

ENTRANTES

STARTERS

<p>LA BRUSCHETTA</p> <p>El clásico italiano: pan tostado con tomate fresco, ajo y albahaca.</p> <p><i>The Italian classic: toasted bread with fresh tomato, garlic and basil.</i></p>		<p>7,50€</p>
<p>VITELLO TONNATO</p> <p>Rosbif cocinado a baja temperatura servido con salsa tonnata y alcaparras.</p> <p><i>Slow-cooked roast beef served with tonnata sauce and capers.</i></p>		<p>16,50€</p>
<p>CARPACCIO BLACK ANGUS</p> <p>Carpaccio de black angus, servido con boletus, escama de parmesano y trufa fresca.</p> <p><i>Black angus carpaccio served with porcini mushrooms, parmesan shavings and fresh truffle.</i></p>		<p>19,50€</p>
<p>MIX DI FORMAGGI DEL NORD ITALIA AL FORNO</p> <p>Una mezcla de quesos típica del norte de Italia, horneada hasta fundirse, creando un sabor suave y delicioso</p> <p><i>A northern Italian cheese blend, baked until melted, with a smooth and delicious taste</i></p>		<p>14,50€</p> <p>+ trufa 19,50€</p>
<p>CARCIOFI DI PARMIGIANO</p> <p>Alcachofas a la plancha con salsa de parmesano y chips de panceta.</p> <p><i>Grilled artichokes with parmesan sauce and crispy pancetta chips.</i></p>		<p>11,50€</p>
<p>LA PARMIGIANA</p> <p>Berenjena al horno, con salsa de tomate, mozzarella, queso parmesano y albahaca.</p> <p><i>Baked aubergine with tomato sauce, mozzarella, parmesan cheese and basil.</i></p>		<p>12,50€</p>
<p>CARPACCIO DI GAMBERI</p> <p>Carpaccio de gambas con rúcula, pinones y salsa de limón y mostaza.</p> <p><i>Prawn carpaccio with rocket, pine nuts and a lemon-mustard dressing.</i></p>		<p>21,50€</p>
<p>BURRATA CON PROSCIUTTO</p> <p>Queso burrata con jamón serrano italiano.</p> <p><i>Burrata cheese with Italian serrano ham.</i></p>		<p>15,50€</p>

ENSA LADAS

SALADS

LA CAPRESE

Queso burrata, tomates cherry, rúcula y albahaca.

Burrata cheese, cherry tomatoes, rocket and basil.



14,50€

LA GALLETTO

Mix de lechugas, pollo, cebolla, zanahoria, tomate cherry y salsa de parmesano.

Mixed lettuce, chicken, onion, carrots, cherry tomatoes and Parmesan sauce.

16,50€

LA DELICATA

Tomate, anchoas del cantábrico, cebolla roja y rúcula.

Tomato, Cantabrian anchovies, red onion and rocket.



16,50€

CONTADINA

Mezcla de lechugas, pera, rúcula, queso parmesano, nueces y pasas.

Mix lettuce, pear, rocket, Parmesan cheese, walnuts, raisins.



14,50

LAS TABLAS

BOARDS

TAGLIERE DI SALUMI ITALIANO

Nuestra tabla de embutidos italianos.

Our Italian cured meat board.

1/2 Rac. 16,90€ Rac. 28,50€

TAGLIERE DI FORMAGGI

Nuestra tabla de quesos italianos.

Our Italian cheese board.



17,90€

PRINCI PALES

MAINS

SPAGHETTI ALLA SCARPETTA

Espaguetis con salsa de tomate, albahaca y escama de parmesano.

Spaghetti with tomato sauce, basil and parmesan shavings.



12,50€

SPAGHETTI CARBONARA

Espaguetis con huevo, queso parmesano, guanciale y pimienta molida.

Spaghetti with egg, parmesan cheese, guanciale and freshly ground pepper.



15,50€

LASAGNA DI MAMMA

Lasaña casera de carne.

