



**«TAN PROFUNDO COMO EL PUEBLO DE ESTA TIERRA: CON LAVA EN LAS VENAS Y LA CARICIA DE SU SOL, QUE TE ABRAZA EN EL GOLFO DEL ALMA.»**

EN LA ANTIGUA MITOLOGÍA GRIEGA, **PARTÉNOPE** ERA UNA DE LAS SIRENAS QUE HABITABAN LAS AGUAS DEL MAR TIRRENO. LAS SIRENAS ERAN CRIATURAS FASCINANTES, MITAD MUJER Y MITAD AVE (SEGÚN LOS RELATOS MÁS ANTIGUOS), CUYO CANTO ERA TAN HERMOSO QUE HECHIZABA A LOS MARINEROS Y LOS LLEVABA A PERDER EL RUMBO.

**CUANDO EL HÉROE ODISEO** PASÓ POR AQUELLAS AGUAS DURANTE SU LARGO VIAJE NARRADO EN LA ODISEA, LOGRÓ RESISTIR EL CANTO DE LAS SIRENAS GRACIAS A UNA ASTUTA ESTRATEGIA: SE HIZO ATAR AL MÁSTIL DE SU NAVE MIENTRAS SUS MARINEROS NAVEGABAN CON LOS OÍDOS TAPADOS CON CERA.

AL NO CONSEGUIR SEDUCIRLO CON SU CANTO, **PARTÉNOPE**, DESESPERADA, SE ARROJÓ AL MAR. LAS CORRIENTES LLEVARON SU CUERPO HASTA LAS COSTAS DEL GOLFO DONDE HOY SE ALZA LA CIUDAD DE **NÁPOLES**. SEGÚN LA TRADICIÓN, SU CUERPO APARECIÓ EN EL **ISLOTE DE MEGARIDE**.

LOS HABITANTES DE LA ZONA, CONMOVIDOS POR LA BELLEZA Y LA TRAGEDIA DE LA SIRENA, DECIDIERON HONRAR SU MEMORIA FUNDANDO ALLÍ UN ASENTAMIENTO AL QUE DIERON SU NOMBRE: **PARTÉNOPE**. CON EL PASO DEL TIEMPO, AQUELLA PRIMERA COLONIA SE TRANSFORMÓ EN UNA CIUDAD MÁS GRANDE LLAMADA **NEÁPOLIS**, QUE EN GRIEGO SIGNIFICA “CIUDAD NUEVA”.

**DE ESTA MANERA NACIÓ NÁPOLES, UNA CIUDAD DONDE MITO E HISTORIA SE ENTRELAZAN, Y DONDE TODAVÍA HOY LA FIGURA DE PARTÉNOPE SIMBOLIZA EL ALMA PROFUNDA, APASIONADA Y ETERNA DE SU PUEBLO.**

#### LEYENDA ALÉRGENOS

A = GLUTEN C = HUEVO L = LÁCTEOS M = MOLUSCOS F = PESCADO H = FRUTOS SECOS G = GLUTEN (FRITURA)

