

EL CHEF RECOMIENDA

Antipasto “Margherita” (Focaccia, Jamón “San Daniele”, Burrata, Rúcula, Tomatitos y Láminas de Parmesano) 26,00

Tonnarelli con Gambas Rojas, Calabacín y Virutas de Queso 26,00

Risotto Cremoso de Calabaza con Láminas de Trufa..... 21,00

Pizza di Mare (Gambas, Calamares, Mozzarella y Lima Rallada..... 21,00

ANTIPASTI

Fritura mixta a la Italiana.....	14,00
Parmesana de Berenjena.....	15,00
Ensalada Mezclum con Queso de Cabra, Nueces y Vinagreta de Miel.....	14,00
Ensalada Cesar con Pollo, Láminas de Parmesano y Picatostes.....	15,00
Ensalada Cítrica de Langostinos con Hinojo, Pomelo y Naranja.....	18,50
Ensalada Caprese con Mozzarella de Búfala, Tomate y Orégano.....	14,50
Burrata con Rúcula y Tomates Confitados.....	14,50
Mortadella Trufada.....	12,00
Mixto de Quesos Italianos.....	17,00
Mixto de Embutidos Italianos.....	17,00
Carpaccio de Salmón con Huevos de Trucha y Vinagreta de Lima.....	16,00
Carpaccio de Buey con Mostaza Antigua, Rúcula y Parmesano.....	17,00
“Vitello Tonnato”.....	17,00
Tartar de Atún Rojo con Crema de Berenjena y Menta.....	21,00

PARA ACOMPAÑAR

Pan Casero.....	1,90
Focaccia (Pan de Pizza).....	8,00
Focaccia al Ajo (Pan de Pizza al Ajo).....	8,00

PASTA

Penne alla Siciliana (Berenjena, Tomate, Mozzarella y Pecorino).....	15,00
Ravioles de Burrata con Tomate Cherry, Albahaca y Rúcula.....	15,00
Gnocchi de Patatas Caseros con (-Pesto, -Gorgonzola, -Sorrentina).....	15,00
Tonnarelli con Cacio e Pepe.....	17,00
Linguine con Almejas.....	22,00
Scialatielli con Bogavante y Tomatitos.....	26,00
Pasta al Horno “Margherita” con salsa Boloñesa, Mozzarella y Albóndigas.....	16,00
Lasaña Casera.....	16,00
Tagliatelle con Nata, Setas y Speck Crujiente.....	16,00

RISOTTO

Risotto ai Funghi Porcini y Queso Taleggio.....	18,00
---	-------

PESCADO

Atún Rojo Envuelto en Pistacho.....	24,00
Lubina Salvaje con Verduras de Temporada.....	25,50

CARNE

Escalope de Ternera con Mantequilla, Salvia y Limon.....	17,00
Milanesa de Ternera con Rúcula, Tomate Cherry y Láminas de Parmesano.....	21,00
Tagliata de Buey (300gr) con Mirepoix de Verduras y Crumble de Aceitunas.....	24,00
Solomillo de Ternera con Mantequilla de Trufa y Chips de Boniato.....	25,00

Informe al camarero si padece alguna alergia alimentaria

Suplemento terraza 10%

Todos los precios incluyen el IVA

Propina no incluida

PIZZA

MARGHERITA

Tomate, Mozzarella y Albahaca.....11,00

NAPOLETANA

Tomate, Mozzarella, Anchoas, Alcaparras y Olivas Negras.....13,00

PROSCIUTTO

Tomate, Mozzarella y Jamón Cocido.....13,00

DIAVOLA

Tomate, Mozzarella y Salami Picante.....13,50

CAMPANA

Tomate, Mozzarella de Búfala, Tomate Cherry y Albahaca.....14,50

CAPRICCIOSA

Tomate, Mozzarella, Jamón Dulce, Setas, Alcachofas y Aceitunas.....15,00

VEGETARIANA

Tomate, Mozzarella, Berenjena, Calabacín y Pimientos.....15,00

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, Gorgonzola, Scamorza Ahumada y Parmesano.....15,00

CALZONE

Relleno de Queso Ricotta, Jamón Dulce, Parmesano, Mozzarella y Albahaca.....15,50

HAWAIANA

Tomate, Mozzarella, Piña y Jamón Dulce.....16,00

BURRATA

Tomate, Burrata, Rúcula, Tomates Secos y Pesto.....18,50

SAN DANIELE

Tomate, mozzarella, Rúcula y Jamón “San Daniele”20,00

GOURMET

Crema de Calabaza, Queso de Cabra, Guanciale y Tomate Seco.....24,00

TARTUFO

Mozzarella de Búfala, Huevos y Crema de Trufa Negra.....27,00

POSTRES/DESSERTS

Tiramisú Casero.....	7,00
<i>Tiramisu Casola</i>	
<i>Homemade Tiramisu</i>	
Tarta de Queso.....	7,00
<i>Tarta de Formatge</i>	
<i>Cheese-Cake</i>	
“Babbá Napoletano”.....	7,00
<i>“Babbá Napoletano”</i>	
<i>“Babbá Napoletano”</i>	
“Cannolo Siciliano”	7,00
<i>“Cannolo Siciliano”</i>	
<i>“Cannolo Siciliano”</i>	
Soufflé de Chocolate.....	7,00
<i>Soufflé de Xocolata</i>	
<i>Chocolate Soufflé</i>	
Tarta de Manzana.....	6,50
<i>Pastis de Poma</i>	
<i>Apple Cake</i>	
Pizza Nutella.....	16,00
Pizza de Nutella	
Nutella Pizza	