



CHEF

Lorenzo Falzarano Ciro Borriello

SPIEDINO DI GAMBERIBrocheta de gambas crujientes con mayonesa casera y lima ^{2 3 8}**4.90****BARBABIETOLA CON CIPOLLA, SEMI E SCAGLIE DI PARMIGIANO**Remolacha con cebolla, semillas y escamas de parmesano ^{8 11}**3.90****CARPACCIO DI ZUCCHINA RIPIENO**Rulo de calabacín marinado con queso ahumado, tomate y menta ⁷**3.80****MINI PARMIGIANA**Berenjena frita con salsa de tomate y parmesano ^{1 3 7 8 9}**3.90****FIORE DI ZUCCA RIPIENO**Flor de calabacín frito relleno de mozzarella y anchoas con sal ahumada ^{1 3 4 7 8} **3.70****RICOTTA CROCCANTE**Ricotta empanada frita con mermelada y miel ^{1 3 7 8}**3.90****MONTANARA**Pizzetta frita con tomate y queso grana padano 12 meses ^{1 7 8 9}**3.50****CROCCHETTA DI PATATE AL TARTUFO**Croqueta de patata con queso ahumado y trufa ^{1 3 7 8}**3.90****POLENTA FRITTA ALLE OLIVE E MENTA CON FORMAGGIO CAPRINO**Polenta frita con aceituna, menta y crema de queso de cabra ^{1 4 7 8}**3.90**

◆◆◆ LA GASTRONOMIA ◆◆◆

BURRATA AL TARTUFO E PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESIBurrata de trufa y jamón de Parma 24 meses ⁷**12.00****CARPACCIO DI BRESAOLA CON RUCOLA PARMIGIANO E RIDUZIONE BALSAMICA**Carpaccio de bresaola con rúcula, parmesano 30 meses y reducción balsámica ⁷ **9.80****BURRATA AI TRE POMODORI**

Burrata con tomate seco, tomate fresco y tomate al horno

10.00**SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI**Occelli al Barolo, gorgonzola Bufala, Moliterno al tartufo, parmesano 30 meses ⁷ **16.00**

GLI ANTIPASTI

	½ PLATO	1 PLATO
CARCIOFO ALLA ROMANA ¹² Alcachofa, menta, ajo, vino blanco, perejil y aceite de oliva virgen extra		7.50
CARCIOFO ALLA GIUDIA ⁸ Alcachofa frita		7.10
FIORI DI ZUCCA GRATINATI AL PISTACCHIO ^{7 8} Flor de calabacín rellena de queso ricotta gratinado con pistacho y queso parmesano	6.80	10.50
POLPO GRIGLIATO CON CREMA DI YOGURT E MANGO ^{7 13} Pulpo a la plancha con crema de yogurt y mango		13.20
SAUTÉ DI COZZE E VONGOLE ^{1 13} Sauté de mejillones y almejas con ajo	7.10	11.20
MIX DI BRUSCHETTE ^{1 4 7 8} Pan tostado con tomate y albahaca. Ricotta y anchoa. Mozzarella, guanciale y pimentón		8.30

LE INSALATE

	€
Minerva Lechuga, bulbo de hinojos, naranja y aceituna negra	9.40
Giunone Tomate, queso de cabra, rúcula, aceitunas negras, tomates cherry amarillo ⁷	9.60
Alimentari Rúcula, salmón ahumado, queso burrata y crema de trufa ^{7 4}	12.80
Cesare insalata Lechuga, pollo, picatostes, escamas de parmesano y salsa Caesar ^{1 3 8 4}	10.00
Caprese Tomate, mozzarella, pesto y albahaca ^{7 8}	9.00

Fritos con aceite de girasol alto oleico.

Este aceite, destaca por su elevado contenido en los ácidos grasos poliinsaturados entre los que destaca principalmente el Omega 6 y en menor medida el Omega 3.

Ambos son considerados ácidos grasos esenciales para el ser humano.

