

ENSALADAS

Ensalada con Queso de Cabra	12,00
<i>Ensalada mixta con queso de cabra caramelizado, nueces y vinagreta de miel</i>	
Ensalada Cesar	14,00
<i>Lechuga romana, tiras de pollo a la plancha, láminas de parmesano, picatostes y salsa cesar casera</i>	
Ensalada Caprese	13,00
<i>Mozzarella de búfala y tomate a rodajas, aceite de albahaca y orégano</i>	
Ensalada Burrata	14,50
<i>Rúcula, burratina pugliese, tomates confitados y tostadas de pan casero</i>	
Ensalada de Gambas	17,50
<i>Gambas nacional, ensalada cítrica mixta de hinojo, naranja, pomelo</i>	

ANTIPASTI

Vellutata de Calabaza	12,50
<i>Con crema de mozzarella de búfala y láminas de trufa negra italiana</i>	
Aceitunas, Tomate seco y Parmesano	11,00
<i>Aceitunas verdes de Sicilia oo, tomate seco a la campesina y parmesano Reggiano</i>	
Fritura mixta a la Italiana	14,00
<i>Crocché de patata, mozzarella de búfala y provola, arancino de arroz y ragout de ternera, masa de pizza frita</i>	
Parmesana de Berenjena	14,00
<i>Berenjena frita, salsa de tomate de Sicilia, mozzarella, parmesano y albahaca</i>	
Tartar de Atún Rojo	20,00
<i>Atún Bluefin marinado al momento en aceite de sésamo y soja servido con crema de berenjena morada asada y menta, huevas de trucha y rúcula</i>	
Soute de Mariscos “Margherita”	18,50
<i>Gambas, Mejillones, Almejas y Calamares nacional con tomate cherry y tostadas de pan casero</i>	

CARPACCIOS, EMBUTIDOS Y MÁS

Mortadella Trufada	12,00
<i>Denominación de origen Ferrara</i>	
Tabla de Quesos Italianos	17,00
<i>“Pecorino” Trufado, “Tomette” a las hierbas, “Bottalini” picante, “Taleggio”, parmesano Reggiano</i>	
Tabla de Embutidos Italianos	17,00
<i>Salami “Finocchiona”, Jamón “San Daniele”, “Speck”, “Coppa”, Mortadella</i>	
Carpaccio de Salmón	16,00
<i>Salmón marinado 6 horas en sal, azúcar, ralladura de limones y naranjas de la Costiera Amalfitana</i>	
Carpaccio de Ternera	17,00
<i>Servido con rúcula, láminas de parmesano y vinagreta de mostaza antigua y miel</i>	
“Vitello Tonnato”	17,00
<i>Ternera cocinada a baja temperatura y cortada al estilo carpaccio servida con salsa tonnata siguiendo una antigua receta italiana</i>	

PASTA

Penne alla Siciliana.....14,00
Dados de berenjena frita, tomate cherry de Sicilia, mozzarella y queso "Pecorino" romano

Ravioles de Burrata.....15,00
Ravioles rellenos de "Burrata" con tomate cherry de Sicilia y albahaca sobre cama de rúcula y parmesano

Gnocchi de Patata.....13,75
A elegir entre:
-Pesto (pesto genovese casero hecho con albahaca, parmesano, piñones y ajo)
-Sorrentina (horneado con mozzarella, parmesano y salsa de tomate)
-Gorgonzola (salsa blanca con queso "Gorgonzola" y espinacas)

Tonnarelli Cacio e Pepe.....17,00
Spaghetti alla chitarra con queso "Pecorino" romano y pimienta negra

Scialatielli con Bogavante.....26,00
Pasta fresca larga con bogavante salteado con tomates cherry de Sicilia

Linguine con Almejas.....21,00
Pasta seca larga con almeja nacional

Pasta al Horno "Margherita"16,00
Rigatoni con salsa bolognesa casera, albóndigas, mozzarella y parmesano

Lasaña Casera.....15,00
Con salsa bolognesa, mozzarella, parmesano y provola

Tagliatelle con Setas "Porcini".....16,00
Pasta fresca larga con nata, speck salteado y setas "Porcini"

RISOTTO

Risotto Cremoso de "Gorgonzola" y Pera.....17,00
Arroz "Carnaroli" mantecado con queso "Gorgonzola" y pera

Risotto con Setas "Porcini".....17,00
Arroz "Carnaroli" con setas "Porcini" y servido con una reducción de queso "Taleggio"

Risotto Cremoso de Calabaza.....19,50
Arroz "Carnaroli" con crema de calabaza, láminas de parmesano y de trufa negra italiana

