



Cuando llegamos a Tenerife nos dimos cuenta de algo: la isla estaba llena de restaurantes que se hacían llamar italianos, pero que, bajo la apariencia de menús turísticos, habían terminado desvirtuando platos que para nosotros representaban mucho más que una simple receta. Eran recuerdos de infancia, sabores de casa y momentos compartidos alrededor de una mesa. En 2020 nació nuestro proyecto con un objetivo claro: dar a conocer lo que la verdadera cocina italiana puede ofrecer, sin concesiones y respetando su esencia.

Cada plato de nuestra carta está ligado a un recuerdo, a una emoción y a un momento de nuestra vida. A una época de sabores genuinos, de aromas conocidos y de atmósferas cálidas y familiares.

Nuestra intención es recuperar esa autenticidad y, al mismo tiempo, reinterpretarla desde una mirada contemporánea. Porque creemos que la tradición no está reñida con la creatividad: se puede respetar el pasado mientras se construye algo nuevo.



# ENTRANTES

## **PORCHETTA CLÁSICA** (1, 6, 7, 14) **10.50 €**

150gr de porchetta casera, tomate seco y gnocco frito

## **VITELLO TONNATO** (3, 4, 10, 14) **14.00 €**

Ternera lechal asada cocinada a baja temperatura con salsa de atún

## **CANELÓN RELLENO CON RABO DE TERNERA** (1, 3, 7, 9) **10.50 €**

Con reducción de rabo, crema de queso pecorino y cacao amargo

## **CESAR PAN BAO** (1,3,4,6,7,10,14) **9.50 €**

Pan bao casero con pollo de corral crujiente, cogollos, salsa cesar y parmesano

## **ALCACHOFA A LA GIUDEA** (6) **10.50 €**

Alcachofa frita con espuma de papas y panceta crujiente

## **TEMPURA DE GAMBAS Y VERDURAS** (1,2,3,6,10,14) **13.50 €**

Con salsa alioli picante

## **ENSALADA DE PULPO** (12, 14) **13.50 €**

Con papas, aceitunas taggiasche y abichuelas

## **PAN BRIOCHE Y ANCHOAS DEL CANTÁBRICO** (1,3,4,7) **10.00 €**

Con mantequilla ahumada suave

## **BURRATA** (7) **11.00 €**

Con tomate concassé, tomate en polvo y aceite de albahaca

## **BERENJENA A LA PARMESANA** (1, 6, 7) **9.00 €**

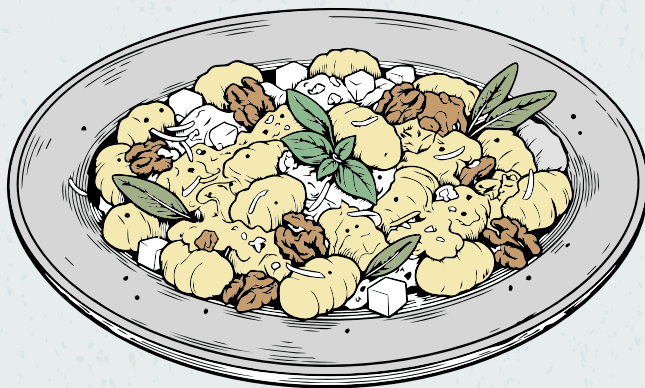
Berenjenas fritas, salsa de tomate, parmesano y mozzarella

## **FOCACCIA DE LA CASA** (1,6) **7.50 €**

Con aceite EVO y romero



# PASTA



## **TONNARELLI GRICIA Y**

**16.00 €**

### **ALCACHOFAS** (1, 3, 6, 7)

Pasta fresca al huevo con crema de queso de oveja, guanciale, pimienta negra y alcachofas

## **PAPPARDELLA CON TERNERA**

**15.00 €**

### **BRASEADA** (1, 3, 7, 9, 14)

Pasta fresca al huevo con ternera braseada y queso parmesano crujiente

## **PACCHERO CARBONARA** (1,3,7, 14)

**14.50 €**

Yema de huevo, guanciale, queso pecorino, queso parmesano y pimienta negra

## **LINGUINE DEL MAR** (1, 2, 12, 14)

**16.50 €**

Langostinos, almejas, calamares, tomate cherry y piel de lima

## **RAVIOLI DE BOGAVANTE** (1, 2, 3, 7)

**16.50 €**

Pasta fresca al huevo rellena de bogavante con reducción de bisque, tomate confit y crema de perejil

## **ÑOQUIS GORGONZOLA** (1, 3, 7, 8)

**14.50 €**

Ñoquis de papas con fonduta de queso gorgonzola, nueces y gel de pera

## **SPAGHETTONE NERANO** (1, 6, 7)

**15.50 €**

Spaghettonne quadrato con crema de calabacín, albahaca, queso provolone del monaco D.O.P. y chips de calabacín