## ENTRANTES

<b>TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS ITALIANOS</b>	<b>16€</b>
ES: SELECCIÓN DE EMBUTIDOS Y QUESOS ITALIANOS TRADICIONALES. EN: SELECTION OF TRADITIONAL ITALIAN CURED MEATS AND CHEESES. DE: AUSWAHL TRADITIONELLER ITALIENISCHER WURST- UND KÄSESORTEN. (A, L)	
<b>QUESO BURRATA FRESCA</b>	<b>9€</b>
ES: BURRATA FRESCA Y CREMOSA CON SABOR DELICADO. EN: FRESH AND CREAMY BURRATA WITH A DELICATE FLAVOR. DE: FRISCHE, CREMIGE BURRATA MIT FEINEM GESCHMACK. (L)	
<b>ENTRANTE PARTHENOPE</b>	
<b>CON SALMÓN, ANCHOAS Y CALABACINES A LA "SCAPECE" (MARINADOS)</b>	<b>14€</b>
ES: SALMÓN, ANCHOAS Y CALABACINES MARINADOS ESTILO "SCAPECE". EN: SALMON, ANCHOVIES AND MARINATED ZUCCHINI "SCAPECE STYLE". DE: LACHS, SARDELLEN UND MARINIERTE ZUCCHINI NACH „SCAPECE“-ART. (F)	
<b>QUESO BURRATA FRITA EN COSTRA DE MASA DE PIZZA</b>	<b>11€</b>
ES: BURRATA FRITA EN MASA DE PIZZA CRUJIENTE. EN: FRIED BURRATA WRAPPED IN CRISPY PIZZA DOUGH. DE: FRITTIERTE BURRATA IN KNUSPRIGEM PIZZATEIG. (A, L, G)	
<b>POLIPETTI ALLA LUCIANA</b>	<b>9€</b>
ES: PULPITOS EN SALSA DE TOMATE CON ACEITUNAS. EN: BABY OCTOPUS IN TOMATO SAUCE WITH OLIVES. DE: BABY-OKTOPUS IN TOMATENSAUCE MIT OLIVEN. (M)	
<b>SAUTÉ DE ALMEJAS</b>	<b>14€</b>
ES: ALMEJAS SALTEADAS CON AJO Y VINO BLANCO. EN: CLAMS SAUTÉED WITH GARLIC AND WHITE WINE. DE: VENUSMUSCHELN MIT KNOBLAUCH UND WEIßWEIN SAUTIERT. (M)	
<b>"IMPEPATA" DE MEJILLONES: (MEJILLONES A LA PIMIENTA)</b>	<b>11€</b>
ES: MEJILLONES CON PIMIENTA NEGRA Y LIMÓN. EN: MUSSELS WITH BLACK PEPPER AND LEMON. DE: MIESMUSCHELN MIT SCHWARZEM PFEFFER UND ZITRONE. (M)	
<b>STICKS DE QUESO ARTESANALES (6 UNIDAD)</b>	<b>11€</b>
ES: PALITOS DE QUESO ARTESANALES FRITOS. EN: HOMEMADE FRIED CHEESE STICKS. DE: HAUSGEMACHTE FRITTIERTE KÄSESTICKS. (A, L, G)	

### LEYENDA ALÉRGENOS

A = GLUTEN C = HUEVO L = LÁCTEOS M = MOLUSCOS F = PESCADO H = FRUTOS SECOS G = GLUTEN (FRITURA)

## PRIMEROS PLATOS – PASTAS

<b>RIGATONI CON SALSA RAGÚ NAPOLITANO</b>	<b>11€</b>
ES: PASTA CON RAGÚ NAPOLITANO TRADICIONAL. EN: PASTA WITH TRADITIONAL NEAPOLITAN RAGÙ. DE: PASTA MIT TRADITIONELLEM NEAPOLITANISCHEM RAGÙ. (A, L, C)	
<b>SPAGHETTI A LA BOLOÑESA</b>	<b>11€</b>
ES: CLÁSICA SALSА DE CARNE BOLOÑESA. EN: CLASSIC BOLOGNESE MEAT SAUCE. DE: KLASSISCHE BOLOGNESE-FLEISCHSAUCE. (A, L, C)	
<b>RIGATONI A LA GENOVESA NAPOLITANA</b>	<b>12€</b>
ES: CARNE CON CEBOLLA CAMELIZADA NAPOLITANA. EN: MEAT WITH CAMELIZED ONION NEAPOLITAN STYLE. DE: FLEISCH MIT KAREMELLISIERTEN ZWIEBELN NACH NEAPOLITANISCHER ART. (A)	
<b>RIGATONI A LA AMATRICIANA:</b>	<b>11€</b>
ES: TOMATE, GUANCIALE Y PECORINO. EN: TOMATO, GUANCIALE AND PECORINO. DE: TOMATE, GUANCIALE UND PECORINO. (A, L)	
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b>	<b>11€</b>
ES: HUEVO, GUANCIALE Y PECORINO. EN: EGG, GUANCIALE AND PECORINO. DE: EI, GUANCIALE UND PECORINO. (A, L, C)	
<b>SPAGHETTI AL PESTO FRESCO (HECHO EN CASA)</b>	<b>13€</b>
ES: PESTO FRESCO CASERO CON ALBAHACA. EN: HOMEMADE FRESH BASIL PESTO. DE: HAUSGEMACHTES FRISCHES BASILIKUM-PESTO. (A, L, F)	
<b>RIGATONI A LOS CUATRO QUESOS CON NUECES Y SPECK</b>	<b>12€</b>
ES: MEZCLA CREMOSA DE QUESOS CON NUECES Y SPECK. EN: CREAMY CHEESE MIX WITH WALNUTS AND SPECK. DE: CREMIGE KÄSEMISCHUNG MIT WALNÜSSEN UND SPECK. (A, L, H)	
<b>LASAÑA CASERA</b>	<b>11€</b>
ES: LASAÑA CASERA TRADICIONAL. EN: TRADITIONAL HOMEMADE LASAGNA. DE: TRADITIONELLE HAUSGEMACHTE LASAGNE.	