Homemade meat lasagne.



15,50€

TAGLIOLINO FRUTTI DI MARE

Tallarines con frutos del mar: mejillones, almejas, gambas y calamar fresco.

Tagliatelle with seafood: mussels, clams, prawns and fresh squid.



22,50€

FAGOTTINI FORMAGGI E PERE

Pasta fagottini con relleno de quesos y pera con salsa gorgonzola y nueces.

Fagottini pasta filled with cheese and pear, served with gorgonzola sauce and walnuts.



17,50€

RAVIOLI AL VINO ROSSO

Raviolis rellenos de carne asada al brasato, servidos con salsa de vino tinto y nueces.

Ravioli filled with braised roast beef, served with a red wine sauce and walnuts.



19,50€

GNOCCHI AL 4 FORMAGGI

Gnocchi 4 queso.

Gnocchi 4 cheese.



14,50€

GNOCCHI ZUCCA

Gnocchi con crema de calabaza, trufa fresca y chips de guanciale.

Gnocchi pasta with pumpkin cream, fresh truffle and guanciale chips.



22,50€

TAGLIOLINO AL SALMONE

Tallarines al salmón.

Fresh pasta tagliolino with fresh clams and zucchini cream.



21,90€

SIN GLUTEN GLUTEN-FREE

Si lo prefieres, ¡todas nuestras pastas también están disponibles sin gluten! Solo tienes que decírnoslo y lo preparamos con el mismo cariño de siempre.

If you prefer, *all our pasta* dishes are also available gluten-free! Just let us know and we'll prepare it with the same care as always.

2,00€

SECUN DARIOS

SECOND DISHES

GUANCIA PIEMONTESE

Carrillada de ternera con salsa piemontese al vino Barolo y patatas al horno.

Beef cheek with Piedmontese Barolo wine sauce and roasted potatoes.



27,50€

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI

Solomillo de vaca con salsa vino tinto, foie y trufa fresca.

Beef sirloin steak with red wine sauce foie and fresh truffle.



33,50€

COSTOLETTE D'ANGELO AL ROSMARINO E MIELE

Carré de cordero lechal al romero, miel y mostaza.

Rack of lamb chops with rosemary and honey sauce.



32,50€

BRANZINO ALLA MEDITERRANEA

Lubina en salsa mediterránea con aceitunas, tomate cherry, alcaparras y pinones.

Sea bass in Mediterranean sauce with olives, cherry tomatoes, capers and pine nuts.



20,50€

GAMBERI AL GRILL

Gambón al grill con ajo.

King prawn with garlic oil.



18,50€

SALMONE DELICATO CON LIMONE E ANETO

Salmon noruego con salsa al limón y eneldo.

Grilled norwegian salmon with lemon and dill sauce.



21,50€

¿QUÉ ES LA PINSA ROMANA?

WHAT IS THE PINSA ROMANA?

La pinsa romana es una *versión antigua y más ligera de la pizza*. Su masa se elabora con *una mezcla especial de harinas* (trigo, arroz y soja), tiene una fermentación lenta de hasta 72 horas y un alto contenido de agua, lo que la hace *mucho más digestiva*. Al hornearse, queda *crujiente por fuera y suave por dentro*.

The pinsa romana is *an ancient and lighter version of pizza*. Its dough is made with *a special blend of flours* (wheat, rice, and soy), undergoes a slow fermentation of up to 72 hours, and has a high water content, making it *much easier to digest*. When baked, it is *crispy on the outside* and *soft on the inside*.

LA NOSTRA MARGHERITA

Tomate, mozzarella, albahaca, cherry y stracciatella di burrata.

Tomato, mozzarella, basil, cherry tomatoes, and stracciatella di burrata.

  11,50€

COTTO

Tomate, mozzarella y jamón York.

Tomato, mozzarella and cooked ham.

  13,50€

4 FORMAGGI

Tomate, mozzarella, queso parmesano, gorgonzola y taleggio.