## **RAVIOLI BUFALA** (1, 3, 7, 9)

**14.50 €**

Pasta fresca al huevo rellena de espinacas y ricotta de bufala con crema de tomate, crema de parmesano y albahaca

## **RISOTTO CON SETAS DE TEMPORADA** (7)

**16.50 €**

Con crema de parmesano

# CARNES Y PESCADOS

## ESTOFADO DE CARRILLERA DE CERDO IBERICO (6, 7, 9, 14)

15.50 €

Con compota de manzana aromatizada con canela y chips de zanahoria

## MUSLO DE POLLO DE CORRAL (7, 14)

16.00 €

Cocinado a baja temperatura con hierbas, especias, demiglace y purè de papas

## TAGLIATA (7, 8)

18.00 €

Entrecôte de Black angus (230gr) con pesto de rúcula, tomate cherry confitados y crema de parmesano

## OREJA DE ELEFANTE (1, 3, 6, 7)

30.00 €

Chuleta de ternera lechal rebozada y frita con papas al horno

## SOLOMILLO DE TERNERA (7)

25.00 €

Con setas de temporada y su salsa

## FILETE DE SALMÓN (4, 14)

17.50 €

Con ensalada de hinojos, naranja ,aceitunas taggiasche y salsa de naranja, miel y mostaza

## REJOS DE PULPO (1, 3, 6, 7, 10, 12, 14)

18.50 €

Con tierra y mayonesa de aceitunas Taggiasche y croquetas de papas.

## CALAMARES FRITOS

16.00 €

Con salsa tartara

## GUARNICIONES

Papas al horno

4.50 €

Puré de papas (7)

5.00 €

Verduras mixtas

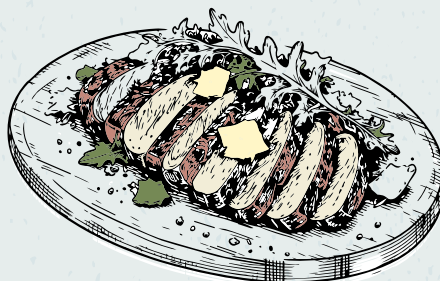
4.50 €

Rúcula y tomates cherry

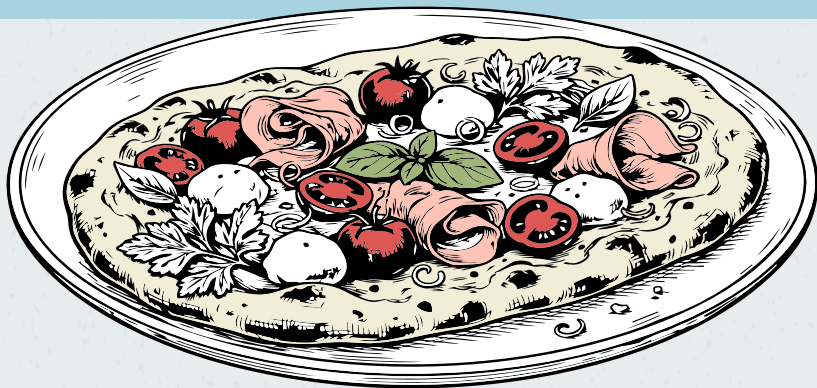
4.50 €

Setas de temporada

5.50 €



# PINSA



## MARGHERITA (1, 6, 7)

9.00 €

Salsa de tomate, mozzarella y albahaca

## LA CANTÁBRICA (1, 4, 6, 14)

15.50 €

Salsa de tomate, tomate cherry, aceitunas taggiasca, anchoas del cántabro y albahaca

## LA DIAVOLA (1, 6, 7, 14)

10.50 €

Salsa de tomate, mozzarella y salami picante

## ATÚN Y CEBOLLA (1, 6, 7, 4, 14)

11.00 €

Salsa de tomate, mozzarella, atún y cebolla

## VEGETARIANA (1, 6, 7)

10.00 €

Salsa de tomate, mozzarella, berenjena, calabacín y pimientos rojos

## CUATRO QUESOS (1, 6, 7)

11.00 €

Mozzarella, queso pecorino, queso scamorza ahumado y gorgonzola

## BURRATA Y MORTADELLA (1, 6, 7, 8, 14)

15.50 €

Mozzarella, mortadella, burrata y pistachos

## 2020 (1, 6, 7, 14)

14.50 €

Mozzarella, scamorza ahumada, porchetta y tomate seco

## AMATRICIANA (1, 6, 7, 14)

14.50 €

Mozzarella, queso pecorino, tomate cherry y guanciale

## STRACCIATELLA (1, 6, 7)

14.50 €

Tomate cherry, rúcula y stracciatella

Extra burrata

6 €

Extra aceitunas taggiasca

2 €

Extra anchoa del cantabro 1ud

2.5 €