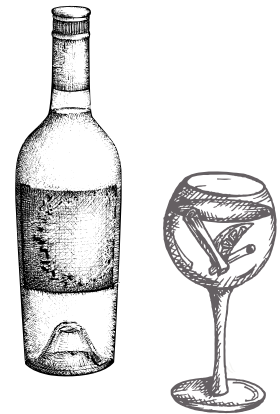


Aperitivos

- **Aperol Spritz** 8
(Aperol, soda & prosecco)
- **Hugo St. Germain** 9
(Flor de sauco, soda, prosecco & hojas de menta)
- **Limoncello Spritz** 8
- **Avanti Spritz** 8
(Martini Fiero, ginger ale, soda & hojas de menta)
- **Campari con naranja** 7,5
- **Negroni** 7
(Campari, gin & vermuth)
- **Barracuda** 8,5
(Ron, licor Galliano, lima, zumo de piña & prosecco)
- **Martini Ambato/ Rubino reserva** 6
- **Ricard** 5,5
- **Bellini** 6,5
(Puré de melocotón & prosecco)



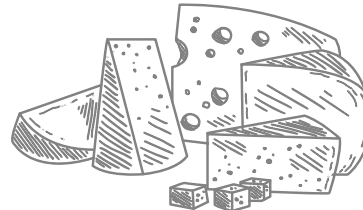
Antipasti Italiani



- **Vitello Tonnato** 🍷🐟 15,5
(Laminado de ternera, cocinado a baja temperatura, acompañado con salsa de atún & alcaparras)
- **Melanzane alla parmigiana** 🌿🍷 14,5
Vegetariano
(Láminas de berenjena al horno con mozzarella, tomate & albahaca)
- **Provolone al horno con tomate & hierbas acompañado con surtido de panes** 🌿🍷🍞 13,5
Vegetariano
- **Bruschetta con tomates confitados, albahaca, Aove & búfala DOP** 🍷🍷🍷🍷 10
- **Focaccia con mortadela, tomatito amarillo del vesubio y rúcula** 🍷🍷 14
- **Focaccia de ajo & queso** 🌿🍷🍞 11,9
Vegetariano
- **Focaccia con crema marinara, orégano & espuma de burrata** 🌿🍷🍞 13,5
Vegetariano
(Crema hecha con tomate, alcaparras, orégano, anchoa, ajo & aceite)

Todos nuestros platos se elaboran al momento

Precios con IVA incluido (10%)



Del mar

- **Tosta de atún rojo macerado sobre pan de algas, trufa rallada & mayowasabi** 🐟 🍷 🍷 🌿 🌱 9,5
- **Pata de pulpo a la roca** 🍷 🐟 23
(Pulpo con patatas baby, mayokimichi, alga wakame & fondo de piquillos)
- **Tartar de atún rojo del mediterráneo con dados de aguacate, cebollino & mayomango** 🐟 🌿 21,5
- **Vieiras a la mantequilla con crema de guisantes & crujiente de jamón** 🦪 🍷 19,5

Ensaladas

- **Burrata con cremoso de berenjena asada, tomates cherry & gel de higo** 🌿 🍷 14,5
Vegetariano
- **Templada de temporada** 🌿 🍷 🍷 🌿 14
Vegetariano
(Brotos tiernos, tomatito cherry, gambones salteados con verduras de temporada & soja)
- **Ensalada Avanti** 🌿 🍷 🍷 🍷 🦪 12
Vegetariano
(Brotos tiernos, queso de cabra, melocotón, mix de semillas y frutos secos & vinagreta casera)

Todos nuestros platos se elaboran al momento

Precios con IVA incluido (10%)

Pastas

- Spaghetti alla carbonara original (sin nata) “pasta fresca” 🌾 🍄 🍷 13,5

Opción con pistacho 🌿 16

Opción con trufa fresca (en temporada) 24

(Guanciale, crema de huevo, pecorino & pimienta negra)

- Mafaldine alla boloñesa de carne madurada 🍷 🌿 🌾 14

- Rigatoni con tomate San Marzano al limone & mozzarella de búfala DOP 🍷 🍄 🌾 14

- Rigatoni alla campagnola 🌿 🌾 13,5

(Tomate San Marzano, olivas negras italianas & verduras de temporada)

