



We realized one thing when we arrived in Tenerife, the island was full of fake Italian restaurants, which with their tourist menus, destroyed dishes that for us were and are childhood memories. 2020 born with the purpose of letting everyone know what true Italian cuisine can offer, without ever making compromises.

Each dish that we have on the menu is tied to a memory and a past emotion, to an era of genuine flavors and warm and familiar atmospheres but trying to make everything contemporary.



STARTER

CLASSIC PORCHETTA (1, 7, 6, 14) **9,50**

150gr homemade porchetta, sun-dried tomato and Gnocco fritto

VITELLO TONNATO (3, 4, 14, 10) **13**

Roasted suckling veal, cooked at low temperature with tuna sauce

OX TAIL CANNELLONE (3, 4, 14, 10) **9,50**

With tail reduction, pecorino cream and cocoa

HOMEMADE CHICKEN NUGGETS (1, 3, 6, 14, 10) **7,50**

Served with homemade BBQ sauce

SHRIMP AND VEGETABLE TEMPURA (1, 2, 3, 6, 10, 14) **12,50**

Served with spicy alioli sauce

FRIED SQUID (1, 3, 6, 10, 12) **13**

Served with tartar sauce

PAN BRIOCHE AND CANTABRICO ANCHOVIES (1, 3, 4, 7) **10**

With smoked butter cream

BURRATA (7) **10**

With tomato concassé, tomato powder and basil oil

AUBERGINE PARMIGIANA (1, 6, 7) **8**

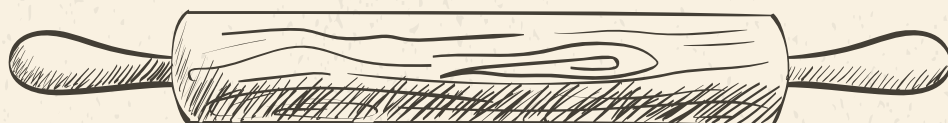
Deep fried aubergine with tomato sauce, mozzarella and parmesan cheese

TARTETATÍN (1, 3, 7) **8,5**

Puff pastry with caramelized onion and goat cream cheese

HOUSE FOCACCIA (1) **7**

With EVO oil and rosemary



PASTA



TORTELLINI (1, 3, 7, 14) **14.50**

Stuffed with pork, ham, mortadella, parmesan cheese and nutmeg with demi glace and gremolada (chopped garlic, parsley and citrus zest)

PURPLE POTATO GNOCCHI **13.50**

(1, 3, 7, 10, 6, 14)

With Parmesan cream, bacon and fried sage

PAPPARDELLA (1, 3, 6, 9, 7) **14.50**

Fresh egg pasta with braised beef and crispy parmesan cheese

PACCHERO CARBONARA (1, 3, 7, 14) **13.50**

Egg yolk, guanciale, pecorino cheese, parmesan cheese and black pepper

LINGUINE (1, 2, 14) **14**

Prawns, cherry tomato and lime zest

POTATO GNOCCHI (1, 3, 2, 12, 7, 4, 14) **14.50**

Squid, prawns and asparagus

TONNARELLI (1, 3, 7, 8, 14) **13.50**

Fresh egg pasta with Sicilian pesto (fresh tomato, pine nuts, almonds, basil, garlic, pecorino cheese) and stracciatella

PUMPKIN RAVIOLI (1, 3, 7, 6, 10, 8) **14.50**

Served with butter, sage and hazelnut crumble

RISOTTO (7, 9) **14.50**

With fresh tomato cream, Parmesan cream and basil oil

MEAT & FISH

BRAISED PORK CHEEK (7, 9, 14) **15.50**

With cinnamon-flavored apple puree and carrot chips

FREE-RANGE CHICKEN THIGH (14) **15.50**

Cooked at a low temperature with herbs and spices, served with roasted peppers and demiglace

BEEF STRIPLOIN (TAGLIATA) (7) **16.50**

Beef entrecôte (230gr) with rocket and Grana Padano

VEAL CUTLET MILANESE (1, 3, 7, 6) **29**

Breaded and fried suckling veal steak served with roast potatoes

BEEF FILLET (7, 14) **22**

With pak choi, caramelized onion and red wine reduction (add. foie gras €5)

