



PEDIDOS
912819252
695140780

ANTIPASTI



TIC TAC TOE BURRATA E ANCHOAS (2020)

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

PORCHETTA TONNATA

Lonchas finas de cochinillo asado a la barbacoa (estilo Roma) templadas, en salsa de atún, alcaparras y mayonesa.

MELANZANE E FONDUTA, OLIO SU TELA (2023)

Milhojas de berenjenas italiana, con queso provolone, mozzarella, albahaca, salsa de tomate casera, gratinado al horno con fondue de parmesano 36 meses.

CARPACCIO, CAPONATA E PROFUMO AL LIMONE (2023)

Carpaccio de Bacalao marinado, sobre "caponata" de verduras templada al estilo Siciliano y perfume de limón.

BRUSCHETTA SPECIAL

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

TOMINO FONDENTE

Queso de Piamonte de vaca fundido con boletus edulis.

POKERISSIMO

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.

INSALATA SPAGNOLA CON FORMAGGIO DI CAPRA

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

INSALATA MEDITERRANEA CON GAMBERONI ALLA CATALANA

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

FOCACCIA RUSTICA

Masa de pizza caliente y crujiente. perfecto para acompañar entrantes, pastas y ensaladas.

PRIMI E SECONDI PIATTI

FIOCCHI DELLA NONNA CONTEMPORANEA (2022)

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

RAVIOLI DI MANZO BRASATO 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 CACIO E PEPE, ZUCCHINE E GAMBERI (2020)

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

GNOCCHI IN CROSTA (2022)

Gnocchi 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.

MACCHERONCINI ALLA BIRRA

Macarrones frescos en salsa de chorizo criollo a la cerveza, boletus edulis, crema trufada y mascarpone.

GUANCIA STRACOTTA AL BAROLO

Carrillada de vaca vieja al vino tinto Italiano Barolo, con su jus de carne y caponata de verduras al estilo siciliano.

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

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

LASAGNETTA DI VERDURE E PESTO

Auténtica lasaña de verduras variadas de temporada y pesto de albahaca.

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 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 GUANCIALE (2020)

Cintas de pasta fresca con una sorprendente salsa cremosa de pistachos dulces y guanciale de cerdo especiado.

SPAGHETTI AL CIGNO, COZZE GAMBERONI E PROSECCO (2021)

Espaguetis frescos en papillote, con una salsa especial de mejillones, gambones y cava italiana.

PACCHERI, GENOVESE DI NAPOLI E BURRATA (2023)

¡La 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.

MASAS A ELEGIR:

- Nuestra masa Tradicional con Harina Blanca 00 y DOBLE FERMENTACION DE 48 HORAS.

- Nuestra masa Healthy con harinas de masa madre, arroz, soja y FERMENTACIÓN DE 72 HORAS (supl 1.5€)

MARGHERITA DI BUFALA 12,5

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

BAMBINO 12,5

Base de tomate san marzano, mozzarella fiordilatte y jamón york.

DIAVOLA A MODO MIO 13,5

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

VEGANA 12,9

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

VEGETARIANA (vegana con mozzarella) 14,9

5 FORMAGGI ROSSA 14,9

Salsa de tomate casera cocida, mozzarella fiordilatte, queso de cabra, queso provolone, queso gorgonzola y queso 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 15,9

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

EURO '20 16,9

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

*EXTRAS

Ingrediente Extra 2,00€

Salsa de Trufa, Anchoas und, Bufala, Crema Burrata, Boletus 2.50€

Extra Jamón Iberico, Porchetta, Cecina de León, 3,00€

CARBONARA TARTUFATA 16,9

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

MADRID 16,9

Mozzarella fiordilatte, queso de cabra, cebolla caramelizada, tomatitos, rúcula, jamón de cebo ibérico.

PORCINA 16,9

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

MAIALINA 15,9

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

DELICATA 16,9

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

AMORE MIO 15,9

Doble mozzarella fiordilatte, mortadella bolognese IGP, crema de burrata, tomatitos amarillos dulces semidry y pólvora de pistachos sicilianos.

PALERMO-SANTOÑA SOLO ANDATA 17,9

Base de tomate san marzano, tomatitos sicilianos, aceitunas gourmet, alcaparras, 4 und de anchoas del Cantabrico 00, crema de burrata y perejil fresco.

UN GIORNO DA LEÓN 17,9

Base de tomate san marzano, mozzarella fiordilatte, cecina de León IGP, rúcula, láminas de parmesano y tomatitos amarillos dulces semidry.

ITALIA 17,9

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

DESSERT

TIRAMISU DEKA 7,5

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

COULANT CIOCCOLATO E NUTELLA 8,5

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 7,5

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

ITALIAN CHEESECAKE 7,5

Suave y deliciosa combinación de quesos italianos con mermelada de arándanos, frambuesa y tierra de galletas.

SOUFFLE DI PISTACCHIO 7,5

Bizcochito caliente relleno de crema dulce de pistachos italianos.



@casa_crimi

Suplemento terraza 10%