- Mafaldine al tartufo 🌿 🌾 🍄 18 con trufa fresca laminada + 5€

(Nata, setas, crema de trufa & parmesano)

- Trofie al pesto “pasta fresca” 🌾 🍄 🍷 🍷 14,5

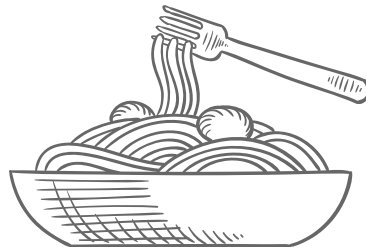
(Nata, pesto, gambón, cherry rojo, espuma de burrata & rúcula)

- Mafaldine con pesto de pistacho, tomatito rojo del piemonte & taco de salmón fresco “pasta fresca” 🌾 🍄 🍷 🍷 🍷 16,5

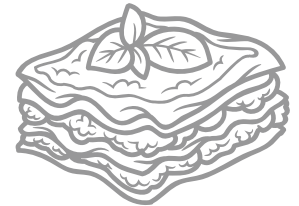


*Todos nuestros platos se elaboran al momento
Disponemos de pasta sin gluten*

Precios con IVA incluido (10%)



- **Spaghetti alla puttanesca “pasta fresca”** 🌾🐟 14
Tomate San Marzano DOP, ajo, olivas taggiasche, alcaparra, anchoa & guindilla
- **Lasaña boloñesa de vaca madurada hecha en casa** 🌿🌾👤 15
- **Lasaña de espinaca con ricotta, pasas & nueces** 🌿🌾👤🍎 15
Vegetariano
- **Rigatoni amatriciana sbagliata** 🌾👤 13,5
(Guanciale, cebolla roja, cherry de colores & passata de tomatito amarillo)
- **Spaguetti Caprese “pasta fresca”** 🌿🌾👤 14
Vegetariano
(Pesto de tomate fresco con espuma de burrata, tomate seco & parmesano verde)
- **Rigatoni con taquitos de solomillo & setas de temporada “pasta fresca”** 🌾👤 18,5
(Demiglase, nata, tacos de solomillo de ternera & setas)
- **Tortello relleno de calabacín y gambones “pasta fresca”** 🌾👤🐟 17,5
(Nata, calabacín & gambones salteados)
- **Mezzaluna al ragú di mare con tomatitos, bisque & mejillones “pasta fresca”** 🌾🐟 19
- **Fagottini del chef “pasta fresca”** 🌿👤🌾🍎 15,5
Vegetariano
(Saquitos rellenos de gorgonzola, crema de quesos, nueces & pera)
- **Fiore alla Nerano “pasta fresca”** 👤🌾🍎 15,5
(Tomate San Marzano, parmiggiano & velo de jamón crujiente)

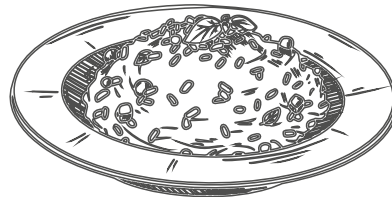


*Todos nuestros platos se elaboran al momento
Disponemos de pasta sin gluten*

Precios con IVA incluido (10%)

Risottos

- Risotto de setas de temporada, escalope de foie & trufa rallada 🍷 22
- Risotto con azafrán alla milanese, coronado con ossobuco 🌿 🍷 19
- Risotto con velo de gamba roja, perlas de esturión
& stracciatella de burrata 🐟 🍷 🍷 23
- Risotto negro con vieiras a la plancha
& espárragos trigueros 🍷 🍷 23



Todos nuestros platos se elaboran al momento

Precios con IVA incluido (10%)

Carnes

- Ossobuco tradicional con patatas panadera 🌿 24,5
- Entrecote de vaca de 350 gr a la brasa con patatas baby & pimientos de Padrón 28
- Carrillera de ternera en su jugo con puré 🌿🍷 22



Pescados

- Bacalao cocinado a baja temperatura con crema de guisantes patata panadera & caponata Siciliana 🐟 25
- Tataki de atún rojo con ensalada de rúcula, cherry, mayowasabi & alga wakame 🌿🐟 24,5
- Salmón al horno con puré de patata & ensalada fresca de manzana y remolacha 🐟🍷 23