SALMON STEAK (4, 7, 10, 14) **17.50**

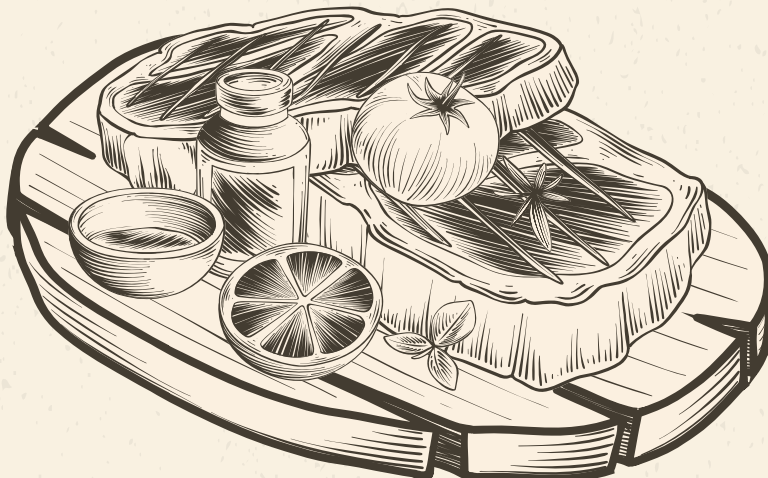
Served with butter-sautéed asparagus and honey mustard sauce

OCTOPUS TENTACLE (12, 3, 1, 7, 10, 14) **18.50**

With potatoes croquette, Taggiasche olives powder and mayonnaise

SIDE DISHES **4.50**

Roast potatoes, mashed potatoes (7), mixed vegetables, rocket and cherry tomatoes



PINSA



MARGHERITA (1, 6, 7)	8.50
Tomato sauce , mozzarella and basil	
HAM (1, 6, 7, 14)	10
Tomato sauce, mozzarella and cooked ham	
DIAVOLA (1, 6, 7, 14)	9.50
Tomato sauce, mozzarella and spicy salami	
TUNA AND ONION (1, 6, 7, 4, 14)	10
Tomato sauce mozzarella tuna and onion	
VEGETARIAN (1, 6, 7)	9.50
Tomato sauce, mozzarella, eggplant, zucchini and red peppers	
FOUR CHEESES (1, 6, 7)	10.50
Mozzarella, pecorino cheese, smoked scamorza cheese and gorgozola	
BURRATA AND MORTADELLA (1, 6, 7, 14)	14
Mozzarella, mortadella, burrata and pistachios	
2020 (1, 6, 7, 14)	13.50
Scamorza, porchetta and sun-dried tomato	
AMATRICIANA (1, 6, 7, 14)	13.50
Mozzarella, pecorino cheese, cherry tomato and guanciale	
STRACCIATELLA (1, 6, 7)	13
Cherry tomatoes, rocket and stracciatella cheese	



Nos dimos cuenta de algo cuando hemos llegado en Tenerife, la isla estaba llena de falsos restaurantes italianos, que con menús turísticos, destrozaban platos que para nosotros eran y son recuerdos de infancia. 2020 nació con el objetivo de dar a conocer a todo el mundo lo que la verdadera cocina italiana puede ofrecer, sin hacer concesiones. Cada plato que tenemos en la carta está ligado a un recuerdo y a una emoción pasada, a una época de sabores genuinos y atmósferas cálidas y familiares mientras intentamos que todo sea contemporáneo.



ENTRANTES

PORCHETTA CLÁSICA (1, 7, 6, 14) **9,50**

150gr de porchetta casera, tomate seco y gnocco frito

VITELLO TONNATO (3, 4, 14, 10) **13**

Ternera lechal asada cocinada a baja temperatura con salsa de atún

CANELÓN CON RABO DE TERNERA (3, 4, 14, 10) **9,50**

Con reducción de rabo, crema de queso pecorino y cacao amargo

NUGGETS DE POLLO CASEROS (1, 3, 6, 14, 10) **7,50**

Servido con salsa BBQ casera

TEMPURA DE GAMBAS Y VERDURAS (1, 2, 3, 6, 10, 14) **12,50**

Con salsa alioli picante

CALAMARES FRITOS (1, 3, 6, 10, 12) **13**

Con salsa tartara casera

PAN BRIOCHE Y ANCHOAS DEL CANTÁBRICO (1, 3, 4, 7) **10**

Con mantequilla ahumada suave

BURRATA (7) **10**

Con tomate concassé, tomate en polvo y aceite de albahaca

BERENJENA A LA PARMESANA (1, 6, 7) **8**

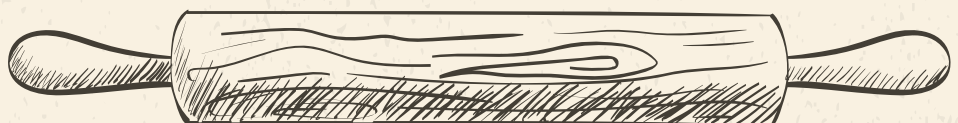
Berenjenas fritas, salsa de tomate, parmesano y mozzarella

