

Antipasto TeD

Entrante Ted

Ted Starter



Antipasto della Casa di Terra

Tagliere all'Italiana:

Tagliere con Prosciutto di Parma, Mortadella al Pistacchio, Speck affumicato, Coppa Stagionata, Salame Felino, Spianata Piccante, Parmigiano Reggiano, Pecorino Sardo e Formaggio di Pecora Aromatizzato



Tabla Italiana:

Tabla con Jamón de Parma, Mortadela con Pistacho, Speck Ahumado, Coppa Curada, Salami de Felino, Spianata Picante, Parmigiano Reggiano, Pecorino Sardo y Queso de Oveja Aromatizado.



Italian Platter:

Platter with Parma Ham, Pistachio Mortadella, Smoked Speck, Aged Coppa, Felino Salami, Spicy Spianata, Parmigiano Reggiano, Sardinian Pecorino, and Flavored Sheep Cheese.



min. 2 Pax

13.90

Prezzo a persona
Precio por persona
Price for 1 person



Antipasto della Casa di Mare

Include:

Souté di Cozze e Vongole
Gamberi all'Aglia
Calamari alla Romana
Chopitos
Polpo alla Mediterranea

Incluye:

Souté de Mejillones
y Almejas
Gambas al Ajillo
Calamares a la Romana
Chopitos
Pulpo a la Mediterranea

Includes:

Souté with Mussels
and Clams
Garlic Prawns
Fried Squids
Fried Baby Squids
Mediterranean Octopus

min. 2 Pax

13.90

Prezzo a persona
Precio por persona
Price for 1 person

Antipasti

Entrantes

Starters



Terra

Insalata Caprese con Bufala  9.90
Ensalada Caprese con Búfala
Caprese Salad with Buffalo Mozzarella

Prosciutto di Parma e Burrata 14.90
Jamón Parma y Burrata
Parma Ham and Burrata

Panzanella 9.90
Pomodoro, Basilico, Cipolla Rossa,
Capperi, Olive
Tomate, Albahaca, Cebolla Roja,
Alcaparras, Aceitunas
Tomato, Basil, Red Onion, Capers,
Olives

Mare

Gamberi all'Aglío 11.90
Gambas al Ajillo
Garlic Prawns

Insalata di Polpo Mediterranea 14.90
Ensalada Mediterránea de Pulpo: Pulpo,
Tomate Cherry, Cebolla Roja, Aceitunas y Papas
Mediterranean Octopus Salad: Octopus, Cherry
Tomato, Red Onion, Olives and Potatoes

Fritto Misto di Mare con Verdurine 15.90
Fritura Mixta de Chopitos, Calamares y
Gambas con Verduras
Mix Fried Fish with Chopitos, Squids and
Prawns with Vegetables

Zuppe

Souté di Cozze e Vongole 13.90
Souté de Mejillones y Almejas
Souté with Mussels and Clams

Zuppa di Pesce e Crostini di Pane 16.90
Sopa de Pescado: Mejillones, Almejas, Gambas,
Pulpo, Calamares y Pan Crujente
Seafood Soup: Mussels, Claims, Prawns, Octopus,
Squids and Toasted Bread

Polpo con Fagioli e Crostini di Pane 14.90
Pulpo con Frijoles y Tostadas de Pan
Octopus with Beans and Toasted Bread



Primi Piatti

Pasta Casera

Homemade Pasta



Roma

Bucatini all'Amatriciana 14.90

Guanciale, Pecorino, Tomate, Cebolla, Pimienta
Guanciale, Pecorino, Tomato, Onion, Pepper

Tagliolini Cacio e Pepe con Tartufo 17.90

Pasta Casera, Pecorino, Pimienta, Trufa
Homemade Pasta, Pecorino, Pepper, Truffle

Spaghetti alla Carbonara 14.90

Guanciale, Pecorino, Huevo, Pimienta
Guanciale, Pecorino, Egg, Pepper

Paccheri alla Gricia 14.90

Guanciale, Pecorino, Cebolla, Pimienta
Guanciale, Pecorino, Onion, Pepper



Amatriciana



Carbonara

Terra

Tagliatelle alla Bolognese 13.90

Tagliatelle Caseras con Salsa Boloñesa y
Parmesano
Homemade Tagliatelle with Bolognese Sauce and
Parmesan

