

Margherita
RISTORANTE PIZZERIA

BIENVENIDOS
BIENVENIDAS



ENSALADAS

ENSALADA CON QUESO DE CABRA 13,50 Sin gluten · Vegetariano
Ensalada mixta con queso de cabra caramelizado, nueces y vinagreta de miel

ENSALADA CESAR 14 Opcional sin gluten
Lechuga romana, tiras de pollo a la plancha, láminas de parmesano, picatostes y salsa cesar casera

ENSALADA CAPRESE 13,50 Sin gluten · Vegetariano
Mozzarella de búfala y tomate a rodajas, aceite de albahaca y orégano

ENSALADA BURRATA 16 Vegetariano · Opcional sin gluten
Rúcula, burratina pugliese, tomates confitados y tostadas de pan casero

ENSALADA DE GAMBAS 17,50 Sin gluten
Gamba nacional, ensalada cítrica mixta de hinojo, naranja y pomelo

ENTRANTES

VELLUTATA DE CALABAZA 12,50 Vegetariano · Opcional sin gluten
Crema de calabaza con ricotta y láminas de trufa negra italiana

ACEITUNAS, TOMATE SECO Y PARMESANO 13 Sin gluten · Vegetariano
Aceitunas verdes de Sicilia 00, tomate seco a la campesina y parmesano Reggiano

TARTAR DE ATÚN ROJO 20 Opcional sin gluten
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

MOZZARELLA IN CARROZZA TRUFADA 14
Mozzarella frita

"SOUTE" DE MARISCOS 18,50 Opcional sin gluten
Gambas, mejillones, almejas y calamares nacional con tomate cherry y tostadas de pan casero



CARPACCIOS, EMBUTIDOS Y MÁS

PARMESANA DE BERENJENA 16 *vegetariano*

Berenjena frita, salsa de tomate de Sicilia, mozzarella, parmesano y albahaca

MORTADELLA TRUFADA 12 *Sin gluten*

Denominación de origen Ferrara

TABLA DE QUESOS ITALIANOS 21 *Vegetariano · Opcional sin gluten*

"Pecorino" Trufado, "Gorgonzola" y "Mascarpone", "Bottalini" picante, "Taleggio", parmesano Reggiano, miel, mermelada con fruta de temporada

TABLA DE EMBUTIDOS ITALIANOS 21 *Opcional sin gluten*

Salami "Finocchiona", Jamón "San Daniele", "Speck", "Coppa", Mortadella

CARPACCIO DE SALMÓN 17 *Opcional sin gluten*

Salmón marinado en sal, azúcar, rolladura de limones y naranjas con huevas de trucha

CARPACCIO DE TERNERA 18 *Sin gluten*

Servido con rúcula, láminas de parmesano y vinagreta de mostaza antigua y miel

"VITELLO TONNATO" 17 *Sin gluten*

Ternera cocinada a baja temperatura y cortada al estilo carpaccio servida con salsa tonnata siguiendo una antigua receta italiana

FOCCACCIA *vegetariano*

A elegir entre: Oregano 8 / Romero 8 / Ajo 8 / Cacio e pepe 13 / Trufada 16

PASTA

PENNE ALLA SICILIANA 15 Vegetariano

Dados de berenjena frita, tomate cherry de Sicilia, mozzarella y queso "Pecorino" romano

RAVIOLI DE BURRATA 15 Vegetariano

Ravioles rellenos de "Burrata" con tomate cherry de Sicilia y albahaca sobre cama de rúcula y parmesano

GNOCCHI DE PATATA 14,75 Vegetariano

A elegir entre:

PESTO: pesto genovés casero hecho con albahaca, parmesano, piñones y ajo

SORRENTINA: horneados con mozzarella, parmesano y salsa de tomate

GORGONZOLA: salsa blanca de queso Gorgonzola y espinacas

TONNARELLI CACIO E PEPE 17

Spaghetti alla chitarra con queso Pecorino romano y pimienta negra

A elegir entre: CACIO E PEPE / GRICIA / CARBONARA

TAGLIATELLE CON SETAS "PORCINI" NATA Y SPECK 18

Pasta fresca larga con nata, speck salteado y setas "Porcini"

SCIALATIELLI CON BOGAVANTE 30

Pasta fresca larga con bogavante salteado con tomates cherry de Sicilia

LINGUINE CON ALMEJAS 21

Pasta seca larga con almeja nacional

PASTA AL HORNO "DELLA NONNA" 17

Rigatoni con salsa bolognesa casera, albóndigas, mozzarella y parmesano

LASAÑA CASERA 16

Con salsa bolognesa, bechamel y parmesano

LASAÑA DE ESPINACAS Y CALABACÍN 17

Con salsa bechamel, espinacas, calabacín y parmesano

CALAMARATA CON LUBINA Y LIMÓN 20



RISOTTO *Se sirve a partir de dos personas*

RISOTTO CREMOSO DE "GORGONZOLA" Y PERA 36

Arroz "Carnaroli" mantecado con queso "Gorgonzola" y pera

RISOTTO CON SETAS "PORCINI" 36

Arroz "Carnaroli" con setas "Porcini" y servido con una reducción de queso "Taleggio"

