



E20

CARTA RESTAURANTE



ANTIPASTI

ENTRANTES



VITELLO TONNATO

19

Vitel Toné/ Veal carpaccio

Finas láminas de ternera bañadas en una suave y cremosa salsa de atún, acompañado de crujientes crostini.

BATTUTA DI CARABINIERI

22

Red shrimp tartar

Tartare de carabineros frescos, realzado con una vibrante salsa de cítricos.

GAMBERO TIGRATO CON LARDO

20

Tiger prawn with lardo

Langostinos tigre envueltos en lardo ibérico sobre una sedosa fonduta de burrata.

GRAN TAGLIERE ITALIANI

18

Selection of Italian cold cuts and cheeses

Selección de los mejores embutidos y quesos italianos, servidos con acompañamientos caseros.

PARMIGIANA DI MELANZANE

14

Eggplant parmesan

Capas de berenjena, tomate casero, albahaca fresca y queso gratinado. Un clásico italiano con todo su sabor.

MOSCARDINI ALLA LUCIANA

18

Moscardini a la Luciana

Moscardini al estilo Luciana, en una salsa de tomate con olivas, alcaparras siguiendo la receta tradicional de Nápoles.



PRIMI PIATTI

PRIMEROS



RAVIOLI AMALFITANA

18

Amalfi ravioli

Raviolis rellenos de limón y gambas frescas.

PAPPARDELLE CON ANATRA E TARTUFO

20

Pappardelle with duck ragout and black truffle

Pasta pappardelle con un ragú de pato confitado y un delicado aroma de trufa negra. Un plato intenso y lleno de sabor.

TAGLIOLINI CON FUNGHI PORCINI

17

Tagliolini with porcini mushrooms

Pasta fina y delicada con setas porcini salteadas en una salsa de mantequilla y parmesano.

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO

20

Scialatielli pasta with fresh seafood

Pasta artesanal acompañada de una selección de mariscos frescos, salteados con ajo, vino blanco y perejil.



PRIMI PIATTI

PRIMEROS



SCIALATIELLI AUMM AUMM

17

Scialatielli pasta with sausage, eggplant, and provola cheese

Pasta fresca con salchicha italiana, berenjenas y queso provola, todo salteado en una salsa de tomate casera.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA

20

Spaghetti with clams and cured fish roe

Espaguetis con almejas frescas y un toque especial de bottarga, cocinados con ajo, perejil y vino blanco.

TAGLIATELLE AL PESTO PISTACCHIO

21

BURRATA E CARABINERO

Tagliatelle with pesto pistacchio, burrata and carabineros

Pasta tagliatelle acompañada de langostinos carabineros frescos, con burrata, pistacho y un toque de albahaca fresca. Todo aderezado con AOVE, sal y pimienta.



SECONDI

SEGUNDOS



TAGLIATA DI CARNE

21

Sliced beef with arugula, gorgonzola sauce, and walnuts

Jugoso corte de carne de ternera a la parrilla, acompañado de rúcula, salsa de gorgonzola y nueces crujientes.

FILETTI ALLA GRIGLIA

25

Grilled beef fillet with Barolo, green peppercorn and Voronoff

Solomillo de ternera a la parrilla, con vino Barolo, salsa de pimienta verde y salsa Voronoff.

GRAN FRITTO DI PESCE

20

Fried fish

Crujiente fritura de pescado, acompañada de limón y mayonesa casera. al estilo italiano.

ROMBO AL FORNO

25

Baked turbot with potatoes

Rodaballo horneado lentamente con patatas, ajo, vino blanco y hierbas mediterráneas.



DOLCI DELLA CASA

POSTRES DE LA CASA



TIRAMISÚ

7

Clásico italiano con capas de bizcocho de soletilla bañadas en café, crema de mascarpone y cacao espolvoreado.

PANNA COTTA

6

Postre italiano suave y delicado, acompañado de una salsa de temporada.

DOLCE DEL GIORNO

6.5

Déjate sorprender con nuestro postre especial del día, preparado con ingredientes frescos y de temporada. Pregunta a nuestro equipo por la especialidad de hoy.

