

SOBRE NOSOTROS

Somos cuatro amigos italianos, tres de los cuales provenientes de la isla de cerdeña y en mayo de 2016 decidimos abrir el primer restaurante dedicado a la gastronomía sarda en madrid.

Nuestro compromiso es transmitir con pasión y amabilidad la tradición culinaria de una de las islas más bellas y multiculturales del mediterráneo.

Para elaborar nuestros platos compramos productos de alta calidad a pequeñas empresas de la isla con producción propia de alimentos como el pecorino sardo, el grana sardo, la bottarga, el pane carasau, los culurgionis de patata, las seadas, licores como el aguardiente (filu e ferru) y el famoso mirto.

Otros productos como el marisco y el pescado de nuestros platos más tradicionales son gallegos, y las frutas y verduras compradas a kilómetro cero. Y además, en todos ellos, no falta aceite de oliva virgen extra de jaén.

En conclusión, bienvenido a fratelli d'italia. Si te dejas llevar te transportaremos a respirar los perfumes y degustar los sabores mediterráneos de nuestra amada tierra sardegna.



ANTIPASTI DI TERRA

BRUSCHETTA AL POMODORO · 9,90€ · (1,2)

Pan tostado con tomate fresco, ajo, albahaca y pimienta negra
Toasted bread with fresh tomato garlic, basil and black pepper
Bruschetta di pane con pomodoro fresco, aglio, basilico e pepe nero

ANTIPASTO SARDO · 14,90€ · (2,8) 

Salchichón y pecorino de Cerdeña con aceitunas y pan carasau
Cold cut salami and pecorino cheese from sardina with olives and carasau bread
Salsiccia e pecorino sardo con olive e pane carasau

TAVOLA DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI MISTI CON MIELE · 17,90€ · (8,9) 

Tabla degustación de quesos típicos de Cerdeña con miel y nueces
Assortment of typical sardinian cheese with honey and walnuts
Tavola degustazione di formaggi misti sardi con miele noci

ANTIPASTO MISTO DI TERRA FRATELLI D'ITALIA · 24,90€ · (8)

*Para dos personas | For two people | Per due persone
Tabla degustación de embutidos y quesos típicos de Italia
Assortment of typical cold-cut and cheese
Tavola degustazione di affettati e formaggi tipici d'Italia

ANTIPASTI DI MARE

COZZE ALLA MARINARA · 13,90€ · (2,14)

Mejillones en salsa de tomate marinera con ajo, guindilla, perejil y pan carasau de Cerdeña
Mussels in marinara tomato sauce with garlic, chill, parsley with carasau bread (from Sardinia)
Cozze alla marinara con aglio, peperoncino, prezzemolo e pane carasau sardo

INSALATA DI MARE “FRATELLI D'ITALIA” · 14,90€ · (5,10,14) 

Ensalada de pulpo, sepia, mejillones, cebolla, apio, vinagreta y pimienta negra
Italian seafood with octopus, cuttlefish, mussels, onion, celery, vinaigrette and black pepper
Insalata di mare con polpo, seppia, cozze, gamberi, cipolla, sedano, vinagrette e pepe nero

CARPACCIO DI SALMONE AGLI AGRUMI · 17,90€ · (5) 

Láminas finas de salmón marinado en seco artesanalmente, con hierbas, cítricos y pimienta negra
Thin slices of dry homemade marinated salmon with herbs, citrics and black pepper
Carpaccio di salmone marinato a secco artigianalmente con erbe, agrumi e pepe nero

ANTIPASTO MISTO DI MARE FRATELLI D'ITALIA · 18,90€ · (2,3,5)

Tres variedades de nuestros mejores entrantes de mar (según el mercado)
Assortment of three of our best sea starters (according to market)
Tre varietà dei nostri migliori antipasti di mare (secondo il mercato)

 INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS DISPONIBLE



INSALATE

CLASSICA · 10,90€ · (5)

Selección de hojas mixtas, maíz, aceitunas, tomate fresco y atún
Assorted lettuce leaves, corn, olives, fresh tomatoes and tuna
Selezione di foglie di insalata mista, mais, olive, pomodoro fresco e tonno

VEGANA · 10,90€ · (1)