Tomato, mozzarella, parmesan cheese, gorgonzola and taleggio.

  14,50€

LA CANTABRICA

Tomate, anchoas del cantábrico, burrata, alcaparras y ajo.

Tomato, Cantabrian anchovies, burrata, capers and garlic.

   17,50€

LA ITALIANA

Mozzarella, jamón serrano italiano, rúcula, escama de parmesano y tomate cherry.

Tomato, Italian serrano ham, rocket, parmesan shavings and cherry tomatoes.

  17,50€

LA MORTADELLA

Mozzarella, mortadella italiana, stracciatella de burrata y pesto de pistacho.

Mozzarella, Italian mortadella, burrata stracciatella and pistachio pesto.

   16,50€

LA TARTUFINA

Mozzarella, jamón de Parma, crema de trufa y champiñón Portobello

Mozzarella, Parma ham, truffle cream and Portobell mushrooms.

  17,50€

INFERNO

Mozzarella, tomate, salami picante y gorgonzola.

Mozzarella, tomato, spicy italian salami and gorgonzola.

  16,50€

LA SICILIANA

Tomate, mozzarella, berenjena, queso parmesano.

Tomato, mozzarella, eggplant and Parmesan cheese.

  16,50€

LA ZUCCA

Crema de calabaza, mozzarella, guanciale y trufa fresca.

Pumpkin cream, mozzarella cheese, guanciale and fresh black truffle.

  21,50€

POS TRES

DESSERTS

TIRAMISÚ DELLA CASA

Tiramisú casero - cremoso y con todo el cariño familiar.

Homemade tiramisu – creamy and made with all the warmth of family love.



7,00€

SOUFLE AL PISTACCHIO

Soufle de pistacho con helado, un postre delicado y lleno de sabor, hecho con amor para los más golosos.

Pistachio soufflé with ice cream, a delicate and flavourful dessert made with love for the sweetest tooth.



7,00€

CANNOLO SICILIANO

Masa enrollada con queso ricotta y chocolate, un postre auténtico que trae el sabor de Sicilia a nuestra mesa.

Rolled pastry with ricotta cheese and chocolate, an authentic dessert bringing the taste of Sicily to our table.



7,00€

PANNA COTTA AL BAILEYS

Panna cotta italiana delicada con el inconfundible sabor del Baileys. Un final dulce y elegante para cualquier comida.

Delicate Italian panna cotta with the unmistakable flavour of Baileys. A sweet and elegant finish to any meal.



7,00€

GELATO ITALIANO

El auténtico helado de Italia, suave y delicioso.

Authentic Italian ice cream, smooth and delicious.



2,50€

GELATO AFFOGATO

Helado bañado en café con nata

Ice cream with coffee and whipped cream



5,50€

POSTRE DEL MES

Una creación estacional perfecta para deleitar tu paladar. Si deseas saber cuál es, preguntad al camarero.

A seasonal creation, perfect for delighting your palate. If you'd like to know what it is, please ask your waiter.

ALÉRGENOS ALERGENS



Gluten
Gluten



Soja
Soja



Crustáceos
Crustáceos



Huevos
Huevos



Lácteos
Lácteos



Apio
Apio



Frutos secos
Frutos secos



Cacahuets
Cacahuets



Moluscos
Moluscos



Pescado
Pescado



Mostaza
Mustard

IMPORTANTE IMPORTANT

Si tienes alguna **alergia o intolerancia alimentaria**, por favor **informa a nuestro personal** antes de realizar tu pedido. Disponemos de una **tabla de alérgenos** que puedes consultar para mayor seguridad.

If you have any food **allergies or intolerances**, please **inform our staff** before placing your order. We **have an allergen chart** available for your safety.

