



En SPIGA, nuestro menú es un homenaje a la tradición, elaborado a diario con pasta fresca e ingredientes de alta calidad. Cada bocado es un viaje a través de sabores, envuelto en salsas ricas y reconfortantes nacidas de un compromiso con la reducción del desperdicio y una búsqueda apasionada de productos locales.

ANTIPASTI

BRUSCHETTA 4€

Pan de la casa, Tomate Cherry y Albahaca

ENSALADA SPIGA 9€

Ensalada Frisée, Pancetta, Tomate Cherry, Avocado, Aceitunas, Croutons, Parmesano, Maíz, Huevo y Mozzarella

BURRATA CON TOMATE CHERRY 9€

Con Albahaca y EVO

CALAMARES FRITOS 13€

Con Salsa Tartara

LA BARCHETTA 14€

San Marzano, Fiordilatte, Berenjena, Albahaca, Ricotta, Oregano, Tomillo, Cebollino, Rúcula y Parmesano

ASPARAGI POMODORINI E BURRATA 15€

Asparagus, Tomate Cherry, Piñones y Burrata.

PRIMI

TAGLIARELLE BOLOGNESE 14€

Tagliarelle de la casa, Italian Soffritto, Carne Picada, Tomate y Parmesano

TAGLIOLINI POMODORO E BUFALA 15€

Tagliolini de la casa, Albahaca, Tomato y Bufala Mozzarella.

RIGATONI CARBONARA 15€

Guanciale, Yema, Pecorino y Pimienta negra

MEZZI RIGATONI AMATRICIANA 16€

Salsa de Tomato, Guanciale y Pecorino

SPAGHETTO FRUTTI DI MARE 23€

Mejillones, Almejas, Gambas, Calamares y Tomate

RAVIOLI FUNGHI AL TARTUFO 25€

Ravioli de la casa, Buffalo Ricotta, Mantequilla, Mezcla de Setas y Parmesano

PASTA SIN GLUTEN DISPONIBLE

DOLCI

DOLCE DELLA CASA 6€

GELATO CASERO 6€

Vainilla y Pistacho

SORBETTO CASERO 6€

Limón, Mango y Fresa

PIZZA AMARENA 13€

Base Crema Pastellera, Amarena, Manzana, Helado Vainilla y Canela

MENU KIDS

KIDS PIZZA 9€

TAGLIARELLE BOLOGNESE 9€

Tagliarelle de la casa, Italian Soffritto, Carne Picada, Tomate y Parmesano

PAPAS FRITAS 4€

FOCACCIA 2€



Crustaceos Mostaza Cacahuetes Huevos Frutos secos Sesamo Apio Moluscos Leche Gluten Altramucos Soja Pescado Dióxido de azufre y sulfitos

IVA Incluida



Masas de alta hidratación, suaves y ligeras, que se funden en un cálido abrazo en nuestro horno, capaces de despertar recuerdos preciosos y aromas del pasado.

ELIGE TU MASA:

RUSTICO: 36 horas de maduración, elaborada con harina de tipo 0, salvado y levadura madre.

MULTICEREALI: Elaborada con mezcla de Tritordeum, integrale, espelta, cereal y levadura madre.

PIZZE

MARGHERITA 10.5€

San Marzano, Fiordilatte, Parmesano y Albahaca

MARINELLA 11€

San Marzano, Ajo, Oregano Aceitunas, Alcaparras y Anchoa

AMATRICIANA 12€

San Marzano, Guanciale, Pecorino y Pimienta

BUFALA 13€

San Marzano, Bufala, Parmesano y Albahaca

PROSCIUTTO E FUNGHI 13.5€

San Marzano, Fiordilatte, Jamon Cocido, Seta

SALAME PICCANTE 14€

San Marzano, Salame, Cebolla Roja, Parmesano, Gorgonzola, Orégano, Albahaca

QUATTRO FORMAGGI 15€

Fiordilatte, Provola Ahumada, Gorgonzola, Romero, Parmesano, Yuca y Boniato Frito

PANCETTA PATATA E PROVOLA 16€

Fiordilatte, Provola Ahumada, Pancetta, Patatas y Romero

RICOTTA E ALICI 16.5€

San Marzano, Tomate Cherry, Ricotta, Boquerones, Albahaca y Polvo de Remolacha

POMODORINA 17€

Base de Tomate Amarillo, Ajo, Albahaca, Oregano, Aceitunas, Cebolla Tierna, Tomate Cherry y Burrata

TRICOLORE 18€

San Marzano, Fiordilatte, Jamon Curado, Rúcula Tomate Cherry y Parmesano

MORTADELLA E PISTACCHIO 19€

Fiordilatte, Tomate Seco, Mortadella, Pistacho, Burrata, Albahaca

TARTUFO 24€

Fiordilatte, Salsa de Trufa, Tomate Cherry, Trufa, Rúcula y Stracciatella



Crustaceos



Mostaza



Cacahuetes



Huevos



Frutos secos



Sesamo



Apio



Moluscos



Leche



Gluten



Altramuces



Soja



Pescado



Dióxido de
azufre y sulfitos

IVA Incluida