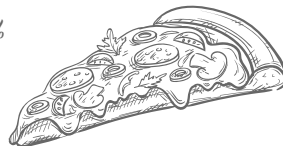


Todos nuestros platos se elaboran al momento

Precios con IVA incluido (10%)

Pizza Clásica


























Todas nuestras pizzas se elaboran con mozzarella fior di latte 100%
& tomate San Marzano D.O.P



- **Margarita** (Tomate San Marzano, fior di latte & albahaca)    11
Vegetariano
- **Prosciutto** (Tomate San Marzano, fior di latte & jamón asado)   12
- **Prosciutto e funghi** (Tomate San Marzano, fior di latte, jamón asado & champiñón)   12,5
- **Capricciosa** (Tomate San Marzano, fior di latte, jamón asado, alcachofa Romana aliñada, oliva negra & champiñón)   13,5
- **Calzone de jamón & queso**   12,5
- **Vegetal Nueva Receta** (Crema de tomatito amarillo, fior di latte, flor de alcachofa Romana, tomatitos rojos & calabacín marinado)    14
Vegetariano
- **Diavola** (Tomate San Marzano, fior di latte, spianata picante & crujiente de peperoncino)   13,5
- **Tonno** (Tomate San Marzano, fior di latte, atún, alcaparra, anchoa del Cantábrico & cebolla morada)    14
- **Boloñesa** (mozzarella & nuestra boloñesa de vaca madurada)    13,5
- **Carbonara** (Fior di latte, guanciale, yema de huevo, pecorino Romano & pimienta negra)    13,5

Pizza D'autore

*Todas nuestras pizzas se elaboran con mozzarella fior di latte 100%
& tomate San Marzano D.O.P*

- **Bufalina** (Tomate San Marzano, mozzarella de búfala DOP, pesto fresco Genovese, albahaca & AOVE)    16
- **Danielle** (Fior di latte, rúcula, jamón San Danielle & búfala DOP)   16
- **Nuestra 4 quesos** (Fior di latte, burrata, provola ahumada, gorgonzola, pera & nueces)     16
Vegetariano
- **Tartufata** (Crema de trufa, fior di latte, setas de temporada & mozzarella de bufala DOP)   16
- **Mare Nueva Receta** (Crema de mejillón, fior di latte, gambones, mejillones & calamar)     16
- **Avanti** (Fior di latte, salchicha fresca, scamorza ahumada y pomodorini gialli & polvo de aceituna)   16
- **Toscana** (Base de pistacho, fior de latte, burrata, mortadela de Bolonia & pistacho de Bronte)    16
- **Stella** (Forma de estrella con dos puntas rellenas de salmón ahumado y búfala DOP y las otras dos con salami picante & provola ahumada)    16
- **Avanti 2.0** (Tomate San Marzano, fior di latte, tomatitos cherrys del piemonte & burrata aromatizada con albahaca)   16



Ganadora del premio 2ª mejor pizza de la comunidad Valenciana

Precios con IVA incluido (10%)

PREVENCIÓN ANISAKIS

ANISAKIS PREVENTION



LOS PESCADOS O MOLUSCOS CEFALÓPODOS QUE SE SIRVEN CRUDOS O POCO COCINADOS EN ESTE ESTABLECIMIENTO, CUMPLEN CON LO DISPUESTO EN EL REAL DECRETO 1831/2003, DE 28 DE DICIEMBRE, SOBRE PREVENCIÓN DE ANISAKIS.

Basado en la legislación europea relativa a la información de los consumidores en materia de alérgenos en los alimentos, en particular el artículo 17 del Reglamento (UE) 1169/2011 de la Comisión Europea sobre la información de los consumidores en materia de alérgenos en los alimentos.



PESCADO



ALTRAMUCES



APIO



CACAHUETES



CRUSTÁCEOS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



FRUTOS DE CÁSCARA



CONTIENE GLUTEN



GRANOS DE SÉSAMO



HUEVOS



LÁCTEOS



MOLUSCOS



MOSTAZA



SOJA

Establecimiento con información disponible en materia de alérgenos e intolerancias alimenticias.
Consulte a nuestro personal.