

# Antipasto TeD

Entrante Ted

Ted Starter



## Antipasto della Casa di Terra

### Tagliere all'Italiana:

Tagliere con Prosciutto di Parma,  
Mortadella al Pistacchio,  
Coppa Stagionata, Salame Felino,  
Spianata Piccante,  
Grana Padano, Pecorino Sardo  
e Formaggio di Pecora Aromatizzato



### Tabla Italiana:

Tabla con Jamón de Parma,  
Mortadela con Pistacho, Coppa Curada,  
Salami de Felino, Spianata Picante,  
Grana Padano, Pecorino Sardo  
y Queso de Oveja Aromatizado.



### Italian Platter:

Platter with Parma Ham,  
Pistachio Mortadella, Aged Coppa,  
Felino Salami, Spicy Spianata,  
Grana Padano Parmesan,  
Sardinian Pecorino  
and Flavored Sheep Cheese.



## Antipasto della Casa di Mare

### Include:

Souté di Cozze  
e Vongole  
Gamberi all'Aglio  
Fritto Misto  
con Verdurine

### Incluye:

Souté de Mejillones  
y Almejas  
Gambas al Ajillo  
Fritura Mixta  
con Verduras

### Includes:

Souté with Mussels  
and Clams  
Garlic Prawns  
Mix Fried Fish  
and Vegetables

21.00

23.00

Consigliato per 2 Persone  
Recomendado por 2 Personas  
Recommended for 2 People



Consigliato per 2 Persone  
Recomendado por 2 Personas  
Recommended for 2 People

# Antipasti

*Entrantes*

*Starters*



## Terra

### **Insalata Caprese con Bufala**

12.00

Ensalada Caprese con Búfala

Caprese Salad with Buffalo Mozzarella

### **Prosciutto di Parma e Burrata**

16.00

Jamón Parma y Burrata

Parma Ham and Burrata

### **Polpette al Sugo con Crostini di Pane**

15.00

Albondigas Caseras de Vacuno en Salsa de Tomate con Pan Tostado

Homemade Beef Meatballs in Tomato Sauce with Toasted Bread

## Mare

### **Bruschette con Gamberi all'Aglio**

12.00

Pan Tostado con Gambas al Ajillo

Toasted Bread with Garlic Prawns

### **Souté di Cozze e Vongole con Crostini di Pane**

15.00

Souté de Mejillones y Almejas con Pan Tostado

Souté with Mussels and Clams With Toasted Bread

### **Fritto Misto di Mare con Verdurine**

17.00

Fritura Mixta de Chopitos, Calamares y Gambas con Verduras

Mix Fried Fish with Chopitos, Squids and Prawns with Vegetables

# Primi Piatti

*Pasta Casera*

*Homemade Pasta*



## Roma

**Gnocchi all'Amatriciana** (Tartufo +4.00) 16.00

Pasta Casera, Guanciale, Pecorino, Tomate, Cebolla, Pimienta (Trufa +4.00)

Homemade Pasta, Guanciale, Pecorino, Tomato, Onion, Pepper (Truffle +4.00)

**Tagliolini Cacio e Pepe** (Tartufo +4.00) 15.00

Pasta Casera, Pecorino, Pimienta, Trufa (Trufa +4.00)

Homemade Pasta, Pecorino, Pepper, Truffle (Truffle +4.00)

**Tagliolini alla Carbonara** (Tartufo +4.00) 16.00

Pasta Casera, Guanciale, Pecorino, Huevo, Pimienta (Trufa +4.00)

Homemade Pasta, Guanciale, Pecorino, Egg, Pepper (Truffle +4.00)

**Strozzapreti alla Gricia** (Tartufo +4.00) 16.00

Pasta Casera, Guanciale, Pecorino, Cebolla, Pimienta (Trufa +4.00)

Homemade Pasta, Guanciale, Pecorino, Onion, Pepper (Truffle +4.00)

