

L' Antica Trattoria

Antipasti

Ristorante Pizzeria

Calle Pensamiento, 25, Madrid

Nuestros platos están elaborados con productos de altísima calidad, biológicos y con Denominación de Origen Protegida (D.O.P) Todos nuestros panes y pizzas están elaborados con harinas biológicas de tipo 1

Burrata pugliese con caponata.....15,90€

Delicado queso fresco con corazón cremoso, acompañado con pisto agri dulce siciliano.

Insalata caprese.....15,90€

Un clásico entre los clásicos, tomate rosado, mozzarella de búfala D.O.P . Campana, pesto de olivas negras y nueces y albahaca.

Parmigiana di melanzane.....16,90€

Milhojas de berenjenas una especialidad del sur de Italia, con tomate, mozzarella Fior di Latte, parmesano y albahaca.

Polpette con scamorza.....15,90€

Albóndigas de ternera, en salsa de tomate biológico, gratinadas al horno con queso scamorza ahumado y albahaca fresca.

Provolone al forno.....15,90€

Provolone Valpadana D.O.P., con tomate BIO San Marzano al punto justo de horno.

Carpaccio di manzo.....15,90€

Carpaccio de picaña gallega con lascas de parmesano, rúcula selvática, alcaparras y tomate seco.

Insalatone.....14,90€

Tiernos brotes de lechuga, con tomate seco, tomatitos cherries rojos y amarillos, queso stracciatella, jamón de parma crujiente, aliñado con vinagreta agri dulce.

Vitello tonnato..... 14,50€

Carne de ternera cocinada a baja temperatura, finamente loncheada y presentada con una salsa cremosa y potente a base de atún, anchoas, alcaparras, huevo y limón, el clásico más conocido de la cocina piemontese.

Il nostro pane.....1,80€

nuestro pan casero hecho a mano en nuestro horno.

L' Antica Trattoria

Pizzas

La de búfala..... 14,90€

Todo un clásico para los amantes de la pizza, con tomate, mozzarella de búfala DOP campana y albahaca.

La de anchoas.....14,90€

Anchoas del Cantábrico sobre tomate y mozzarella Fior di Latte, con pesto de olivas y nueces.

La vegana.....13,00€

Base de tomate con verduras de temporada.

La piccante14,50€

En Italia conocida como "diavola", con 'Nduja di Spilinga (sobrasada picante calabresa), tomate, cebolla al horno y mozzarella Fior di Latte.

La de Parma.....15,90€

Jamón de Parma, rúcula selvática, dados de tomate BIO, láminas de Parmigiano Reggiano sobre base de tomate y mozzarella Fior di Latte.

La de quesos..... 13,90€

Le damos una vuelta a la clásica pizza de quesos, presentándolos por separado para que puedas disfrutar de cada bocado de manera única. Con base de tomate.

La de calabaza..... 15,50€

Pizza blanca con base de calabaza asada, queso de cabra y guanciale, con aceite de trufa.

Prosciutto e funghi..... 14,90€

No puede faltar en una trattoria este clásico de jamón y champiñones. Con base de tomate y mozzarella Fior di Latte.

La de tartufo e funghetti misti..... 15,50€

Pizza blanca con mozzarella, crema de ricotta, salsa trufada y setas mixtas.

IL Calzone16,50€

Con jamón dulce, ricotta fresca, 'Nduja di Spilinga (sobrasada picante calabresa), tomate y mozzarella Fior di Latte.

L' Antica Trattoria

Pastas

Mafalde ai funghi e salsa tartufata..... 16,50€

Clásico reciente de la cocina italiana, una opción que no puede faltar dada la variedad y calidad de las setas de los bosques españoles y salsa tartufata.

Spaghettone fatto a mano alla carbonara.....16,50€

Un clásico de la cocina romana. Huevo, guanciale, pimienta y queso rallado, un plato tan simple como exquisito. La leyenda dice que era la comida habitual de los carboneros de los montes del Lazio.

Con suplemento de trufa4€

Ravioli caseros di burrata e melanzane.....16,50€

Ravioli rellenos de berenjena asada y corazón cremoso de burrata pugliese, con salsa de tomate, pesto de albahaca y tomates cherry.

L'arrabbiata..... 14,50€

Con nuestros rigatoni caseros, añadimos a este clásico Romano 'Nduja di Spilinga (sobrasada picante calabresa), ¡si te gusta el picante pruébalo!

Gnocchi alla Sorrentina.....13,90€

Una cocinera de la península Sorrentina creó este tipo de pasta hecha de patata y harina, combinándola de manera inexcusable con tomate y mozzarella.

Ziti fatti a mano al ragú Napoletano.....15,50€

El Ziti casa magnificante con la salsa de carne y tomate cocinada a baja temperatura durante horas. Típico plato de domingo que las abuelas napolitanas cocinaban antes de ir a misa, por lo que se relaciona actualmente con días festivos. ¡Échale queso rallado!

Caserecce de pasta fresca alla Norma.....14,90€

Una de las famosas salsas sicilianas con tomate, berenjena, albahaca y ricotta salada. Se dice que un antiguo comediógrafo al probar esta receta exclamó "Es una norma!" en referencia a la ópera la Norma de Vincenzo Bellini.

Il pesto alla Genovese.....14,90€

La tradición genovesa pide que la pasta al pesto de albahaca lleve judías verdes y pequeños dados de patata cocida. Con nuestras caserecce fatte a mano, ¡realmente un plato único!

Ravioli ai gamberi.....22,90€

Ravioli de espinacas rellenos de gambas, con salsa de gambas, tomate cherry y gambas confitadas.