Selección de hojas mixtas, maíz, aceitunas, tomate y pasas
Assorted lettuce leaves, corn, olivers, fresh tomatoes and raisins
Selezione di foglie di insalata mista, mais, olive, pomodoro fresco e uvetta

CABRONA · 11,90€ · (8,9)

Espinacas de hojas mixtas, maíz, aceitunas, tomate fesco y pasas
Spinach, walnuts, sun-dried tomatoes, honey and goat cheese
Spinach, noci, pomodoro secco, miele e formaggio di carpa

CAPRESE · 11,90€ · (8)

Mozzarella de búfala, tomate fresco, albahaca y pimienta negra
Bufalo milk mozzarella, fresh tomato, basil and black pepper
Mozzarella di bufala, pomodoro fresco e basilico

MEDITERRANEA · 11,90€ · (8,9)

Selección de hojas mixtas, tomate cherry, calabacín, berenjena, alcaparras, piñones y pecorino
Assorted lettuce leaves, cherry tomatoes, zucchini, aubergine, capers, pine nuts and pecorino
Selezione di foglie di insalata mista, pomodorini cherry, zucchine, melanzane, capperi, pinoli e pecorino

LE NOSTRE PASTE

RAVIOLI AL POMODORO E BASÍLICO · 10,90€ · TEMPO COTTURA -10' (2,8,15)

Pasta fresca rellena de espinacas y ricotta de búfala con salsa de tomate albahaca y parmesano
Homemade fresh pasta filled with spinach and bufala ricotta cheese,
tomato sauce, basil and parmesan
Ravioli ripieni di ricotta di bufala spinaci con salsa di pomodoro e parmigiano

GLI AUTENTICI SPAGHETTI ALLA CARBONARA · 14,90€ · TEMPO COTTURA -15' (2,8,15)

Spaghetti, huevo de corral, guanciale, grana padano, pecorino y pimienta negra
Spaghetti, free range egg, guanciale, grana padano, pecorino cheese and black pepper
Spaghetti, uovo ruspante, guanciale, grana padano, pecorino e pepe nero

MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE · 13,90€ · TEMPO COTTURA -15' (2,8) 

Gnocchetti sardi con salsa de tomate, salsicha fresca y pecorino sardo
Gnocchetti with tomato sauce, fresh sausage and pecorino cheese sardina
Gnocchetti sardi con salsa di pomodoro, salsiccia fresca e pecorino sardo

 INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS DISPONIBLE



LE NOSTRE SPECIALITÀ DI MARE

LINGUINE ALLO SCOGLIO "FRATELLI D'ITALIA" · 17,90€ · TEMPO COTTURA - 15' (2,3,14)

Linguine con tomates cherry, cangrejo, mejillones, almejas, gambas, guindillas y ajo

Pasta with cherry tomatoes, mussels, clams, crabs, cayenne pepper and garlic

Linguine con pomodori cherry, granchio, cozze, vongole, gamberi, peperoncino e aglio

FREGOLA SARDA ALL' ALGHERESE · 17,90€ · TEMPO COTTURA - 20'/25' (2,14) 

*Precio por persona (mínimo 2 pers.) | price per person (minium 2 people) | prezzo per persona (mínimo 2 pers.)

Típica pasta de cerdeña con crustáceos, salsa de tomate, ajo y guindilla

Typical pasta from sardina with shellfish, tomato sauce, garlic and cayenne pepper

Pasta sarda con crostacei, salsa di pomodoro, aglio e peperoncino

FETTUCCINE DI PASTA FRESCA ALL' ASTICE · 22,90€* · TEMPO COTTURA - 15' (2,3)

*Precio por persona (mínimo 2 pers.) | price per person (minium 2 people) | prezzo per persona (mínimo 2 pers.)