### LEYENDA ALÉRGENOS

A = GLUTEN C = HUEVO L = LÁCTEOS M = MOLUSCOS F = PESCADO H = FRUTOS SECOS G = GLUTEN (FRITURA)

(A, L, C)

<b>GNOCCHI A LA SORRENTINA</b>	<b>11€</b>
ES: ÑOQUIS CON TOMATE Y MOZZARELLA. EN: GNOCCHI WITH TOMATO AND MOZZARELLA. DE: GNOCCHI MIT TOMATE UND MOZZARELLA. (L)	
<b>SPAGHETTI A LA NERANO</b>	<b>14€</b>
ES: CALABACÍN Y QUESO PROVOLONE. EN: ZUCCHINI AND PROVOLONE CHEESE. DE: ZUCCHINI UND PROVOLONE-KÄSE. (A, L)	
<b>SPAGHETTI CON BOLETUS SETAS :</b>	<b>16€</b>
ES: SETAS BOLETUS SALTEADAS. EN: SAUTÉED PORCINI MUSHROOMS. DE: GEBRATENE STEINPILZE. (A)	
<b>SPAGHETTI CON ALMEJAS:</b>	<b>17€</b>
ES: PASTA CON ALMEJAS FRESCAS. EN: PASTA WITH FRESH CLAMS. DE: PASTA MIT FRISCHEN VENUSMUSCHELN. (A, M)	
<b>SPAGHETTI CON BOGAVANTE (MÍN. 2 PERSONAS)</b>	<b>24€</b>
ES: PASTA CON BOGAVANTE FRESCO. EN: PASTA WITH FRESH LOBSTER. DE: PASTA MIT FRISCHEM HUMMER. (A, M)	
<b>SPAGHETTI CON GENOVESA DE BACALAO</b>	<b>14€</b>
ES: PASTA CON Salsa GENOVESA Y BACALAO. EN: PASTA WITH GENOVESE SAUCE AND COD. DE: NUDELN MIT GENOVESE-SOÛE UND KABELJAU. (A, M)	
<b>SPAGHETTI CARBONARA DE MAR (CON GAMBAS)</b>	<b>14€</b>
ES: PASTA CARBONARA CON GAMBAS AL ESTILO MARINO. EN: SEAFOOD-STYLE CARBONARA PASTA WITH PRAWNS. DE: MEERESFRÜCHTE-CARBONARA-NUDELN MIT GARNELEN. (A, G, M)	
<b>RISOTTO A LA MILANESA</b>	<b>15€</b>
ES: RISOTTO CLÁSICO AL ESTILO MILANÉS, MANTECOSO Y AROMÁTICO. EN: CLASSIC MILANESE RISOTTO, CREAMY AND AROMATIC. DE: KLASSISCHES MAILÄNDER RISOTTO, CREMIG UND AROMATISCH. (A, G, M)	

LEYENDA ALÉRGENOS

A = GLUTEN C = HUEVO L = LÁCTEOS M = MOLUSCOS F = PESCADO H = FRUTOS SECOS G = GLUTEN (FRITURA)