Además, también tiene gran cantidad de vitamina E. Como dato interesante, el ácido oleico aumenta el conocido como "buen colesterol" sanguíneo, lo que puede contribuir a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

¹ Gluten

² Crustaceos

³ Huevos

⁴ Pescado

⁵ Cacahuetes

⁶ Soja

⁷ Lacteos

⁸ Frutos de cáscara

⁹ Apio

¹⁰ Mostaza

¹¹ Grano de sésamo

¹² Dioxido de azufre y sulfitos

¹³ Moluscos

¹⁴ Altramuces



PASTA FRESCA



	½ PLATO	1 PLATO
Tonnarelli cacio e 3 pepi ^{1 3 7} Pasta Tonnarelli con queso de oveja, pimienta rosa, negra y verde	7.90	12.30
Tonnarelli con fiori di zucca e spigola ^{1 3 4} Pasta Tonnarelli con flores de calabacines y lubina	8.90	13.80
Gnocchi gorgonzola e noci ^{1 5 7 8} Gnocchi con queso gorgonzola y nueces	8.10	12.50
Ravioli ripieni di gamberi e ricciola con salsa di crostacei ^{1 2 3 4} Ravioli rellenos de gambas y pez limón con salsa de crustáceos y tomate cherry	9.70	15.00
Ravioli ripieni con brasato di manzo al vino rosso ^{1 3 7 12} Ravioli relleno con carne etofada de ternera con vino tinto	9.20	14.00

PASTA E RISOTTI

	½ PLATO	1 PLATO
Rigatoni all' amatriciana con guanciale croccante Pasta rigatoni con salsa de tomate, guanciale y queso de oveja ^{1 7 9 12}	6.50	10.00
Spaghetti alla carbonara 70 ° C / 158° F Spaghetti con guanciale, huevo ecológico, pimienta negra y queso de oveja ^{1 3 7}	6.50	10.00
Spaghetti alle vongole veraci Spaghetti con almejas ^{1 13}	8.10	12.50
Lasagna provola, ricotta, prosciutto cotto e melanzane 7.40 11.20 Lasagna con queso provola, ricotta, jamón cocido y berenjena ^{1 3 7 8}		
Linguine all'Astice Linguine pasta con Bogavante y tomate cherry ^{1 2}		16.50
Risotto alla crema di scampi con crema tartufo Risotto con crema de cigalas y trufa ^{1 2 7 9 12}	8.80	13.60
Risotto provola affumicata e speck Risotto con queso ahumado y speck ⁷	8.10	12.00

A petición pasta sin gluten



½ 1
PLATO PLATO

Petto d'Anatra alla salsa d'albicocca e limone con aceto balsamico

Magret de pato con salsa de albaricoque y limón y vinagre de Modena

15.80

Filetto di manzo con guanciale e mayonese alla senape

Solomillo de Ternera con guanciale y mayonese de mostaza^{3 8 10}

11.80 18.20

Straccetti di manzo con pachino, rucola, a. balsamico e scaglie di grana 9.20 14.20

Ternera muy fina con tomate cherry, rúcula, vinagre de modena y escama de grana^{1 12}



½ 1
PLATO PLATO

Calamari ripieni

Calamares rellenos con aceitunas, alcáparras, tomate, pan y huevo^{1 3 13 9}

16.80

Salmone alla piastra con fonduta di gorgonzola

Salmón a la plancha con fondue de gorgonzola^{4 7}

11.80 18.20

Baccalá fritto con cipolla rossa caramellata, uva passa e pinoli

Bacalao frito con cebolla roja caramelizada, uvas pasas y piñones^{1 4 8}

9.60 14.80

Frittura di calamari e gamberi

Fritura de calamares y gambones^{1 2 8 13}

8.90 14.20

NUESTRA PIZZA

Nuestra pizza es el resultado de una mezcla de harinas obtenidas de granos ecológicos. Gracias a su alta hidratación y a las técnicas de fermentación utilizadas, es un producto muy fácil de digerir.