TARTETATÍN (1, 3, 7) **8,5**

Tarteleta de masa de hojaldre con cebolla caramelizada y crema de queso de cabra

FOCACCIA DE LA CASA (1) **7**

Con aceite EVO y romero



PASTA



TORTELLINI (1, 3, 7, 14)

14.50

Relleno de carne de cerdo, jamón , mortadella, parmesano y nuez moscada con caldo reducido y gremolada (ajo picado, perejil y zest de cítricos)

GNOCCHI DE PATATA VIOLETA (1, 3, 7, 10, 6, 14)

13,50

Con crema de parmesano, panceta y salvia frita

PAPPARDELLA (1, 3, 6, 9, 7)

14.50

Pasta fresca al huevo con ternera braseada y queso parmesano crujiente

PACCHERO CARBONARA (1, 3, 7, 14)

13.50

Yema de huevo, guanciale, queso pecorino, queso parmesano y pimienta negra

LINGUINE (1, 2, 14)

14

Langostinos, tomate cherry y piel de lima

GNOCCHI DE PATATA (1, 3, 2, 12, 7, 4, 14)

14.50

Calamares, gambas y espárragos

TONNARELLI (1, 3, 7, 8, 14)

13.50

Pasta fresca al huevo con pesto siciliano (tomate fresco, piñones, almendras, albahaca, ajo, queso pecorino) y stracciatella

RAVIOLI (1, 3, 7, 6, 10, 8)

14.50

Rellenos de calabaza servidos con mantequilla, salvia y crujiente de avellanas

RISOTTO (7, 9)

14.50

Con crema de tomate fresco, crema de parmesano y aceite de albahaca

CARNES Y PESCADOS

ESTOFADO DE CARRILLERA DE CERDO IBERICO (7, 9, 14)

15.50

Con compota de manzana aromatizada con canela y chips de zanahoria

MUSLO DE POLLO DE CORRAL (14)

15.50

Cocinado a baja temperatura con hierbas y especias, servido con pimientos asados y demiglace

TAGLIATA (7)

16.50

Entrecot de ternera (230gr) con rúcula y escamas de Grana Padano

OREJA DE ELEFANTE (1, 3, 7, 6)

29

Chuleta de ternera lechal rebozada y frita con papas al horno

SOLOMILLO DE TERNERA (7, 14)

22

Con pak choi, cebolla caramelizada y reducción de vino tinto (añadir foie gras 5€)

SOLOMILLO DE SALMÓN (4, 7, 10, 14)

17.50

Servido con espárragos salteados en mantequilla y salsa de miel y mostaza

REJOS DE PULPO (12, 3, 1, 7, 10, 14)

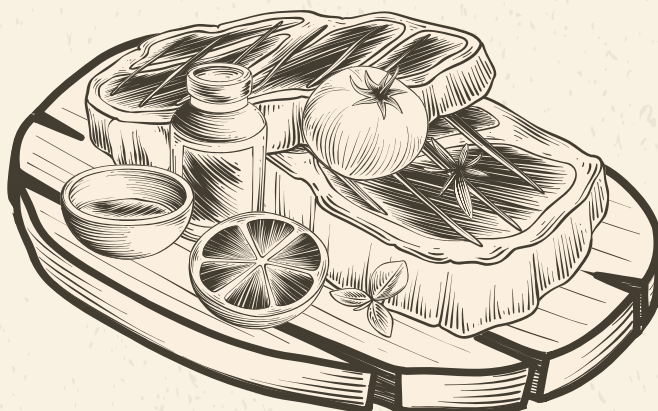
18.50

Con tierra y mayonesa de aceitunas Taggiasche y croquetas de papas

GUARNICIONES

4.50

Papas al horno, puré de papas (7), verduras mixtas, rúcula y tomates cherry



PINSA



MARGHERITA (1, 6, 7)

8.50

Salsa de tomate, mozzarella y albahaca

JAMÓN COCIDO (1, 6, 7, 14)

10

Salsa de tomate, mozzarella y jamón cocido

DIAVOLA (1, 6, 7, 14)

9.50

Salsa de tomate, mozzarella y salami picante

ATÚN Y CEBOLLA (1, 6, 7, 4, 14)

10

Salsa de tomate, mozzarella, atún y cebolla

VEGETARIANA (1, 6, 7)