**RISOTTO A LOS TRES HONGOS**

**17€**

**ES: RISOTTO CON TRES TIPOS DE HONGOS FRESCOS.**

**EN: RISOTTO WITH THREE TYPES OF FRESH MUSHROOMS.**

**DE: RISOTTO MIT DREI SORTEN FRISCHER PILZE.**

**(A, G, M)**

**RISOTTO A LA PESCADORA (MARISCOS)**

**18€**

**ES: RISOTTO CON MARISCOS VARIADOS AL ESTILO PESCADOR.**

**EN: FISHERMAN-STYLE RISOTTO WITH ASSORTED SEAFOOD.**

**DE: FISCHER-ART RISOTTO MIT GEMISCHTEN MEERESFRÜCHTEN.**

**(A, G, M, L)**

**LEYENDA ALÉRGENOS**

**A = GLUTEN C = HUEVO L = LÁCTEOS M = MOLUSCOS F = PESCADO H = FRUTOS SECOS G = GLUTEN (FRITURA)**

## SEGUNDOS PLATOS

<b>PECHUGA DE PATO A LA NARANJA CON CACAO Y ESCAROLA (APROX 200GR)</b>	<b>21€</b>
ES: PECHUGA DE PATO CON NARANJA Y CACAO. EN: DUCK BREAST WITH ORANGE AND COCOA. DE: ENTENBRUST MIT ORANGE UND KAKAO.	
<b>ENTRECOT CON BASE DE PURÉ DE PATATAS O VERDURAS</b>	<b>22€</b>
ES: ENTRECOT CON GUARNICIÓN. EN: ENTRECÔTE WITH SIDE DISH. DE: ENTRECÔTE MIT BEILAGE.	
<b>COTOLETTA POLLO</b>	<b>12€</b>
ES: PECHUGA EMPANADA CRUJIENTE. EN: BREADED CHICKEN BREAST. DE: PANIERTES HÄHNCHENFILET. (A, C)	
<b>COTOLETTA DE TERNERA EMPANADA</b>	<b>13€</b>
ES: ESCALOPE DE TERNERA EMPANADO Y CRUJIENTE. EN: BREADED VEAL CUTLET, CRISPY AND GOLDEN. DE: PANIERTES KALBSSCHNITZEL, KNUSPRIG GEBRATEN. (AL: G, H)	
<b>BACALAO CON TOMATITOS Y ACEITUNAS TAGGIASCHE</b>	<b>16€</b>
ES: BACALAO CON TOMATE Y ACEITUNAS. EN: COD WITH TOMATOES AND OLIVES. DE: KABELJAU MIT TOMATEN UND OLIVEN. (F)	
<b>GAMBONES A LA PLANCHA</b>	<b>14€</b>
ES: GAMBONES A LA PLANCHA CON UN TOQUE DE SAL. EN: GRILLED KING PRAWNS WITH A PINCH OF SALT. DE: GEGRILLTE RIESENGARNELEN MIT EINER PRISE SALZ. (AL: C)	
<b>PEZ ESPADA A LA PLANCHA</b>	<b>16€</b>
ES: PEZ ESPADA A LA PLANCHA, JUGOSO Y SABROSO. EN: GRILLED SWORDFISH, JUICY AND FLAVORFUL. DE: GEGRILLTER SCHWERTFISCH, SAFTIG UND AROMATISCH. (AL: P)	
<b>SALMÓN A LA PLANCHA</b>	<b>16€</b>
ES: SALMÓN A LA PLANCHA CON PIEL CRUJIENTE. EN: GRILLED SALMON WITH CRISPY SKIN. DE: GEGRILLTER LACHS MIT KNUSPRIGER HAUT. (A, P)	
<b>CALAMARES A LA ROMANA</b>	<b>16€</b>
ES: CALAMARES FRITOS EN REBOZADO CRUJIENTE. EN: FRIED SQUID IN CRISPY BATTER. DE: FRITTIERTE TINTENFISCHRINGE IM KNUSPRIGEN TEIGMANTEL. (AL: G, M, C)	

### LEYENDA ALÉRGENOS

A = GLUTEN C = HUEVO L = LÁCTEOS M = MOLUSCOS F = PESCADO H = FRUTOS SECOS G = GLUTEN (FRITURA)

