



Quando siamo arrivati a Tenerife ci siamo resi conto di una cosa: l'isola era piena di ristoranti che si definivano italiani, ma che, dietro l'apparenza di menu turistici, avevano finito per snaturare piatti che per noi rappresentavano molto più di una semplice ricetta. Erano ricordi d'infanzia, sapori di casa e momenti condivisi intorno a una tavola.

Nel 2020 è nato il nostro progetto con un obiettivo chiaro: far conoscere ciò che la vera cucina italiana può offrire, senza compromessi e rispettandone l'essenza.

Ogni piatto del nostro menu è legato a un ricordo, a un'emozione e a un momento della nostra vita. A un'epoca di sapori genuini, di aromi familiari e di atmosfere calde e accoglienti.

La nostra intenzione è recuperare quell'autenticità e, allo stesso tempo, reinterpretarla attraverso uno sguardo contemporaneo. Perché crediamo che la tradizione non sia in contrasto con la creatività: si può rispettare il passato mentre si costruisce qualcosa di nuovo.



ANTIPASTI

PORCHETTA CLASSICA (1, 6, 7, 14) **10.50 €**

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

VITELLO TONNATO (3, 4, 10, 14) **14.00 €**

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

CANNELLONE RIPIENO CON CODA DI MANZO (1, 3, 7, 9) **10.50 €**

Con riduzione di coda, crema di pecorino e cacao amaro

CAESAR PAN BAO (1, 3, 4, 6, 7, 10, 14) **9.50 €**

Pan bao fatto in casa con pollo croccante, cuore di lattuga, salsa caesar e parmigiano

CARCIOFO ALLA GIUDIA (6) **10.50 €**

Con spuma di patate e pancetta croccante

TEMPURA DI GAMBERI E VERDURE (1, 2, 3, 6, 10, 14) **13.50 €**

Servita con salsa alioli piccante

INSALATA DI POLPO (12, 14) **13.50 €**

Con patate, olive taggiasche e fagiolini

PAN BRIOCHE E ACCIUGHE (1, 3, 4, 7) **10.00 €**

Con burro morbido affumicato

BURRATA (7) **11.00 €**

Con pomodoro concassé, polvere di pomodoro e olio al basilico

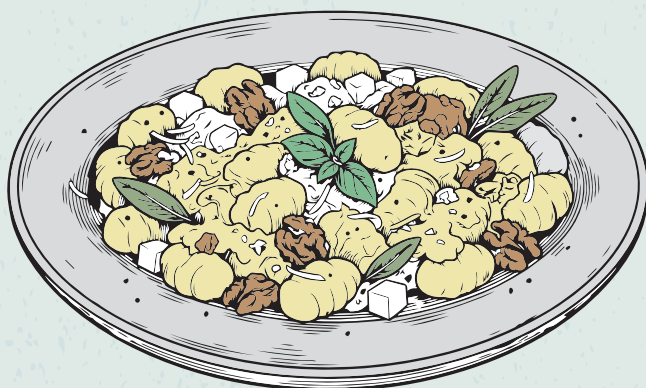
PARMIGIANA DI MELANZANE (1, 6, 7) **9.00 €**

FOCACCIA DELLA CASA (1, 6) **7.50 €**

Con olio EVO e rosmarino



PASTA



TONNARELLI GRICIA E CARCIOFI (1, 3, 6, 7) **16.00 €**

Pasta fresca all'uovo con crema di pecorino, guanciale, pepe nero e carciofi

PAPPARDELLA AL BRASATO (1, 3, 7, 9, 14) **15.00 €**

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

PACCHERO CARBONARA (1, 3, 7, 14) **14.50 €**

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

LINGUINA DI MARE (1, 2, 12, 14) **16.50 €**

Gamberi, calamaretti, vongole, pomodoro ciliegino e zest di lime

BAULETTI ASTICE (1, 2, 3, 7) **16.50 €**

Pasta fresca all'uovo ripiena di astice con riduzione di bisque, pomodorini confit e crema di prezzemolo

GNOCCHI ZOLA (1, 3, 7, 8) **14.50 €**

Gnocchi di patata con fonduta di gorgonzola, noci e gel di pera

SPAGHETTONE NERANO (1, 6, 7) **15.50 €**

Spaghettoni quadrati con crema di zucchine, basilico, provolone del monaco D.O.P. e chips di zucchine

RAVIOLONI BUFALA (1, 3, 7, 9) **14.50 €**

Pasta fresca all'uovo ripiena di spinaci e ricotta di bufala con crema di pomodoro, crema di parmigiano e basilico

