

LO SPAGHETTO

Ristorante



Cucina Italiana Tipica Mediterranea

Sicilia en la cocina, la tierra de los sabores

Sicilian cookery the region of flavours

Una cocina que sabe a mar, tierra y montaña, una mezcla de sabores irrepetible, fruto de una historia milenaria que ha visto sumarse las aportaciones culturales de las más diversas civilizaciones, sin anularse nunca entre sí, haciendo de Sicilia el punto de encuentro entre las tradiciones culinarias occidentales y árabes. Todo ello a partir de materias primas de excepcional calidad que dan lugar, según las circunstancias, a una cocina sencilla o estructurada, "callejera" o refinada, noble o popular.

A cuisine that reminiscences of sea, land, and mountains, a fusion of unrepeatable flavors, the fruit of a millenary history that has seen the cultural contributions of the most diverse civilizations come together, without ever overlapping each other, making Sicily the meeting point between Western and Arab culinary traditions. All this from raw materials of exceptional quality that lead, depending on the circumstances, to a simple or structured cuisine, "Street-like" or refined, noble or popular.



ANTIPASTI / ENTRANTES

LA FOCACCIA ITALIANA UN CLASICO PRUEVALA

Focaccia clásica sal, aceite, orégano   6.00

Focaccia mortadella, burrata crema de pistacho 14.50



Pinsa con Burrata     15.50

(mezclum, burrata, Cherry láminas de parmesano, parmesano, pimienta, caramelo de vinagre balsámica)

Provolone al tegamino gratinado al horno  15.50

Vitello Tonnato   19.50

(redondo de ternera cocinada a baja temperatura cortada en lonchas tipo carpacho condimentada con una salsa a base de atún mayonesa, anchoas, y alcaparras, se sirve frío)

Parmigiana  15.50

(lasaña de berenjenas, parmesano, albahaca, mozzarella y salsa de tomate)

Ensalada Caprese con mozzarella di Bufala  14.50

Ensalada Caprese con Burrata  15.80

Carpaccio de Calabacin 14.50

Pollo crujiente con mostaza y miel   10.00

Pan  1.80

PASTAS FRESCAS

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino 13.50
(ajo, aceite guindilla, perejil, pecorino)



Spaghetti alla Carbonara con guanciale (sin nata) 16.00



Pappardelle al Ragú de carne (boloñesa) 16.50



Fagotti rellenos de pera y queso en salsa de gorgonzola y nueces 16.50



Gnocchi 4 Quesos 14.50



Gnocchi con Pesto genovese Burrata y Parmesano 14.50
(salsa de albahaca, nueces, pecorino, parmesano, aceite de oliva)



Garganelli a la Norma (tomate, albahaca, berenjena, ricotta salada) 15.50



Garganelli a la Boscaiola (salsa con setas) 16.50



Tortelloni de Ricota al Ragú (boloñesa) 16.50



Trofie al Pesto (salsa de albahaca, nueces, pecorino, parmesano, aceite de oliva) 15.50



Trofie a la Siciliana (tomate seco, ajo, guindilla, albahaca y parmesano) 19.00



SUGERENCIAS

ESPECIALIDADES DEL CHEF



Spaghetti **spirulina** picantes con gambas y
Almejas



19.50

Spaghetti **matcha e ginseng** con tomatitos
Cherry, burrata, albahaca y parmesano.



19.50



Spaghetti **dragon fruit e ribes** a lo scoglio



19.50

Spaghetti picantes al carbón vegetal
con mejillones



19.50



PASTA SECA ARTESANA ECHA CON HARINA DE TRIGO DURO

¿QUÈ DIFERENCIA HAY ENTRE UN ¿PIZZA Y UNA PINSA?

La primera diferencia y la que más salta a la vista entre la Pizza y la Pinsa es sin duda, la forma.

“La Pinsa se distingue de la pizza esencialmente en la formulación y en la fermentación.

La pizza se suele hacer con harinas de trigo muy refinadas y la fermentación raramente llega a las 48 horas.

En el caso de la Pinsa se usa una mezcla de **harinas de trigo, soja y arroz**, y la fermentación es de 72 horas”.

La palabra «Pinsa» proviene del latín «pinsere» que significa aplastar o estirar, refiriéndose a la forma en que se elabora la masa.

La Pinsa Romana se caracteriza por tener una corteza más delgada y crujiente, y una textura más ligera y digestiva.

SUGERENCIAS DEL CHEF

Pinsa Norma	  	18.50
(tomate, mozz., tacos de berenjena, albahaca, ricotta salata)		
Pinsa Provolone	  	18.50
(tomate, provolone, champiñon, rucola salsa.de trufa)		
Pinsa La Sicilana	  	18.50
(tomate, mozzarella, alcaparras, cebolla morada, anchoas, rucola)		

PINSA

Margherita (tomate, mozzarella, albahaca, orégano, a.o.v.e) 13.50



Prosciutto (tomate mozzarella, jamón de york, orégano, a.o.v.e) 14.00



Tonno e Cipolla (tomate, mozzarella, atún, cebolla morada,aceitunas,a.o.v.e) 14.50



Lo Spaghetto (tomate mozz. de búfala, tomate seco, albahaca, aceite picante, parmesano, orégano) 16.50



Vegetariana (tomate, mozzarella, champiñón, pimienta roja, alcachofa, cebolla, aceitunas calabacín, berenjenas, orégano, a.o.v.e) 16.50



Capriciosa (tomate, mozzarella, aceitunas negras, alcachofas, jamón de York, alcaparras, champiñones, orégano, a.o.v.e) 16.50



Diavola (tomate, mozzarella, spianata romana picante, orégano a.o.v.e) 15.50



Cuatro Quesos (mozzarella, gorgonzola, cheddar, parmesano) 15.50



Rè Arturo (Tomate, mozzarella de búfala, speck italiano, rúcula, escamas de parmesano, orégano, a.o.v.e) 15.50



Denisa (Base de pinsa, mozzarella de búfala, guanciale, tomatitos cherry, rúcula, orégano) 15.50



Bianca (Mozzarella, crema de leche, mortadela, pistacho, orégano, a.o.v.e) 15.50