Lasagna della Casa 14.90

Strozzapreti alla Vegetariana 14.90

Pasta Casera, Tomate Cherry, Calabacin, Berenjena,
Pimiento Rojo, Ajo
Homemade Pasta, Tomato Cherry, Zucchini, Aubergine,
Red Peppers, Garlic

Gnocchi Funghi Misti e Burrata 17.90

Pasta Casera con Hungos Mixtos y Burrata, Picante
Homemade Pasta with Mixed Mushrooms and Burrata,
Spicy



Gricia

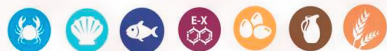


Bolognese

Primi Piatti

Pasta Casera

Homemade Pasta



Mare

Gnocchi Zucchine, Gamberi, Burrata e Pomodorini 18.90

Calabacín, Langostinos, Ajo, Burrata, Tomate Cherry
Zucchini, Prawns, Garlic, Burrata, Tomato Cherry

Paccheri Crema al Limone, Gamberi e Pistacchio 18.90

Crema de Limón, Langostinos y Pistacho, Ajo
Lemon Cream, Prawns and Pistachio, Garlic

Tagliatelle alla Puttanesca 15.90

Pasta Casera con Atún, Anchoas, Tomate Cherry, Ajo, Aceitunas Negras, Alcaparras
Homemade Pasta with Tuna, Anchovies, Tomato Cherry, Garlic, Black Olives, Capers

Spaghetti alle Vongole  15.90

Spaghetti con Almejas, Ajo, Aceite y Pimiento Picante
Spaghetti with Clams, Garlic, Oil and Chili Pepper

Tagliatelle allo Scoglio - Marinera 16.90

Pasta Casera con Langostinos, Mejillones, Almejas, Calamares, Pulpo, Tomate, Ajo
Homemade Pasta with Prawns, Mussels, Clams, Squids, Octopus, Tomato, Garlic

Strozzapreti Cacio e Pepe alla Pescatora 16.90

Pasta Casera, Langostinos, Mejillones, Almejas, Calamares, Pulpo, Pecorino, Pimienta Negra, Ajo
Homemade Pasta with Prawns, Mussels, Clams, Squids, Octopus, Pecorino, Pepper, Garlic

Paccheri al Ragù di Polpo  16.90

Paccheri con Ragù de Pulpo, Tomate Cherry, Pimiento Picante
Paccheri with Octopus Sauce, Tomato Cherry, Chili Pepper



Secondi Piatti

Carne y Pescado

Meat and Seafood



Carne

Saltimbocca alla Romana con Patate 16.90

Ternera con Jamón Parma y Salvia en Salsa de Vino Blanco con Papas
Veal with Parma Ham and Sage in a White Wine Sauce with Potatoes

Coda alla Vaccinara con Crostini di Pane 19.90

Estofado de Rabo de Vaca a la Romana, con Tomate y Verduras, con Pan Tostado
Roman-Style Braised Oxtail with Tomato and Vegetables, with Toasted Bread

Stinco di Maiale Brasato con Crema di Verdure e Patate 21.90

Codillo de Cerdo cocido a fuego lento con verduras cremosas y papas
Slow-Cooked Pork Shank with Creamy Vegetables and Potatoes

Pesce

Calamaro Ripieno con Patate 16.90

Calamar Relleno con pan rallado, hierbas aromáticas, ajo y queso, con Papas
Stuffed Squid with Breadcrumbs, Aromatic Herbs, Garlic, and Cheese, with Potatoes

Filetto di Salmone al Vino Bianco con Patate 17.90

Filete de Salmón al Vino Blanco con Patatas
Salmon Fillet in White Wine Sauce with Potatoes

Polpo alla Luciana con Crostini di Pane 19.90

Pulpo en salsa de tomate con aceitunas, alcaparras, ajo y guindilla, con Pan Tostado
Octopus in tomato sauce with olives, capers, garlic, and chili, with Toasted Bread.