REFRES COS

SOFT DRINKS

COCA-COLA	2,60€
COCA-COLA "O"	2,60€
FANTA NARANJA	2,60€
<i>Fanta Orange</i>	
FANTA LIMÓN	2,60€
<i>Fanta Lemon</i>	
NESTEA	2,60€
SPRITE	2,60€
AQUARIUS LIMÓN	2,60€
<i>Aquarius Lemon</i>	
TÓNICA PREMIUM	2,60€
<i>Premium Tonic</i>	
APERITIVO ANALCOLICO	3,60€
ZUMO DE NARANJA NATURAL	3,60€
<i>Orange Juice</i>	
ZUMO DE PIÑA	2,60€
<i>Pineapple Juice</i>	
ZUMO DE MELOCOTÓN	2,60€
<i>Peach Juice</i>	
ZUMO DE MANZANA	2,60€
<i>Apple Juice</i>	
LIMONADA ITALIANA "LURISSIA"	3,20€
<i>Italian lemonade</i>	

CAFÉ TERIA

CAFÉ

CAFÉ ESPRESSO	1,60€
CAFÉ SOLO	1,60€
CAFÉ MACCHIATO	1,80€
CAFÉ CORTADO	1,80€
CAFÉ BON BON	1,80€
CAFÉ CON LECHE	2,00€
CAPUCCINO	2,40€
CAFÉ LATTE	2,60€
CAFÉ CARAJILLO	3,50€
CAFÉ IRLANDÉS	6,50€
INFUSIONES	1,80€

COMBI NADOS

MIXED DRINKS

GINEBRA

BEEFEATER TÓNICA	8,50€
SEAGRAM'S TÓNICA	8,50€
MALFI GIN ITALIA	11,50€
MALFI GIN POMELO	11,50€

RON

BACARDI COLA	8,50€
BRUGAL COLA	8,50€
BARCELO COLA	8,50€
MATUSALEM 15 AÑOS	12,50€

WHISKY

JB	5,50€
JAMESON	5,50€
JACK DANIELS	6,60€
CHIVAS 12 AÑOS	8,50€
JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA	9,50€

VODKA

SMIRNOFF	5,50€
ABSOLUT	6,50€

DIGESTIVO

LIMONCELLO	4,50€
MELONCELLO	4,50€
BAILEYS	4,50€
SAMBUCA	4,50€
AMARO DEL CAPO	4,50€
AVERNA	4,50€
GRAPPA BLANCA	4,00€
GRAPPA BARRICA	5,00€
AMARETTO DI SORONNO	4,50€

APERITIVO ITALIANO

ITALIAN APERITIF

SPRITZ

APEROL	7,50€
CAMPARI	7,50€
LIMONCELLO	7,50€
HUGO	7,50€
APEROL SPRITZ VIOLETA	8,50€
VERMUT MARTINI ROJO	4,50€
<i>Martini Rosso Vermouth</i>	
VERMUT MARTINI BLANCO	4,50€
<i>Martini Bianco Vermouth</i>	
VERMUT ARTESANO BERTO	4,50€

AGUA

WATER

AGUA MICROFILTRADA	2,20€
<i>Microfiltered water</i>	
AGUA CON GAS MICROFILTRADA	2,20€
<i>Sparkling microfiltered water</i>	
AGUA CON GAS PREMIUM SAN PELLEGRINO	3,30€
<i>Premium sparkling water – San Pellegrino</i>	
AGUA PREMIUM FLIETTE ITA	3,30€
<i>Premium water</i>	

CERVE ZAS

BEERS

CLARA 0,25 - 0,50 CL	2,50€ - 4,50 €
CAÑA	2,50€
<i>Half pint</i>	
PINTA EN COPA	4,50€
<i>Pint served in a stemmed glass</i>	
PERONI	3,50€
BALADIN NAZIONALE	4,20€

1/3

ESTRELLA LEVANTE	2,80€
ESTRELLA LEVANTE 0,0	2,80€
ESTRELLA LEVANTE SIN GLUTEN	2,80€
<i>Estrella Levante Gluten-Free</i>	
ESTRELLA LEVANTE RESERVA	3,00€
ESTRELLA LEVANTE TURIA	3,00€