RISOTTO CON FUNGHI DI STAGIONE (7) **16.50 €**

Con crema di parmigiano

CARNE E PESCE

GUANCIA BRASATA DI MAIALE (7, 9, 14) **15.50 €**

Con purea di mele aromatizzata alla cannella e chips di carote

COSCIA DI POLLO RUSPANTE (14) **16.00 €**

Cotto a bassa temperatura con erbe aromatiche, spezie, demiglace e purè di patate

TAGLIATA (7) **18.00 €**

Entrecôte di Black angus (230gr) con pesto di rucola, pomodorini confit e crema di parmigiano

ORECCHIA DI ELEFANTE (1, 3, 7, 6) **30.00 €**

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

FILETTO DI MANZO (7, 14) **25.00 €**

Con funghi di stagione saltati e salsa

TRANCIO DI SALMONE (4, 7, 10, 14) **17.50 €**

Con insalatina di finocchi, arancia, olive taggiasche e salsa di arancia miele e mostarda

TENTACOLO DI POLPO (12, 3, 1, 7, 10, 14) **18.50 €**

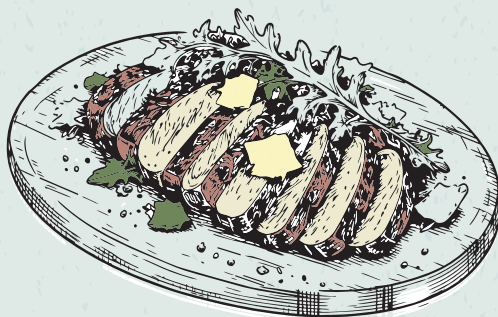
Con terra e maionese di olive taggiasche e croccché di patate

FRITTURA DI CALAMARI **16.00 €**

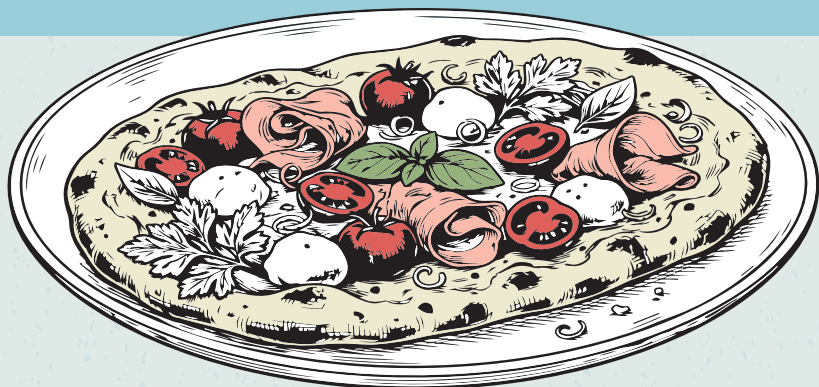
Con salsa tartara

CONTORNI

Patate al forno	4.50 €
Pure di patate	5.00 €
Verdure miste saltate	4.50 €
Rucola e pomodorini	4.50 €
Funghi di stagione saltati	5.50 €



PINSA



MARGHERITA (1, 6, 7)

9.00 €

Salsa di pomodoro, mozzarella e basilico

LA CANTABRICA (1, 4, 6, 14)

15.50 €

Salsa di pomodoro, pomodorini ciliegini, olive taggiasche, alici del cantabrico e basilico

DIAVOLA (1, 6, 7, 14)

10.50 €

Salsa di pomodoro, mozzarella e salame piccante

TONNO E CIPOLLA (1, 6, 7, 4, 14)

11.00 €

Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

VEGETARIANA (1, 6, 7)

10.00 €

Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni rossi

QUATTRO FORMAGGI (1, 6, 7)

11.00 €

Mozzarella, pecorino, scamorza affumicata e gorgonzola

BURRATA E MORTADELLA (1, 6, 7, 8, 14)

15.50 €

Mozzarella, mortadella, burrata e pistacchi

2020 (1, 6, 7, 14)

14.50 €

Mozzarella, Scamorza, porchetta e pomodoro secco

AMATRICIANA (1, 6, 7, 14)

14.50 €

Mozzarella, pecorino, pomodoro ciliegino e guanciale

STRACCIATELLA (1, 6, 7)

14.50 €

Pomodorini, rucola e stracciatella

Extra burrata

6 €

Extra olive taggiasche

2 €

Extra acciuga del cantabrico 1ud

2.5 €

- 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 cacahuetes
- 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