## ENSALADAS (INSALATE)

<b>CÉSAR</b>	<b>9€</b>
ES: ENSALADA CÉSAR CLÁSICA.	
EN: CLASSIC CAESAR SALAD.	
DE: KLASSISCHER CAESAR-SALAT.	
(L, C)	
<b>CAPRESE CON MOZZARELLA DE BÚFALA/BURRATA</b>	<b>10€</b>
ES: TOMATE CON MOZZARELLA/BURRATA.	
EN: TOMATO WITH MOZZARELLA/BURRATA.	
DE: TOMATE MIT MOZZARELLA/BURRATA.	
(L)	
<b>ENSALADA SENCILLA</b>	<b>6€</b>
ES: ENSALADA FRESCA	
EN: FRESH SALAD	
DE: FRISCHER SALAT	

### LEYENDA ALÉRGENOS

A = GLUTEN C = HUEVO L = LÁCTEOS M = MOLUSCOS F = PESCADO H = FRUTOS SECOS G = GLUTEN (FRITURA)

## PIZZAS (30CM)

<b>MARGHERITA</b>	<b>9,50€</b>
ES: TOMATE, MOZZARELLA Y ALBAHACA. EN: TOMATO, MOZZARELLA AND BASIL. DE: TOMATE, MOZZARELLA UND BASILIKUM. (AL: G, L)	
<b>DIAVOLA: CON PEPPERONI O SALAMI PICANTE O SPIANATA</b>	<b>11€</b>
ES: TOMATE, MOZZARELLA Y SALAMI PICANTE. EN: TOMATO, MOZZARELLA AND SPICY SALAMI. DE: TOMATE, MOZZARELLA UND SCHARFE SALAMI. (AL: G, L)	
<b>CAPRICCIOSA</b>	<b>12€</b>
ES: TOMATE, MOZZARELLA, JAMÓN, CHAMPIÑONES Y ALCACHOFAS. EN: TOMATO, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS AND ARTICHOKES. DE: TOMATE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE UND ARTISCHOCKEN. (AL: G, L)	
<b>CARBONARA ITALIANA</b>	<b>14€</b>
ES: GUANCIALE, CREMA DE PECORINO Y HUEVO. EN: GUANCIALE, PECORINO CREAM AND EGG. DE: GUANCIALE, PECORINOCREME UND EI. (AL: G, L, H)	
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b>	<b>12€</b>
ES: SALCHICHA ITALIANA Y GRELOS NAPOLITANOS. EN: ITALIAN SAUSAGE AND NEAPOLITAN GREENS. DE: ITALIENISCHE WURST UND NEAPOLITANISCHER BROKKOLI. (AL: G, L)	
<b>MARGHERITA CON JAMÓN COCIDO</b>	<b>11€</b>
ES: MARGHERITA CON JAMÓN COCIDO. EN: MARGHERITA WITH COOKED HAM. DE: MARGHERITA MIT KOCHSCHINKEN. (AL: G, L)	
<b>4 QUESO</b>	<b>12€</b>
ES: MEZCLA DE CUATRO QUESOS ITALIANOS. EN: MIX OF FOUR ITALIAN CHEESES. DE: MISCHUNG AUS VIER ITALIENISCHEN KÄSESORTEN. (AL: L, G)	
<b>PIZZA TOSCANA CON CEBOLLA POCHADA,</b>	<b>16€</b>
ES: PANCETA, JAMÓN, CEBOLLA, NATA Y TRUFA. EN: BACON, HAM, ONION, CREAM AND TRUFFLE. DE: SPECK, SCHINKEN, ZWIEBEL, SAHNE UND TRÜFFEL. (AL: G, L)	

### LEYENDA ALÉRGENOS

A = GLUTEN C = HUEVO L = LÁCTEOS M = MOLUSCOS F = PESCADO H = FRUTOS SECOS G = GLUTEN (FRITURA)

**WURSTEL Y PATATAS FRITAS** 10€  
ES: SALCHICHA ALEMANA CON PATATAS FRITAS.  
EN: GERMAN SAUSAGE WITH FRIES.  
DE: WÜRSTCHEN MIT POMMES FRITES.  
(AL: G)