Fettuccine de pasta fresca con bogavante en salsa de tomate fresco, ajo y perejil

Fresh pasta fettuccine wit lobster in fresh tomato sauce, garlic and parsley

Fettuccine di pasta fresca all'astice con salsa di pomodoro fresco, aglio e prezzemolo

LINGUINE ALL'ARAGOSTA · 28,90€* · TEMPO COTTURA - 15' 

Linguine con langosta, tomates cherry, ajo, albahaca y menta

Linguine with lobster, cherry tomatoes, garlic, basil and mint

Linguine con aragosta, pomodorini cherry, aglio, basilico e menta

**En nuestras pastas con marisco o pescado no servimos queso parmesano. en el caso de solicitarlo se cobra 1,5€*



Cualquiera de los platos de pasta de esta carta será elaborado especialmente para ti en el mismo momento en el que lo solicites. Abajo figura el tiempo de cottura de cada pasta, tiempo de espera mínimo para la preparación de tu plato.

Any of the pasta dishes in this letter will be prepared especially for you at the same time you request it. Below is the time of cottura of each pasta, minimum waiting time for the preparation of your dish.

Qualsiasi piatto di pasta di questo menù verrà preparato specialmente per te nel momento in cui lo ordinerai controllare i tempi di cottura approssimativi si ogni tipo di pasta.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS DISPONIBLE



LE NOSTRE PASTE INDIVIDUALI

TODAS LAS PIZZAS DE NUESTRA CARTA SON INDIVIDUALES / ALL PIZZAS ARE INDIVIDUAL SIZE

PIZZE TRADIZIONALI

MARGHERITA · 8,90€ · (2,8)

Tomate, mozzarella, albahaca

Tomato, mozzarella, basil

Pomodoro, mozzarella, basilico

FUNGHI · 9,90€ · (2,8)

Tomate, mozzarella, champiñones

Tomato, mozzarella, mushrooms

Pomodoro, mozzarella, funghi

PROSCIUTTO E FUNGHI · 10,90€ · (2,8)

Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones

Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

MARCHIGIANA · 10,90€ · (2,8)

Tomate, mozzarella, provolone, jamón italiano, orégano

Tomato, mozzarella, provolone cheese, italian ham, oregano

Pomodoro, mozzarella, provolone, prosciutto crudo, origano

PROSCUITTO · 9,90€ · (2,8)

Tomate, mozzarella, jamón york

Tomato, mozzarella, cooked ham

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

DIAVOLA · 10,90€ · (2,8)

Tomate, mozzarella, salami picante

Tomato, mozzarella, spicy sausage

Pomodoro, mozzarella, salame piccante

PARMIGIANA · 10,90€ · (2,8)

Tomate, mozzarella, berenjena, parmesano, ajo, albahaca

Tomato, mozzarella, aubergine, parmesan cheese, garlic, basil

Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, aglio, basilico

SARDA · 10,90€ · (2,8)

Tomate, mozzarella, panceta ahumada, pecorino sardo

Tomato, mozzarella, smoked bacon, pecorino cheese from sardinia

Pomodoro, mozzarella, panceta affumicata, pecorino sardo

 INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS DISPONIBLE



Vegano



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Dióxido de azufre y sulfitos



Moluscos



Altramuces

LE NOSTRE PASTE INDIVIDUALI

TODAS LAS PIZZAS DE NUESTRA CARTA SON INDIVIDUALES / ALL PIZZAS ARE INDIVIDUAL SIZE

PIZZE TRADIZIONALI

CAPRICCIOSA · 12,90€ · (2,8)

Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, alcachofas, aceitunas
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive

VEGETARIANA · 12,90€ · (2,8)

Tomate, mozzarella, berenjena, parmesano, ajo, albahaca
Tomato, mozzarella, aubergine, parmesan cheese, garlic, basil
Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, aglio, basilico

VEGANA · 12,90€ · (1,2)

Tomate, mozzarella, provolone, jamón italiano, orégano
Tomato, mozzarella, provolone cheese, italian ham, oregano
Pomodoro, mozzarella, provolone, prosciutto crudo, origano

CALZONE · 19,90€ · (2,8)

Tomate, mozzarella, panceta ahumada, pecorino sardo
Tomato, mozzarella, smoked bacon, pecorino cheese from sardinia
Pomodoro, mozzarella, panceta affumicata, pecorino sardo

PIZZE BIANCHE

QUATTRO FORMAGGI · 10,90€ · (2,8)

Mozzarella, gorgonzola, provolone, parmesano
Mozzarella, gorgonzola, provolone and parmesan cheese
Mozzarella, gorgonzola, provolone, parmigiano

