

TIC TAC TOE BURRATA E 15,9

ANCHOAS (2020)  

Jugando con el queso Burrata de Apulia. Anchoas del Cantabrico calibre 00, mermelada de arándanos, pipeta de Aove dorado.

PORCHETTA & CARCIOFI, 13,9
OMAGGIO A ROMA (2026)

Homenaje a la ciudad de Roma. Lonchas finas de cochinillo asado a la barbacoa templadas, en salsa de atún, alcaparras, mayonesa y flor de alcachofas confitada.

MELANZANE E FONDUTA, 14,5

OLIO SU TELA (2023)   
Milhojas de berenjenas, con queso provolone, mozzarella, albahaca, salsa de tomate casera, gratinado al horno con fondue de parmesano 36 meses.

(Recomendamos pedirlo con Pan Focaccia)

CARPACCIO, CAPONATA E 15,9
PROFUMO AL LIMONE (2023)

Carpaccio de bacalao marinado, sobre "caponata" de verduras templada al estilo siciliano y perfume de limón.

BRUSCHETTA SPECIAL 11,9

Tomatitos sicilianos, crema de burrata, aceitunas negras italianas, albahaca y orégano sobre pan crujiente de masa healthy.

TOMINO FONDENTE (2024) 13,5

Sabroso queso de Piamonte de vaca fundido con hongos boletus y salsa de tomate casera.

(Recomendamos pedirlo con Pan Focaccia)

POKERISSIMO 21,9

Para 2 personas:

Nuestro entrante estrella, una tabla de embutidos y queso.

Mortadella di Bologna IGP, Jamón de cebo Ibérico, Cecina de León IGP y Porchetta de Cochinillo, con queso burrata ahumada de Apulia.

(Recomendamos pedirlo con Pan Focaccia)

INSALATA SPAGNOLA CON 12,9
FORMAGGIO DI CAPRA (2020)

Lechugas gourmet, tomatitos, queso de cabra templado, jamón crujiente, cebolla caramelizada y reducción balsámica de Módena.

INSALATA MEDITERRANEA CON 14,9
GAMBERONI ALLA CATALANA

Lechugas gourmet, tomatitos sicilianos, aceitunas negras italianas, alcaparras, gambones cocidos y salsa rosa.

PAN FOCACCIA 5,9

Para acompañar entrantes, pastas y ensaladas.

PRIMI E SECONDI PIATTI

FIOCCHI DELLA NONNA MARIA (2022) 16,9

Saquitos de pasta fresca rellenos de queso, pera y miel en 
salsa cremosa de mantequilla, tomate seco, cebolla caramelizada, aceitunas pimienta negra, tomillo y fondue de parmesano 36 meses.

RAVIOLI DI MANZO BRASATO, 18,5
CREMA DI ZUCCA, GUANCIALE E
GONGONZOLA DOLCE (2021)

Raviolis rellenos de carne de vaca vieja, en crema de calabaza asada, guanciale y queso gorgonzola dulce.

TORTELLI DI BACCALÀ, CREMA (2020) 18,5
CACIO E PEPE, ZUCCHINE E GAMBERI

Pasta al huevo, rellena de brandada de bacalao en salsa 
típica de Roma con queso pecorino y pimienta negra tostada, suave crema de calabacín y gambones.

GNOCCHI IN CROSTA (2022) 18,5
SORRENTO-REGGIO CALABRIA

Gnocchis de patatas al estilo de Sorrento con salsa de tomate casera, mozzarella, parmesano y el toque de calabria con n'duja picante, gratinado al horno en costra de masa pizza.

FUSILLONI AFFUMICATI ALLA 16,9
BIRRA (2026)

Helices de pasta frescos en salsa de chorizo criollo a la cerveza, boletus, crema trufada, mascarpone y un toque ahumado de nuestra provola de Napoles.

GUANCIA STRACOTTA AL 22,9
VINO BAROLO

Carrillada de vaca vieja al vino tinto italiano Barolo, con su "jugo" de carne y caponata de verduras al estilo siciliano.

LASAGNA ALLA BOLOGNESE 15,5

Auténtica lasaña con ragú bolognese, cocinado a fuego lento durante 12 horas, con bechamel y parmesano. Según receta di "nonna"

LASAGNETTA DI VERDURE E 15,5
PESTO

Nuestra lasaña de verduritas de temporada y pesto de albahaca.

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 16,9
E PERLE AL TARTUFO NERO

Arroz calidad carnaroli con boletus, parmesano, crema de trufa negra italiana y sus perlas (también opción vegana).

TAGLIATELLE PISTACCHIO E 19,9
GUANCIALE (2020)

Cintas de pasta fresca con una sorprendente y delicada salsa cremosa de pistachos y guanciale de Amatrice.

SPAGHETTI AL CIGNO, COZZE 19,9
GAMBERONI E PROSECCO (2021)

¡Especialidad de la casa! Espaguetis frescos en papillote, con una especial salsa casera de mariscos, con mejillones, gambones y cava italiana.