## PIZZAS FRITAS

**COMPLETA** 14€  
ES: PIZZA FRITA RELLENA CON RICOTTA, MOZZARELLA, SALAME, PARMESANO Y PIMIENTA  
EN: FRIED STUFFED PIZZA WITH RICOTTA, MOZZARELLA, SALAMI, PARMESAN AND BLACK PEPPER  
DE: FRITTIERTE GEFÜLLTE PIZZA MIT RICOTTA, MOZZARELLA, SALAMI, PARMESAN UND PFEFFER  
(AL: G, L)

**PROVOLA, TOMATE Y PIMIENTA** 12€  
ES: PROVOLA CON TOMATE Y PIMIENTA.  
EN: PROVOLA CHEESE WITH TOMATO AND PEPPER.  
DE: PROVOLA MIT TOMATE UND PFEFFER.  
(AL: G, L)

**PIZZA FRITA CON GENOVESE Y PANCETA EN DADOS** 13€  
ES: PIZZA FRITA RELLENA CON GENOVESE NAPOLITANA.  
EN: FRIED PIZZA STUFFED WITH NEAPOLITAN GENOVESE.  
DE: FRITTIERTE PIZZA GEFÜLLT MIT NEAPOLITANISCHER GENOVESE.  
(AL: G)

**MONTANARA** 11  
ES: MASA FRITA CON TOMATE Y QUESO.  
EN: FRIED DOUGH WITH TOMATO AND CHEESE.  
DE: FRITTIERTER TEIG MIT TOMATE UND KÄSE.  
(AL: G, L)

### LEYENDA ALÉRGENOS

A = GLUTEN C = HUEVO L = LÁCTEOS M = MOLUSCOS F = PESCADO H = FRUTOS SECOS G = GLUTEN (FRITURA)

## POSTRES (DOLCI - POR RACIÓN)

<b>TIRAMISÚ</b>	<b>5€</b>
ES: POSTRE ITALIANO CON CAFÉ, MASCARPONE Y CACAO. EN: ITALIAN DESSERT WITH COFFEE, MASCARPONE AND COCOA. DE: ITALIENISCHES DESSERT MIT KAFFEE, MASCARPONE UND KAKAO. (AL: L, G, H)	
<b>BABÀ NAPOLITANO</b>	<b>5€</b>
ES: BIZCOCHO ESPONJOSO BAÑADO EN RON. EN: SOFT SPONGE CAKE SOAKED IN RUM. DE: LUFTIGER KUCHEN, IN RUM GETRÄNKT. (AL: G, H)	
<b>TARTA DE RICOTTA Y PERA</b>	<b>7€</b>
ES: TARTA CREMOSA DE RICOTTA CON PERA. EN: CREAMY RICOTTA AND PEAR CAKE. DE: CREMIGER RICOTTA-BIRNEN-KUCHEN. (AL: L, G, H)	
<b>CANNOLO SICILIANO</b>	<b>5€</b>
ES: TUBO CRUJIENTE RELLENO DE RICOTTA DULCE. EN: CRISPY SHELL FILLED WITH SWEET RICOTTA CREAM. DE: KNUSPRIGE TEIGRÖHRE GEFÜLLT MIT SÜßER RICOTTACREME. (AL: L, G, H)	
<b>FLAN DE CHOCOLATE CON NATA MONTADA</b>	<b>5€</b>
ES: FLAN DE CHOCOLATE CON NATA MONTADA. EN: CHOCOLATE FLAN WITH WHIPPED CREAM. DE: SCHOKOLADENFLAN MIT SCHLAGSAHNE. (AL: L, H)	
<b>FLAN DE PISTACHO CON NATA MONTADA</b>	<b>5€</b>
ES: FLAN DE PISTACHO CON NATA MONTADA. EN: PISTACHIO FLAN WITH WHIPPED CREAM. DE: PISTAZIENFLAN MIT SCHLAGSAHNE. (AL: L, H, F)	