## Terra

**Tagliatelle alla Bolognese** 14.00

Pasta Casera con Salsa Boloñesa y Parmesano

Homemade Pasta with Bolognese Sauce and Parmesan

**Lasagna della Casa** 15.00

Lasaña Casera a la Boloñesa

Homemade Lasagna with Bolognese Ragù

**Tagliolini con Polpette al Sugo** 16.00

Pasta Casera con Albondigas en Salsa de Tomate

Homemade Pasta with Meatballs in Tomato Sauce

**Strozzapreti Tartufati con Zucchine, Funghi Misti e Parmigiano**  18.00

Pasta Casera con Trufa, Calabacín, Hongos Mixtos y Parmesano

Homemade Pasta with Truffle, Zucchini, Mixed Mushrooms and Parmesan

# Primi Piatti

*Pasta Casera*

*Homemade Pasta*



## Mare

**Gnocchi Zucchine, Gamberi, Burrata e Pomodorini (Tartufo +4.00)** 19.00  
Pasta Casera, Calabacín, Langostinos, Ajo, Burrata, Tomate Cherry (Trufa +4.00)  
Homemade Pasta, Zucchini, Prawns, Garlic, Burrata, Tomato Cherry (Truffle +4.00)

**Tagliatelle alla Puttanesca** 17.00  
Pasta Casera con Atún, Anchoas, Tomate Cherry, Ajo, Aceitunas Negras, Alcaparras  
Homemade Pasta with Tuna, Anchovies, Tomato Cherry, Garlic, Black Olives, Capers

**Tagliatelle allo Scoglio - Marinera** 18.00  
Pasta Casera con Langostinos, Mejillones, Almejas, Calamares, Pulpo, Tomate, Ajo  
Homemade Pasta with Prawns, Mussels, Clams, Squids, Octopus, Tomato, Garlic

**Strozzapreti Cacio e Pepe alla Pescatora (Tartufo +4.00)** 19.00  
Pasta Casera, Langostinos, Mejillones, Almejas, Calamares, Pulpo,  
Pecorino, Pimienta Negra, Ajo (Trufa + 4.00)  
Homemade Pasta with Prawns, Mussels, Clams, Squids, Octopus,  
Pecorino, Pepper, Garlic (Truffle +4.00)

## Bambini - Niños - Kids

**Tagliatelle alla Bolognese Baby con Parmigiano** 9.00  
Tagliatelle a la Boloñesa Baby con Parmesano  
Baby Tagliatelle Bolognese with Parmesan

**Tagliatelle Burro e Parmigiano Baby** 9.00  
Tagliatelle Mantequilla y Parmesano Baby  
Baby Tagliatelle Butter and Parmesan

**Patatine Fritte / Papas Fritas / French Fries** 5.00

# Secondi Piatti

*Carne y Pescado*

*Meat and Seafood*



## Carne

**Filetto di Manzo al Pepe Verde con Patate** 24.00

Solomillo de Vacuno en salsa de Pimienta Verde con Papas  
Beef Fillet Steak in Green Pepper Sauce with Potatoes

**Filetto di Manzo Tartufato con Patate** 27.00

Solomillo de Vacuno al Trufa con Patatas  
Beef Fillet Steak with Truffle and Potatoes

**Tagliata di Filetto di Manzo** 25.00

**con Rucola, Pomodorini, Scaglie di Parmigiano e Riduzione di Aceto Balsamico**

Tagliata de Solomillo de Vacuno con Rúcula, Tomates Cherry, Lascas de Parmesano y reducción de Vinagre Balsámico

Sliced Beef Fillet with Rocket, Cherry Tomatoes, Parmesan Flakes and Balsamic Reduction

## Pesce

**Zuppa di Pesce e Crostini di Pane** 18.00

Sopa de Pescado: Mejillones, Almejas, Gambas, Pulpo, Calamares y Pan Crujente  
Seafood Soup: Mussels, Clams, Prawns, Octopus, Squids and Toasted Bread

**Filetto di Salmone al Pesto di Pistacchio con Patate** 19.00

Filete de Salmón al Pesto de Pistacho con Patatas  
Salmon Fillet with Pistachio Pesto and Potatoes

**Polpo alla Luciana con Crostini di Pane** 23.00

Pulpo en salsa de tomate con aceitunas, alcaparras, ajo y guindilla, con Pan Tostado  
Octopus in tomato sauce with olives, capers, garlic, and chili, with Toasted Bread