PARA ACOMPAÑAR

Pan Casero.....1,90

Focaccia (Pan de Pizza).....8,00

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

PIZZAS CLÁSICAS

MARGHERITA	11,00
<i>Salsa de tomate, mozzarella y albahaca</i>	
NAPOLETANA	13,00
<i>Salsa de tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras y aceitunas negras</i>	
PROSCIUTTO	13,00
<i>Salsa de tomate, mozzarella y jamón cocido</i>	
DIAVOLA	13,50
<i>Salsa de tomate, mozzarella y salami picante</i>	
CAMPANA	14,50
<i>Salsa de tomate, mozzarella de búfala, tomate cherry de Sicilia y albahaca</i>	
CAPRICCIOSA	15,00
<i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, setas, alcachofas y aceitunas negras</i>	
VEGETARIANA	15,00
<i>Salsa de tomate, mozzarella, berenjenas, calabacines y pimientos</i>	
QUATTRO FORMAGGI	15,00
<i>mozzarella, queso “Gorgonzola”, provola y parmesano</i>	
CALZONE	15,50
<i>Pizza relleno de queso “Ricotta”, jamón cocido, parmesano, mozzarella y albahaca</i>	
HAWAIANA	16,00
<i>Salsa de tomate, mozzarella, piña y jamón cocido</i>	

PIZZAS GOURMET

BURRATA	18,50
<i>Salsa de tomate, burratina pugliese, rúcula, tomates secos y pesto genovese casero hecho con albahaca, parmesano, piñones y ajo</i>	
SAN DANIELE	18,50
<i>Tomate, mozzarella, Rúcula y Jamón “San Daniele”</i>	
GIANNI	19,50
<i>Vellutata de calabaza, dados de queso de Cabra, “Guanciale” y tomate seco a la campesina</i>	
ANTONIO	19,50
<i>Mozzarella de búfala, alcachofas, tomatitos y speck con borde relleno de crema de queso “Ricotta” trufada</i>	
AMALFI	21,00
<i>Mozzarella de búfala, limón de la costiera amalfitana, jengibre y jamón “San Daniele”</i>	
TARTUFO	27,00
<i>Mozzarella de búfala, huevos y láminas de trufa negra italiana</i>	

PESCADO

Atún Rojo	24,00
<i>Atún Bluefin envuelto en pistachos de “Bronte” a la plancha servido con ensalada cítrica de pomelo, naranja e hinojo</i>	
Lubina Salvaje	25,50
<i>Lubina salvaje a la plancha con verduras de temporada servida con salsa casera de tomate cherry de Sicilia y alcaparras</i>	

CARNE

Escalope de Ternera Lechal	17,00
<i>Carne de ternera lechal magra salteada con mantequilla, salvia y zumo de limón de la Costiera Amalfitana</i>	
Milanesa de Ternera Lechal	19,50
<i>Carne de ternera lechal rebozada con panco servida con rúcula, tomate cherry de Sicilia y láminas de parmesano</i>	
Solomillo de Ternera	25,00
<i>Solomillo de ternera a la plancha servido con demi-glace de ternera, verduras de temporada horneadas, chips de remolacha y crumble de avellanas y tomate seco a la campesina</i>	

POSTRES

Helado Artesanal Italiano (Vainilla, Chocolate, Limón)	
(1 bola).....	3,00
(2 bolas).....	5,00
Tiramisú Casero	7,00
<i>Tiramisú hecho según la receta tradicional italiana con huevo, queso “Mascarpone”, azúcar, galletas “Savoirdi” y café</i>	
Tarta de Queso	7,00
<i>Galleta al perfume de te negro, queso fresco, chocolate blanco fundido con coulis de frutos rojos y ganache de chocolate blanco y café</i>	
“Babbá Napoletano”	7,00
<i>Bizcocho borracho al ron servido con nata montada casera y cereza “Amarena”</i>	
“Cannolo Siciliano”	7,00
<i>Masa enrollada casera rellena de crema dulce de queso “Ricotta” y acompañado por una crema de chocolate caliente casera</i>	
Pannacotta con Frutas del Bosque	7,00
<i>Nata infusionada con lima, naranja, anís estrellado y vainilla</i>	
Soufflé de Chocolate	7,00
<i>Bizcocho de chocolate negro con corazón de chocolate negro caliente</i>	
Tarta de Manzana	7,50
<i>Tarta con crema pastelera, manzana caramelizada, uva pasa y piñones servida con al lado una bola de helado de vainilla</i>	
Pizza Nutella	14,75
<i>Pizza rellena de Nutella</i>	