggiano

La Stracciatella **19,50 €**
Linguine, pesto de albahaca, tomates cherry, stracciatella, piñones

La Tartufata **20 €**
Linguine, crema de trufa, bresaola, lascas de Parmigiano Reggiano, tomates confitados

Pasta fresca del día **17,50 €**
Consultar la propuesta del día

Cacio e Pepe **18,50 €**
Conchiglioni, pecorino, pimienta negra

Vongole **23 €**
Conchiglioni, ajo y perejil, vino blanco, almejas, aceite de oliva virgen extra, guindilla

RISOTTI

Pollo e Funghi **21 €**
Crema de Parmigiano Reggiano, boletus, champiñones, pollo crujiente

Primavera **19 €**
Salsa de tomate, verduras a la parrilla, lascas de pecorino

CARNE E PESCE · CARNES Y PESCADOS

Osso Buco **20,50 €**
Osso buco de ternera, salsa de tomate, risotto al parmesano

Carpaccio de ternera **21 €**
Ternera francesa, pesto de albahaca, rúcula, alcaparrones, tomates confitados, stracciatella, picatostes de focaccia, patatas fritas caseras

Bavette italiana **22,50 €**
Filete de falda de ternera, provolone, speck, tomates confitados, albahaca, patatas fritas caseras

Tartar de atún **24 €**
Atún marinado en soja, mango, aguacate, cebolla roja, tomates cherry, pesto de albahaca, mezcla de brotes, patatas fritas caseras

Pesca del día **22 €**
Pescado del día (consultar la pizarra)

FORMAGGI · QUESOS

Tabla de quesos **11 €**
Provolone, gorgonzola, pecorino

INSALATE · ENSALADAS

La Verdi **18,50 €**
Mezcla de brotes, mozzarella di Bufala Campana, jamón de Parma curado 18 meses, tomates cherry, alcaparrones, tomates confitados, lascas de Parmigiano Reggiano, aceitunas Taggiasca

La Caesare **18 €**
Corazones de lechuga romana, tomates confitados, pollo crujiente, huevo pasado por agua, picatostes de ajo, lascas de Parmigiano Reggiano, salsa César

La Genovese **19 €**
Conchiglioni, pesto de albahaca, aguacate, burrata de Apulia, tomates cherry, rúcula, piñones, aceite de oliva virgen extra, crema balsámica

DOLCI · POSTRES

La Fragola **10 €**
Fresas, albahaca, coulis de frutos rojos

La Panna Cotta **10 €**
Vainilla de Madagascar, coulis de frutas

Le Moelleux **10 €**
Bizcocho tierno de chocolate, helado de vainilla, nata montada

Le Tiramisù **10 €**
Mascarpone, bizcochos Savoiardi, Amaretto, café, vainilla

Le Pain Perdu **10 €**
Brioche italiana estilo torrija francesa, crema inglesa de vainilla de Madagascar, helado de caramelo salado

Café / Té Gourmand **12,50 € / 13,50 €**
Café o té con pequeños postres: bizcocho de chocolate, tiramisú, panna cotta y postre del día

CAFÉ LIMO

HAPPY HOURS

Todos los días, de 16:00 a 19:30

Pinta de cerveza rubia — 6,50 €

Copa de vino — 5 €

Copa de Prosecco — 5 €

Mojito, Mule o Spritz — 8 €

Margarossa — 5 €

LA OFERTA ESPECIAL DE LIMO

Todos los días, de 18:00 a 19:30

¡Con una botella de vino, pan de ajo de regalo!

LA HORA DEL APERITIVO

Todos los días, de 18:00 a 20:00

Pan de ajo gratinado con mozzarella — 12 €

Ración de patatas fritas caseras — 6 €

Tabla de embutidos — 22 €

Tabla de quesos — 24 €

Tabla mixta de embutidos y quesos — 28 €

Precios finales, impuestos y servicio incluidos. No se aceptan cheques. Pago mínimo con tarjeta: 10 €.

El consumo excesivo de alcohol es perjudicial para la salud. Beba con moderación.

Lista de alérgenos disponible bajo petición.