9.50

Salsa de tomate, mozzarella, berenjena, calabacín y pimientos rojos

CUATRO QUESOS (1, 6, 7)

10.50

Mozzarella, queso pecorino, queso scamorza ahumado y gorgozola

BURRATA Y MORTADELA (1, 6, 7, 14)

14

Mozzarella, mortadela, burrata y pistachos

2020 (1, 6, 7, 14)

13.50

Scamorza, porchetta y tomate seco

AMATRICIANA (1, 6, 7, 14)

13.50

Mozzarella, queso pecorino, tomate cherry y guanciale

STRACCIATELLA (1, 6, 7)

13

Tomates cherry, rúcula y stracciatella



Di una cosa ci siamo resi conto appena arrivati a Tenerife, l'isola era colma di finti ristoranti italiani, che con dei menù turistici, distruggevano piatti che per noi erano e sono ricordi d'infanzia. Il 2020 nasce con lo scopo di far conoscere a tutti quello che la vera cucina italiana può offrire, senza mai scendere a compromessi. Ogni piatto che abbiamo in carta è legato a un ricordo e a un'emozione passata, ad un'epoca di sapori genuini e atmosfere calde e familiari cercando però di rendere tutto contemporaneo.



ANTIPASTI

PORCHETTA CLASSICA (1, 7, 6, 14) **9,50**

150gr di porchetta fatta in casa, pomodoro secco e gnocco fritto

VITELLO TONNATO (3, 4, 14, 10) **13**

Arrostito di vitello da latte cotto a bassa temperatura con salsa tonnata

CANNELLONE CON CODA DI MANZO (3, 4, 14, 10) **9,50**

Con riduzione di coda, crema di pecorino e cacao amaro

NUGGETS DI POLLO FATTE IN CASA (1, 3, 6, 14, 10) **7,50**

Servite con salsa barbecue fatta in casa

TEMPURA DI GAMBERI E VERDURE (1, 2, 3, 6, 10, 14) **12,50**

Servita con salsa alioli piccante

FRITTURA DI CALAMARI (1, 3, 6, 10, 12) **13**

Servita con salsa tartara

PAN BRIOCHE CON ACCIUGHE DEL CANTÁBRICO (1, 3, 4, 7) **10**

Con burro mórvido affumicato

BURRATA (7) **10**

Con pomodoro concassé, polvere di pomodoro e olio al basilico

PARMIGIANA DI MELANZANE (1, 6, 7) **8**

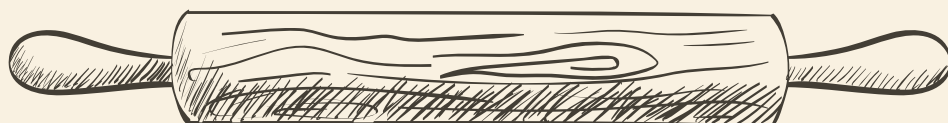
Melanzane fritte, salsa di pomodoro, parmigiano e mozzarella

TARTETATÍN (1, 3, 7) **8,5**

Pasta sfoglia con cipolla caramellata e crema di formaggio di capra

FOCACCIA DELLA CASA (1) **7**

Con olio EVO e rosmarino



PASTA



TORTELLINI (1, 3, 7, 14) **14.50**

Ripieni di carne di maiale, prosciutto crudo, mortadella, parmigiano e noce moscata con brodo ristretto e gremolata (trito di aglio prezzemolo e zest di agrumi)

GNOCCHI DI PATATA VIOLA (1, 3, 7, 10, 6, 14) **13,50**

Con crema di parmigiano, pancetta e salvia fritta

PAPPARDELLA (1, 3, 6, 9, 7) **14.50**

Pasta fresca all 'uovo con brasato di manzo e parmigiano croccante

PACCHERO CARBONARA (1, 3, 7, 14) **13.50**

Tuorlo d'uovo, guanciale , pecorino, parmigiano e pepe nero

LINGUINE (1, 2, 14) **14**

Gamberi, pomodoro ciligieno e zest di lime

GNOCCHI DI PATATA (1, 3, 2, 12, 7, 4, 14) **14.50**

Calamaretti, gamberi e asparagi

TONNARELLI (1, 3, 7, 8, 14) **13.50**

Pasta fresca all 'uovo con pesto alla siciliana (pomodoro fresco, pinoli, mandorle, basilico, aglio, pecorino) e stracciatella

RAVIOLI (1, 3, 7, 6, 10, 8) **14.50**

Ripieni di zucca serviti con burro, salvia e croccante alle nocciole

RISOTTO (7, 9) **14.50**

Con vellutata di pomodoro fresco, crema di parmigiano e olio al basilico

CARNE E PESCE

BRASATO DI GUANCIA DI MAIALE (7, 9, 14)