Dolci della Casa

Postres Caseros

Homemade Desserts



Desserts

Pannacotta ai Tre Cioccolati 6.90

Pannacotta de Tres Chocolates

Three Chocolate Pannacotta

Torta Caprese 6.90

Tarta de Chocolate y Almendra

Chocolate and Almond Cake

Cheese Cake (Fragola - Cioccolato - Caramello) 6.90

Tarta de Queso (Fresa - Chocolate - Caramelo)

Cheese Cake (Strawberry - Chocolate - Caramel)

Tiramisù 6.90

Sorbetto al Limone (Vodka +2.00) 4.90

Sorbete de Limón

Lemon Sorbet



Bambini - Niños - Kids

Tagliatelle alla Bolognese Baby con Parmigiano 8.90

Tagliatelle a la Boloñesa Baby con Parmesano

Baby Tagliatelle Bolognese with Parmesan

Tagliatelle Burro e Parmigiano Baby 8.90

Tagliatelle Mantequilla y Parmesano Baby

Baby Tagliatelle Butter and Parmesan

Patatine Fritte / Papas Fritas / French Fries 4.90

Cocktails



APEROL SPRITZ 7.90

(Aperol, Prosecco, Seltz)

CAMPARI SPRITZ 7.90

(Campari, Prosecco, Seltz)

NEGRONI 8.90

(Campari, Red Martini, Gin)

MOJITO 7.90

(Rum, Lime, Brown Sugar, Seltz)

PIÑA COLADA 7.90

(Rum, Batida de Coco, Pineapple Juice)

SEX ON THE BEACH 7.90

(Vodka, Peach Liquor, Grenadine, Orange Juice)

LONG ISLAND 9.90

(Gin, Rum, Triple Sec, Vodka, Coca Cola)

VIRGIN MOJITO 6.90

(Ginger Ale, Lime, Brown Sugar)

SAN FRANCISCO 6.90

(Pineapple, Orange and Apple's Juice, Grenadine)



GIN Shot Cup + Tonic/Lemon

BOMBAY 3.50 6.50 3.50

TANQUERAY 3.50 6.50 3.50

RUM + Coca Cola

HAVANA 7 3.50 6.50 3.50

BACARDI 3.00 5.50 3.50

VODKA + Lemon/Sprite

ABSOLUTE 3.50 6.50 3.50

MOSKOVSKAYA 3.00 5.50 3.50



Bar

Cafeteria



Coffee

Espresso	1.80
Cappuccino	2.80
Caffè Latte	3.20
Decaffeinato	2.00
Orzo	2.00
Bon Bon	2.50
Leche leche	2.80
Barraquito	3.90
American Coffee	2.00

Liquors

Grappa	2.50	4.50
Grappa Barrique	3.50	6.50
Sambuca	2.50	4.50
Fernet	2.50	4.50
Montenegro	2.50	4.50
Amaro del Capo	2.50	4.50
Martini	2.50	4.50
Vecchia Romagna	2.50	4.50
Jagermeister	2.50	4.50
Baileys	2.50	4.50
Jameson	3.50	7.00
Jack Daniels	3.50	7.00
Limoncello	2.50	4.50
Ron Miel	2.50	4.50

Drinks

Natural Water 0,75 lt.	2.90
Sparkling Water 0,75 lt.	2.90
Fresh Orange Juice	3.90
Fruit's Juice	3.00
Coca Cola	3.50
Coca Zero	3.50
Fanta Lemon	3.50
Fanta Orange	3.50
Sprite	3.50
Nestea Lemon	3.50
Nestea Mango Piña	3.50
Tonica	3.50
Small Beer - Caña	2.00
Large Beer - Jarra	3.90
Estrella Galicia Especial 1906	3.50
Peroni Nastro Azzurro	3.50
Strongbow	3.90
Kopparberg	4.90

Sangria

1/2 Lt.	8.90
1 Lt.	14.90

Sangria Champagne

1 Lt.	18.90
-------	-------

Allergeni

Alérgenos

Allergens



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

In caso di allergie informare lo Staff. Grazie per la collaborazione.

En caso de alergias informar al personal. Gracias por su colaboración.

In case of allergies inform the Staff. Thanks for your cooperation.