PACCHERI, GENOVESE DI 18,5
NAPOLI E BURRATA (2023)

¡Otra especialidad de la casa! Pasta corta y ancha típica de Nápoles en salsa demiglas de vaca vieja deshilachada y encebollada con el toque fresco del queso burrata.

PAN FOCACCIA 5,9

Para acompañar entrantes, pastas y ensaladas.

MASAS A ELEGIR:

- Nuestra masa Tradicional con Harina de trigo 00 y multicereales, FERMENTACION DE 24 HORAS.

- Nuestra masa Healthy con harinas de masa madre, arroz, soja FERMENTACIÓN DE 48 HORAS (supl 1.9€) (contiene gluten)

MARGHERITA DI BUFALA 13,9

Base de tomate san marzano, mozzarella fiordilatte, un toque de parmesano, mozzarella de búfala dop y albahaca.

BAMBINO 12,9

Para los niños... Salsa tomate, mozzarella y jamón york.

DIAVOLA A MODO MIO 14,9

Base de tomate san marzano, mozzarella fiordilatte, salame piccante, n'duja de calabria y cebolla morada.

VEGANA 14,9

Base de crema de calabacín, champiñones, tomatitos semi-secos, aceituna negra, cebolla morada, flor de alcachofas confitada y hierbabuena.

VEGETARIANA Vegana con Mozzarella. 16,9

5 FORMAGGI ROSSA 16,9

Salsa de tomate casera cocida y 5 tipos de quesos italianos... mozzarella fiordilatte, queso de cabra, gorgonzola, provola ahumada y parmesano.

CALZONE ROSSO 15,9

Masa de pizza doblada rellena de mozzarella fiordilatte, salsa de tomate casera cocida, ricotta fresca, jamón york y salame piccante.

CASA CRIMI 16,9

Base de tomate san marzano, mozzarella de búfala DOP, jamón de cebo ibérico y láminas de parmesano.

CARBONARA TARTUFATA 16,9

Mozzarella fiordilatte, crema trufada, queso pecorino, queso parmesano, guanciale, pimienta negra y yema de huevo pasteurizada.

MAIALINA 16,9

Base de tomate san marzano, mozzarella fiordilatte, jamon york, chorizo criollo, guanciale y porchetta de cochinillo.

AMORE MIO 16,9

Doble mozzarella fiordilatte, champiñones, mortadella bolognese IGP, crema de burrata, tomatitos amarillos y granillo de pistachos sicilianos.

EURO '20 17,9

Base de crema calabaza, mozzarella fiordilatte, guanciale, gorgonzola, cebolla morada, ricotta fresca pugliese y perejil fresco.

MADRID 17,9

Mozzarella fiordilatte, queso de cabra, cebolla caramelizada, jamon de cebo iberico, rucula y tomatitos.

PORCINA 17,9

Mozzarella fiordilatte, crema trufada, boletus, porchetta de cochinillo, tomatitos amarillos y crema de burrata.

CAPRICCIO 18,9

Base de tomate san marzano, provola ahumada, jamon york, boletus, cebolla morada, aceitunas negras y flor de alcachofas confitada.

DELICATA 17,9

Base de tomate san marzano, mozzarella fiordilatte, guanciale, boletus, crema trufada y albahaca.

ITALIA 18,9

Base de tomate san marzano, mozzarella fiordilatte, jamón de cebo ibérico, rúcula, tomatitos sicilianos, láminas de parmesano y crema de burrata.

PALERMO-SANTOÑA, SOLO 18,9

ANDATA

Base de tomate cocida, tomatitos sicilianos, aceitunas negras, alcaparras, 4unidad de anchoas del Cantabrico 00, crema de burrata y perejil fresco.

CRIMINALE 18,9

Provola ahumada, tomatitos sicilianos, cecina de Leon Igp, rucula, queso parmesano y vinagre balsamico de Modena.

*EXTRAS

Ingrediente Extra 2,20€

Salsa de Trufa, Anchoas und, Bufala, Crema Burrata, Boletus 2.70€

Extra Jamón Iberico, Porchetta, Cecina de León, 3,20€

DESSERT

TIRAMISU DEKA 7,9

El autentico postre italiano hecho con crema de mascarpone, savoiardi y café Italiano descafeinado.
¡No tienes excusas!

COULANT CIOCCOLATO E 8,9

NUTELLA

Bizcocho de chocolate caliente, que guarda en su interior una deliciosa crema de nutella, acompañado de una bola de helado Italiano de vainilla.

CANNOLI SICILIANI 7,9

Postre típico de Sicilia, barquillos rellenos de crema de requeson dulce y granillo de pistachos.

O' BABA' NAPOLETANO 7,9

El alma antigua de Napoli, bollito ligero borracho en almibar y ron, crema pastelera artesanal y mermelada de arandanos

SOUFFLE DI PISTACCHIO 7,9

Bizcochito caliente de pistachos y chocolate blanco, relleno de golosa crema caliente de pistachos italianos.