

IMPORTANTE IMPORTANT

Si tienes alguna **alergia o intolerancia alimentaria**, por favor **informa a nuestro personal** antes de realizar tu pedido. Disponemos de una **tabla de alérgenos** que puedes consultar para mayor seguridad.

If you have any food *allergies or intolerances*, please *inform our staff* before placing your order. We *have an allergen chart* available for your safety.

ENTRANTES

STARTERS

LA BRUSCHETTA

El clásico italiano: pan tostado con tomate fresco, ajo y albahaca.

The Italian classic: toasted bread with fresh tomato, garlic and basil.



6,90€

VITELLO TONNATO

Rosbif cocinado a baja temperatura servido con salsa tonnata y alcaparras.

Slow-cooked roast beef served with tonnata sauce and capers.



15,90€

CARPACCIO DI CARNE

Carpaccio de carne, servido con boletus, escama de parmesano y trufa fresca.

Beef carpaccio served with porcini mushrooms, parmesan shavings and fresh truffle.



19,90€

CARCIOFI DI PARMIGIANO

Alcachofas a la plancha con salsa de parmesano y chips de panceta.

Grilled artichokes with parmesan sauce and crispy pancetta chips.



9,90€

LA PARMIGIANA

Berenjena al horno, con salsa de tomate, mozzarella, queso parmesano y albahaca.

Baked aubergine with tomato sauce, mozzarella, parmesan cheese and basil.



13,90€

CARPACCIO DI GAMBERI

Carpaccio de gambas con rúcula, pinones y salsa de limón y mostaza.

Prawn carpaccio with rocket, pine nuts and a lemon-mustard dressing.



18,90€

BURRATA CON PROSCIUTTO

Queso burrata con jamón serrano italiano.

Burrata cheese with Italian serrano ham.



15,90€

ENSA LADAS

SALADS

LA CAPRESE

Queso burrata, tomates cherry, rúcula y albahaca.

Burrata cheese, cherry tomatoes, rocket and basil.



14,90€

LA GALLETO

Mix de lechugas, pollo, tomate cherry y salsa de parmesano.

Mixed lettuce, chicken, cherry tomatoes and Parmesan sauce.



14,90€

LA DELICATA

Tomate, anchoas del cantábrico, cebolla roja y rúcula.

Tomato, Cantabrian anchovies, red onion and rocket.



15,90€

LAS TABLAS

BOARDS

TAGLIERE DI SALUMI ITALIANO

Nuestra tabla de embutidos italianos.

Our Italian cured meat board.

1/2 Rac. 16,90€ Rac. 23,90€

TAGLIERE DI FORMAGGI

Nuestra tabla de quesos italianos.

Our Italian cheese board.



17,90€

PRINCI PALES

MAINS

SPAGHETTI ALLA SCARPETTA

Espaguetis con salsa de tomate, albahaca y escama de parmesano.

Spaghetti with tomato sauce, basil and parmesan shavings.



11,90€

SPAGHETTI CARBONARA

Espaguetis con huevo, queso parmesano, guanciale y pimienta molida.

Spaghetti with egg, parmesan cheese, guanciale and freshly ground pepper.



14,90€

LASAGNA DI MAMMA

Lasaña casera de carne.

Homemade meat lasagne.



14,90€

TAGLIOLINO FRUTTI DI MARE

Tallarines con frutos del mar: mejillones, almejas, gambas y calamar fresco.

Tagliatelle with seafood: mussels, clams, prawns and fresh squid.



20,90€

FAGOTTINI FORMAGGI E PERE

Pasta fagottini con relleno de quesos y pera con salsa gorgonzola y nueces.

Fagottini pasta filled with cheese and pear, served with gorgonzola sauce and walnuts.



16,90€

RAVIOLI AL VINO ROSSO

Raviolis rellenos de carne asada al brasato, servidos con salsa de vino tinto y nueces.

Ravioli filled with braised roast beef, served with a red wine sauce and walnuts.



18,90€

GNOCCHI AL CUORE DI BURRATA

Salsa pesto, tomate cherry y stracciatella de burrata.

Pesto sauce, cherry tomato and burrata stracciatella.



14,90€

GNOCCHI ZUCCA

Gnocchi con crema de calabaza, trufa fresca y chips de guanciale.

Gnocchi pasta with pumpkin cream, fresh truffle and guanciale chips.



21,90€

RISOTTO AI FUNGHI

Risotto con parmesano, crema de boletus.

Risotto with parmesan and mushrooms souse.



17,90€

TAGLIOLINO VONGOLE E CREMA DI ZUCCHINE

Tallarines con almejas frescas y crema de calabacín.

Fresh pasta tagliolino with fresh clams and zucchini cream.



21,90€

SIN GLUTEN GLUTEN-FREE

Si lo prefieres, ¡todas nuestras pastas también están disponibles sin gluten! Solo tienes que decírnoslo y lo preparamos con el mismo cariño de siempre.