PRIMADONNA · 11,90€ · (2,8)

Mozzarella, jamón italiano, rúcula, tomate cherry, parmesano
Mozzarella, italian Ham, rocket salad, cehrry tomatoes, parmesan cheese
Mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini cherry, parmigiano

CHUECA · 12,90€ · (2,8)

Mozzarella, berenjena, calabacín, tomate seco, pecorino, ajo, albahaca
Mozzarella aubergine, zucchini, sun-dried tomatoes, pecorino cheese, garlic, basil
Mozzarella, melanzane, zucchini, pomodori secchi, pecorino sardo, aglio, basilico

 INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS DISPONIBLE



PIZZE GOURMET

REGINA MARGHERITA · 11,90€ · (2,8) 
Tomate, mozzarella de búfala, albahaca

FRATELLI D'ITALIA · 12,90€ · (2,8)
Tomate, mozzarella de búfala, rúcula, aceitunas

NAPOLETANA · 13,90€ · (2,5,8)
Tomate, mozzarella de búfala, alcaparras, anchoas, tomate cherry
Tomato, bufalo milk mozzarella, capers, anchovy, cherry tomatoes
Pomodoro, mozzarella di bufala capperi, alici, pomodori cherry

SCURNACCHIATA · 13,90€ · (2,8)
Tomate, mozzarella de búfala, jamón italiano, calabacín, parmesano, ajo
tomato, bufalo milk mozzarella, italian ham, zucchini, parmesan cheese, garlic
Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, zucchine, parmigiano, aglio

MORENO · 13,90€ · (2,8)
Tomate, mozzarella de búfala, rúcula, tomate seco, aceite de trufa blanca
Tomato, bufalo milk mozzarella, rocket salad, sun-dried tomatoes, white truffle oil
Pomodoro mozzarella di bufala, rucola, pomodori secchi, olio di trufa bianca

DOLCI

Tiramisú Classico · 5,50€ ·
Tiramisú Alla Nutella · 6€ ·
Seadas Artigianale (Disponibilità limitata) · 7,90€ ·
Pannacota · 5€ ·
Sorbetto Al Limone · 5€ ·



PLATO RECOMENDADO 

 : plato típico sardo (15) | typical sardinian dish | platto tipico sardo pan y aperitivo | bread and appetizer | pane e aperitivo · 2€ · IVA incluido 10% | Tax included 10% | IVA inclusa 10%

 INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS DISPONIBLE



CAFÈ E INFUSIONI

Espresso • 1,70€ •
Caffè E Latte • 2€ •
Macchiato • 1,90€ •
Cappuccino • 2€ •
Caffé Corretto • 2,50€ •
Té e Infusiones (Té Verde, Té Rojo, Tila, Manzanilla, Menta Poleo) • 2€ •

AMARI E DISTILLATI

Cinzano • 4,50€ •
Montenegro • 4,50€ •
Grappa • 3,50€ •
Grappa Sarda • 4,50€ •
Limoncello • 3,50€ •
Mirto • 4,50€ •

BEVANDE

Agua | Water | Acqua • 2€ •
Agua Con Gas | Sparkling water | Acqua Frizzante • 2,50€ •
Refrescos | Soft Drinks | Bevande • 2,50€ •
Tónica, Aquarius Limón y Naranja, Coca Cola Normal y Zero, Fanta Limón y Naranja, Nestea,
Sprite, Zumos Envasados

BIRRE

Caña • 1,80€
Doble • 2,70€ •
Tercio Ichnusa • 3,50€ • (Sardegna)
Tercio Inchnusa Non Filtrata • 3,0€ • (Sardegna)
Tercio Peroni Nastro Azzurro • 3,50€ •
Sin Alcol • 2,70€ •

COCTELERÍA E APERITIVI

Negroni | Campari, Cinzano, Gin • 7€ •
Negroni Sbagliato | Prosecco, Martini Rosso, Campari • 7€ •
Americano | Campari, Martini Rosso, Seltz • 7€ •
Spritz | Prosecco, Aperol, Seltz • 6€ •
Tinto de Verano | Vino Tinto, Fanta Limón o Casera • 3,50€ •