# *Dolci della Casa*

*Postres Caseros*

*Homemade Desserts*



## *Desserts*

### **Pannacotta ai Tre Cioccolati**

7.00

Pannacotta de Tres Chocolates

Three Chocolate Pannacotta

### **Torta Caprese**

7.00

Tarta de Chocolate y Almendra

Chocolate and Almond Cake

### **Cheese Cake alla Nutella**

7.00

Tarta de Queso con Nutella

Cheese Cake with Nutella

### **Cheese Cake al Pistacchio**

8.00

Tarta de Queso con Pistacho

Cheese Cake with Pistachio

### **Cheese Cake ai Frutti di Bosco**

8.00

Tarta de Queso con Frutos del Bosque

Cheese Cake with Mixed Berries

### **Tiramisù della Casa**

7.00

Tiramisù Casero Clasico

Traditional Homemade Tiramisù

### **Tiramisù alla Nutella**

8.00

Tiramisù Casero con Nutella

Homemade Tiramisù with Nutella

### **Tiramisù al Pistacchio**

8.00

Tiramisù Casero con Pistacho

Homemade Tiramisù with Pistachio

# Cocktails



<b>APEROL SPRITZ</b>	8.00
(Aperol, Prosecco, Seltz)	
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	8.00
(Campari, Prosecco, Seltz)	
<b>NEGRONI</b>	9.00
(Campari, Red Martini, Gin)	
<b>MOJITO</b>	8.00
(Rum, Lime, Brown Sugar, Seltz)	
<b>PIÑA COLADA</b>	8.00
(Rum, Batida de Coco, Pineapple Juice)	
<b>SEX ON THE BEACH</b>	8.00
(Vodka, Peach Liquor, Grenadine, Orange Juice)	
<b>LONG ISLAND</b>	10.00
(Gin, Rum, Triple Sec, Vodka, Coca Cola)	
<b>VIRGIN MOJITO</b>	7.00
(Ginger Ale, Lime, Brown Sugar)	
<b>SAN FRANCISCO</b>	7.00
(Pineapple, Orange and Apple's Juice, Grenadine)	



GIN	Shot	Cup	+ Tonic/Lemon
BOMBAY	3.50	6.50	3.50
TANQUERAY	3.50	6.50	3.50
RUM			+ Coca Cola
HAVANA 7	3.50	6.50	3.50
BACARDI	3.00	5.50	3.50
VODKA			+ Lemon/Sprite
ABSOLUTE	3.50	6.50	3.50
MOSKOVSKAYA	3.00	5.50	3.50



# Bar

## Cafeteria



### Coffee

Espresso	2.00
Macchiato	2.50
Caffè Corretto	3.00
Cappuccino	3.00
Caffè Latte	3.50
Decaffeinato	2.00
American Coffee	2.50

### Liquors

Grappa	2.50	4.50
Grappa Barrique	3.50	6.50
Sambuca	2.50	4.50
Fernet	2.50	4.50
Montenegro	2.50	4.50
Amaro del Capo	2.50	4.50
Martini	2.50	4.50
Vecchia Romagna	2.50	4.50
Jagermeister	2.50	4.50
Baileys	2.50	4.50
Jameson	3.50	7.00
Jack Daniels	3.50	7.00
Limoncello	2.50	4.50
Ron Miel	2.50	4.50

### Drinks

Acqua Naturale 0,75 lt.	3.00
Acqua Frizzante 0,75 lt.	3.00
Fruit's Juice	3.00
Coca Cola	3.50
Coca Zero	3.50
Fanta Lemon	3.50
Fanta Orange	3.50
Sprite	3.50
Nestea Lemon	3.50
Nestea Mango Piña	3.50
Tonica	3.50
Small Beer - Caña	2.50
Large Beer - Jarra	4.50
Estrella Galicia Especial 1906	3.00
Peroni Nastro Azzurro	3.50
Strongbow	4.00
Kopparberg	5.00

### Sangria

1/2 Lt.	9.00
1 Lt.	16.00

### Sangria Champagne

1 Lt.	18.00
-------	-------

# Allergeni

*Alérgenos*

*Allergens*



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



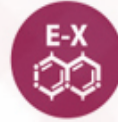
APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

In caso di allergie informare lo Staff. Grazie per la collaborazione.  
En caso de alergias informar al personal. Gracias por su colaboración.  
In case of allergies inform the Staff. Thanks for your cooperation.