If you prefer, *all our pasta* dishes are also *available gluten-free*! Just let us know and we'll prepare it with the same care as always.

2,00€

SECUN DARIOS

SECOND DISHES

- | | | | |
|--|---|---|--------|
|  | BRANZINO ALLA MEDITERRANEA
Lubina en salsa mediterránea con aceitunas, tomate cherry, alcaparras y pinones.
<i>Sea bass in Mediterranean sauce with olives, cherry tomatoes, capers and pine nuts.</i> |  | 19,90€ |
|  | GUANCIA PIEMONTESE
Carrillada de ternera con salsa piemontese al vino Barolo y patatas al horno.
<i>Beef cheek with Piedmontese Barolo wine sauce and roasted potatoes.</i> |  | 25,90€ |
|  | GAMBERI AL GRILL
Gambón al grill con ajo.
<i>King prawn with garlic oil.</i> |  | 16,90€ |
|  | SALMONE DELICATO CON LIMONE E ANETO
Salmon noruego con salsa al limón y eneldo.
<i>Grilled norwegian salmon with lemon and dill souce.</i> |  | 21,90€ |
|  | FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI
Solomillo de ternera con salsa vino tinto, foie y trufa fresca.
<i>Beef sirlon steak with red wine souce foie and fresh trouffle.</i> |  | 32,90€ |
|  | COSTOLETTE D'ANGELO
AL ROSMARINO E MIELE
Chuletas de cordero lechal al romero, miel y mostaza.
<i>Lamb chops with rosemary and honey souce.</i> |  | 28,90€ |

¿QUÉ ES LA PINSA ROMANA?

WHAT IS THE PINSA ROMANA?

La pinsa romana es una **versión antigua y más ligera de la pizza**. Su masa se elabora con **una mezcla especial de harinas** (trigo, arroz y soja), tiene una fermentación lenta de hasta 72 horas y un alto contenido de agua, lo que la hace **mucho más digestiva**. Al hornearse, queda **crujiente por fuera y suave por dentro**.

The pinsa romana is **an ancient and lighter version of pizza**. Its dough is made with **a special blend of flours** (wheat, rice, and soy), undergoes a slow fermentation of up to 72 hours, and has a high water content, making it **much easier to digest**. When baked, it is **crispy on the outside** and **soft on the inside**.

LA NOSTRA MARGHERITA



11,90€

Tomate, mozzarella, albahaca, cherry y stracciatella di burrata.

Tomato, mozzarella, basil, cherry tomatoes, and stracciatella di burrata.

COTTO



13,90€

Tomate, mozzarella y jamón York.

Tomato, mozzarella and cooked ham.

4 FORMAGGI



14,90€

Tomate, mozzarella, queso parmesano, gorgonzola y taleggio.

Tomato, mozzarella, parmesan cheese, gorgonzola and taleggio.

LA CANTABRICA



17,90€

Tomate, anchoas del cantábrico, burrata, alcaparras y ajo.

Tomato, Cantabrian anchovies, burrata, capers and garlic.

LA ITALIANA



17,90€

Mozzarella, jamón serrano italiano, rúcula, escama de parmesano y tomate cherry.

Tomato, Italian serrano ham, rocket, parmesan shavings and cherry tomatoes.

LA GUSTOSA



17,90€

Rosbif, rúcula, tomates secos, crema balsámica de Módena, aceite de oliva y romero.

Roast beef, rocket, sun-dried tomatoes, Modena balsamic cream, olive oil and rosemary.

LA MORTADELLA



16,90€

Mozzarella, mortadella italiana, stracciatella de burrata y pesto de pistacho.

Mozzarella, Italian mortadella, burrata stracciatella and pistachio pesto.

LA TARTUFINA



15,90€

Mozzarella, crema de trufa y boletus.

Mozzarella, truffle cream and porcini mushrooms.

INFERNO



16,90€

Mozzarella, tomate, salami picante y gorgonzola.

Mozzarella, tomato, spicy italian salami and gorgonzola.

POS TRES

DESSERTS

TIRAMISÚ DELLA CASA

Tiramisú casero - cremoso y con todo el cariño familiar.

Homemade tiramisu – creamy and made with all the warmth of family love.



7,00€

SOUFLE AL PISTACCHIO

Soufle de pistacho con helado, un postre delicado y lleno de sabor, hecho con amor para los más golosos.

Pistachio soufflé with ice cream, a delicate and flavourful dessert made with love for the sweetest tooth.



7,00€

CANNOLO SICILIANO

Masa enrollada con queso ricotta y chocolate, un postre auténtico que trae el sabor de Sicilia a nuestra mesa.

Rolled pastry with ricotta cheese and chocolate, an authentic dessert bringing the taste of Sicily to our table.



7,00€

PANNA COTTA AL BAILEYS

Panna cotta italiana delicada con el inconfundible sabor del Baileys. Un final dulce y elegante para cualquier comida.