RISOTTO CREMOSO DE CALABAZA Y TRUFA 38

Arroz "Carnaroli" con crema de calabaza, láminas de parmesano y de trufa negra italiana

RISOTTO DE BOGAVANTE 56

Arroz "Carnaroli" con bogavante y frutos del mar

PESCADO

ATÚN ROJO 29

Atún Bluefin envuelto en pistachos de Bronte, Sicilia a la plancha servido con ensalada cítrica de pomelo, naranja e hinojo

LUBINA SALVAJE 29

Lubina salvaje a la plancha acompañada con verduras de temporada

CARNE

ESCALOPE DE TERNERA LECHAL 19

Ternera lechal magra salteada con mantequilla, salvia y zumo de limón

MILANESA DE TERNERA LECHAL 22

Ternera lechal rebozada con panko servida con rúcula, tomate cherry de Sicilia y láminas de parmesano

SOLOMILLO DE TERNERA 29

Solomillo de ternera a la plancha acompañado con verduras de temporada y patatas al horno

PIZZAS

MARGHERITA 12,50

Salsa de tomate, mozzarella y albahaca

NAPOLETANA 14

Salsa de tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras y aceitunas negras

PROSCIUTTO 14

Salsa de tomate, mozzarella y jamón cocido

DIAVOLA 14

Salsa de tomate, mozzarella y salami picante

CAMPANA 16,50

Salsa de tomate, mozzarella de búfala, tomate cherry de Sicilia y albahaca

CAPRICCIOSA 15,50

Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, setas, alcachofas y aceitunas negras

VEGETARIANA 15,50

Salsa de tomate, mozzarella, berenjenas, calabacines y pimientos

QUATTRO FORMAGGI 15,50

Mozzarella, queso "Gorgonzola", provola y parmesano

CALZONE 16

Pizza relleno de queso "Ricotta", jamón cocido, mozzarella y albahaca

HAWAIANA 16,50

Salsa de tomate, mozzarella, piña y jamón cocido



PIZZAS DE AUTOR

BURRATA 19,50

Salsa de tomate, burratina pugliese, rúcula, tomates secos y pesto genovese casero hecho con albahaca, parmesano, piñones y ajo

SAN DANIELE 19,50

Salsa de tomate, mozzarella, Rúcula y Jamón "San Daniele"

GIANNI 20

Vellutata de calabaza, queso de Cabra, "Guanciale" y tomate seco a la campesina

TARTUFO 32 (el precio puede variar según mercado)

Mozzarella de búfala, huevo y láminas de trufa negra italiana

SFIZIOSA 19

Mortadella, stracciatella y pistachos

POSTRES

TIRAMISÚ CASERO 8

Tiramisú hecho según la receta tradicional italiana con huevo, queso "Mascarpone", azúcar, galletas "Savoardi" y café

CANNOLO SICILIANO 8

Masa casera enrollada rellena de crema dulce de queso Ricotta y Pistacho acompañado de crema de chocolate caliente

PIZZA NUTELLA 17

Pizza rellena de Nutella

HELADO ARTESANAL ITALIANO 4

1 BOLA (Vainilla, Chocolate, Limón, Fresa y Mandarina)

TARTA DE QUESO 8

Con fruta del bosque y chocolate blanco

"BABBÁ NAPOLETANO" 7,50

Bizcocho borracho al ron servido con nata montada casera y cereza "Amarena"

PANNACOTTA CON FRUTAS DEL BOSQUE 7

Nata infundada con lima, naranja, anís estrellado y vainilla

TARTA DE MANZANA 8,50

Tarta con crema pastelera, manzana caramelizada, uva pasa y piñones con helado de vainilla

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE 9 (tiempo mínimo de espera 12 min.)

Bizcocho de chocolate negro con corazón de chocolate negro caliente

PIÑA DEL CHEF 7,50

Piña flambeada con caramelo y helado de vainilla



PARA LOS MÁS PEQUES

MACCHERONI O SPAGHETTI 12

Napolitana / Boloñesa

SCALOPPA A LA MILANESA 14

PASTA BLANCA 9

Informe si padece alguna alergia alimentaria.

Terraza: suplemento del 10% + obligatorio un plato por persona.

Propina no incluida.

Los precios y los platos pueden variar.

Estos precios no tienen aplicada ninguna oferta.

Los precios que aparecen aquí incluyen el IVA.