### LEYENDA ALÉRGENOS

A = GLUTEN C = HUEVO L = LÁCTEOS M = MOLUSCOS F = PESCADO H = FRUTOS SECOS G = GLUTEN (FRITURA)

## BEBIDAS

AGUA CON GAS	2.20€
AGUA GRANDE	2.00€
AGUA PEQUEÑA	1.50€
AQUARIUS LEMON LATA	2.50€
COCA-COLA LATA	2.50€
COCA-COLA ZERO LATA	2.50€
COCA-COLA ZERO ZERO LATA	2.50€
FANTA LEMON LATA	2.50€
FANTA NARANJA LATA	2.50€
FUZTEA LEMON LATA	2.50€
REDBULL LATA	3.00€

## CAFÉ Y INFUSIONES

BELMONTE	2.00€
BONBON	1.80€
CAFÉ ASIÁTICO	4.50€
CAFÈ CALDO-FRÍO	2.00€
CAFÉ CON LECHE	1.50€
CAFÉ CORTADO	1.50€
CAFÈ IRLANDES	5.00€
CAFÉ SOLO	1.20€
CAFFELATTE	2.00€
CAPPUCCINO	2.50€
CARAJILLO	2.00€
COLACAO	2.50€
INFUSIONES	1.70€
VASO DE LECHE	1.80€

## BEBIDAS ALCOHÓLICAS

APEROL SPRITZ	6.00€
BACARDI CON COLA	6.00€
BARCELO CON COLA	6.50€
COPA DE BAYLES	3.00€
COPA DE JACK DANIELS	5.00€
COPA DE LIMONCELLO	3.00€
COPA DE MARTINI	5.00€
COPA DE SANGRIA	3.50€
COPA DE TINTO DE VERANO	3.00€
CUBATA DE HENDRIKS	6.50€
CUBATA DE MALIBU	5.00€
CUBATA DE RON NEGRITA	6.50€
CUBATA DE WHISKY	6.00 €
GIN TONIC	6.00 €
JARRA DE SANGRIA	9.00€
JARRA DE TINTO DE VERANO	8.00€

### LEYENDA ALÉRGENOS

A = GLUTEN C = HUEVO L = LÁCTEOS M = MOLUSCOS F = PESCADO H = FRUTOS SECOS G = GLUTEN (FRITURA)

## ES

LA MAYORÍA DE NUESTRAS PASTAS SON HECHAS A MANO POR NOSOTROS, DE FORMA ARTESANAL. AQUÍ NO ENCONTRARÁS LA TÍPICA PASTA DE FORMA PERFECTA. PUEDE OCURRIR QUE NUESTRA PASTA SEA IMPERFECTA EN SU FORMA, PRECISAMENTE PORQUE ESTÁ HECHA A MANO POR NOSOTROS MISMOS Y, SOBRE TODO, HECHA CON EL CORAZÓN, AL IGUAL QUE NUESTRA AUTÉNTICA PIZZA NAPOLITANA.

## EN

MOST OF OUR PASTA IS HANDMADE BY US, IN AN ARTISANAL WAY. HERE YOU WILL NOT FIND PERFECTLY SHAPED PASTA. OUR PASTA MAY SOMETIMES BE IMPERFECT IN SHAPE, PRECISELY BECAUSE IT IS HANDMADE BY US AND, ABOVE ALL, MADE WITH HEART—JUST LIKE OUR AUTHENTIC NEAPOLITAN PIZZA.

## DE

DER GROSSTEIL UNSERER PASTA WIRD VON UNS HANDGEMACHT UND IST HANDWERKLICH HERGESTELLT. HIER FINDEN SIE KEINE PERFEKT GEFORMTE PASTA. UNSERE PASTA KANN IN IHRER FORM UNREGELMÄßIG SEIN, GERADE WEIL SIE VON HAND GEMACHT WIRD UND VOR ALLEM MIT HERZ – GENAU WIE UNSERE AUTHENTISCHE NEAPOLITANISCHE PIZZA.



### LEYENDA ALÉRGENOS

A = GLUTEN C = HUEVO L = LÁCTEOS M = MOLUSCOS F = PESCADO H = FRUTOS SECOS G = GLUTEN (FRITURA)