Delicate Italian panna cotta with the unmistakable flavour of Baileys. A sweet and elegant finish to any meal.



7,00€

GELATO ITALIANO

El auténtico helado de Italia, suave y delicioso.

Authentic Italian ice cream, smooth and delicious.



2,50€

POSTRE DEL MES

Una creación estacional perfecta para deleitar tu paladar. Si deseas saber cuál es, preguntad al camarero.

A seasonal creation, perfect for delighting your palate. If you'd like to know what it is, please ask your waiter.

ALÉRGENOS ALLERGENS



Gluten
Gluten



Soja
Soja



Crustáceos
Crustáceos



Huevos
Huevos



Frutos secos
Frutos secos



Cacahuetes
Cacahuetes



Moluscos
Moluscos



Lácteos
Lácteos



Apio
Apio



Mostaza
Mustard



Pescado
Pescado

REFRES COS

SOFT DRINKS

COCA-COLA	2,60€
COCA-COLA O	2,60€
FANTA NARANJA	2,60€
<i>Fanta Orange</i>	
FANTA LIMÓN	2,60€
<i>Fanta Lemon</i>	
NESTEA	2,60€
SPRITE	2,60€
AQUARIUS LIMÓN	2,60€
<i>Aquarius Lemon</i>	
TÓNICA PREMIUM	2,60€
<i>Premium Tonic</i>	
BEETER KAS	2,60€
ZUMO DE NARANJA	2,60€
<i>Orange Juice</i>	
ZUMO DE PIÑA	2,60€
<i>Pineapple Juice</i>	
ZUMO DE MELOCOTÓN	2,60€
<i>Peach Juice</i>	
ZUMO DE MANZANA	2,60€
<i>Apple Juice</i>	

CAFÉ TERIA

CAFÉ

CAFÉ ESPRESSO	1,60€
CAFÉ SOLO	1,60€
CAFÉ MACCHIATO	1,80€
CAFÉ CORTADO	1,80€
CAFÉ BON BON	1,80€
CAFÉ CON LECHE	2,00€
CAPUCCINO	2,50€
CAFÉ LATTE	2,50€
CAFÉ CARAJILLO	3,50€
CAFÉ IRLANDÉS	6,50€
CAFÉ AFFOGATO	5,50€
INFUSIONES	1,80€

COMBI NADOS

MIXED DRINKS

GINEBRA

BEEFEATER TÓNICA	7,50€
SEAGRAM'S TÓNICA	7,50€
BOMBAY TÓNICA	7,50€
MALFI GIN ITALIA	10,50€
MALFI GIN POMELO	10,50€

RON

BACARDI COLA	7,50€
BRUGAL COLA	7,50€
BARCELO COLA	7,50€
SANTA TERESA COLA	10,50€

WHISKY

JB	5,50€
JAMESON	5,50€
JACK DANIELS	6,60€
CHIVAS 12 AÑOS	8,50€

VODKA

SMIRNOFF	5,50€
ABSOLUT	6,50€

DIGESTIVO

LIMONCELLO	4,50€
MELONCELLO	4,50€
BAILEYS	4,50€
SAMBUCA	4,50€
AMARO DEL CAPO	4,50€
AVERNA	4,50€
GRAPPA BLANCA	4,00€
GRAPPA BARRICA	5,00€
AMARETTO DI SORONNO	4,50€

APERITIVO ITALIANO

ITALIAN APERITIF

SPRITZ

APEROL	7,50€
CAMPARI	7,50€
LIMONCELLO	7,50€
HUGO	7,50€
VERMUT MARTINI ROJO	4,50€
<i>Martini Rosso Vermouth</i>	
VERMUT MARTINI BLANCO	4,50€
<i>Martini Bianco Vermouth</i>	

AGUA

WATER

AGUA MICROFILTRADA	2,20€
<i>Microfiltered water</i>	
AGUA CON GAS MICROFILTRADA	2,20€
<i>Sparkling microfiltered water</i>	
AGUA CON GAS PREMIUM SAN PELLEGRINO	3,20€
<i>Premium sparkling water – San Pellegrino</i>	
AGUA PREMIUM PANNA	3,20€
<i>Premium water – Panna</i>	

CERVEZAS

BEERS

CAÑA	2,50€
<i>Half pint</i>	
PINTA EN COPA	4,50€
<i>Pint served in a stemmed glass</i>	
PERONI	3,50€
MORETTI	3,50€

1/3

ESTRELLA LEVANTE	2,80€
ESTRELLA LEVANTE LIMÓN	2,80€
<i>Estrella Levante Lemon</i>	
ESTRELLA LEVANTE O,O	2,80€
ESTRELLA LEVANTE SIN GLUTEN	2,80€
<i>Estrella Levante Gluten-Free</i>	
ESTRELLA LEVANTE RESERVA	3,00€
ESTRELLA LEVANTE TURIA	3,00€