15.50

Con purea di mele aromatizzata alla cannella e chips di carote

COSCIA DI POLLO RUSPANTE (14)

15.50

Cotto a bassa temperatura con erbe aromatiche e spezie, servito con peperoni arrosto e demiglace

TAGLIATA (7)

16.50

Entrecôte di manzo (230gr) rucola e scaglie di Grana Padano

ORECCHIA DI ELEFANTE (1, 3, 7, 6)

29

Costata di vitello da latte panata e fritta servita con patate al forno

FILETTO DI MANZO (7, 14)

22

Con pak choi, cipolla caramellata e riduzione di vino rosso (add. foie gras €5)

TRANCIO DI SALMONE (4, 7, 10, 14)

17.50

Servito con asparagi saltati al burro e salsa di miele e mostarda

TENTACOLO DI POLPO (12, 3, 1, 7, 10, 14)

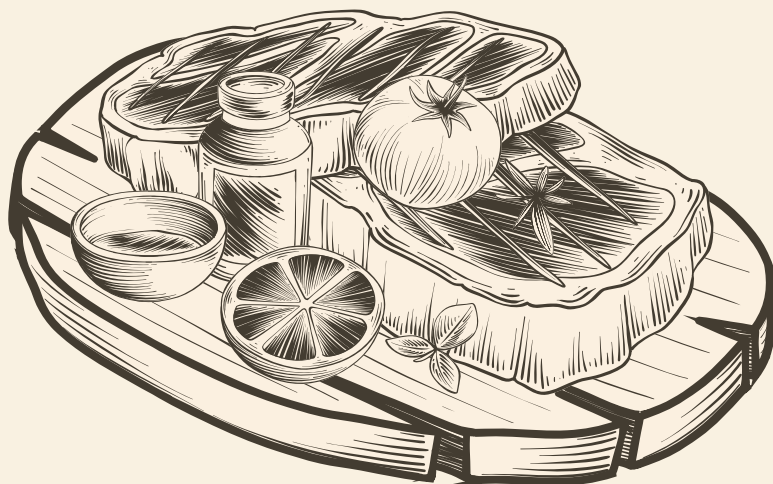
18.50

Con terra e maionese di olive taggiasche e croccché di patate

CONTORNI

4.50

Patate al forno, pure di patate (7), verdure miste, rucola e pomodorini



PINSA



MARGHERITA (1, 6, 7)	8.50
Salsa di pomodoro, mozzarella e basilico	
PROSCIUTTO COTTO (1, 6, 7, 14)	10
Salsa di pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto	
DIAVOLA (1, 6, 7, 14)	9.50
Salsa di pomodoro, mozzarella e salame piccante	
TONNO E CIPOLLA (1, 6, 7, 4, 14)	10
Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	
VEGETARIANA (1, 6, 7)	9.50
Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni rossi	
QUATTRO FORMAGGI (1, 6, 7)	10.50
Mozzarella, pecorino, scamorza affumicata e gorgozola	
BURRATA E MORTADELLA (1, 6, 7, 14)	14
Mozzarella, mortadella, burrata e pistacchi	
2020 (1, 6, 7, 14)	13.50
Scamorza, porchetta e pomodoro secco	
AMATRICIANA (1, 6, 7, 14)	13.50
Mozzarella, pecorino, pomodoro ciliegino e guanciale	
STRACCIATELLA (1, 6, 7)	13
Pomodorini, rucola e stracciatella	

- 1  **CEREALES** que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, o sus variedades híbridas y productos derivados
- 2  **CRUSTÁCEOS** y productos a base de crustáceos
- 3  **HUEVOS** y productos a base de huevo
- 4  **PESCADO** y productos a base de pescado
- 5  **CACAHUETES** y productos a base de cacahuets
- 6  **SOJA** y productos a base de soja
- 7  **LECHE** y productos a base de leche (incluida la lactosa)
- 8  **FRUTOS DE CÁSCARA:** almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanes, nueces de eBrazil, alfóncigos, nueces de macadamia, o nueces de Australia y productos derivados
- 9  **APIO** y productos derivados
- 10  **MOSTAZA** y productos derivados
- 11  **GRANOS DE SÉSAMO** y productos a base de granos de sésamo
- 12  **MOLUSCOS** y productos a base de moluscos
- 13  **ALTRAMUCES**y productos a base de altramuces
- 14  **DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS** en concentración superiores a 10mg/kg o 10mg/l