A petición pizza con mozzarella sin lactosa
Todas las pizzas son con aceite de oliva virgen extra

PIZZA BASE ROSSA *Con salsa de tomate*

	€
Margherita ^{1 7} Mozzarella, tomate, albahaca	7.90
Burratina ^{1 7} Pomodoro, burrata, prosciutto di Parma	11.90
Piccantina ^{1 7} Mozzarella, tomate, salame picante, provola ahumada, aceituna negra	10.90
Margherita Originale ^{1 7} Mozzarella, tomate, albahaca y parmesano	8.90
Napoli ^{1 4 7} Tomate, mozzarella, anchoas	9.20
Diavola ^{1 7} Mozzarella, tomate, salame picante	8.50
Capricciosa ^{1 3 7} Mozzarella, tomate, huevo, jamón cocido, olivas negras, alcachofas y champiñones	10.90
Pugliese ^{1 4 7} Mozzarella, tomate, cebolla y atún	10.20
Calzone Norma ^{1 7} Mozzarella, tomate, berejena y ricotta	13.60
Calzone fritto ^{1 7} Calzone frito con mozzarella, salame picante, tomate, ricotta, albahaca y pimienta negra	13.60
Calzone alla Puttanesca ^{1 4 7} Mozzarella, tomate, aceituna, alcaparra, anchoas	13.60

PIZZA BASE BIANCA *Sin salsa de tomate*

4 Formaggi ^{1 7} Mozzarella, gorgonzola, parmesano, edam y provola	12.50
Vegetariana ^{1 7} Mozzarella, tomate cherry, berenjenas, pimientos, calabacín, champiñones	9.80
Zio Ciro ^{1 7} Crema de calabacín, mozzarella, guanciale y tomates amarillos	11.80
Fiori di zucca e alici ^{1 4 7} Mozzarella, flores de calabacín y anchoas	12.50
Burrata e pachino ^{1 7} Burrata y tomates cherry	12.60
Alimentari ^{1 7} Mozzarella, tomate cherry, rúcula, speck y escamas de parmesano	13.40
Salmone ^{1 4 7} Salmón, mozzarella, rúcula y tomates cherry	13.40
Porcini ^{1 7} Setas porcini, mozzarella y queso de cabra	14.50
Boscaiola ^{1 7} Mozzarella, champiñones, porcini y salsiccia italiana	15.00
Focaccia ^{1 7 8} Mozzarella, burrata, mortadella, pistachos y frigitelli	12.80
Salsiccia ^{1 7} Mozzarella, salsiccia italiana, friarielli y provola queso	13.80
N'duja ^{1 7} Mozzarella, N'duja, tomate cherry y ricotta salada	12.50
Piennola ^{1 7} Mozzarella, pesto, tomate "del Piennolo del Vesuvio", ricotta salada	13.50

Aumento: por cada producto añadido desde 1€ hasta 2 €

VERMOUTH

	€
BERTO Rosso	2.50
CARPANO CLASSICO Rosso	3.00
CARPANO CLASSICO Bianco	3.00
CARPANO ANTICA FORMULA Rosso	4.00
PUNTU E MES Rosso	3.00
MARTINI Rosso	2.50

BIBITE / REFRESCOS

	€
Agua Solan de Cabras 50cl	1.60
Agua Solan de Cabras 1 litro	2.20
Agua San Pellegrino 50cl	2.50
Coca cola light 23,7cl	1.90
Coca cola 23,7cl	1.90
Coca cola zero 23,7cl	1.90

BIBITE ITALIANE / REFRESCOS ITALIANOS

GAZZOSA Lurisia 27,5cl	€ 2.20
ACQUA TONICA Lurisia 27,5cl	€ 2.20
ARANCIATA Lurisia 27,5cl	€ 2.20
ARANCIATA ROSSA Lurisia 27,5cl	€ 2.20
CHINOTTO Lurisia 27,5cl	€ 2.20
COLA Baladin 20cl	€ 2.20

VINO AL CALICE / VINO POR COPA

	€
Prosecco BIO <i>Valdo</i> ESPUMOSO	3.30
Lambrusco BIO <i>Charli</i> ESPUMOSO	3.30
Moscato d'Asti <i>D.Lia</i> BLANCO	3.00
Falanghina <i>Vinosia</i> BLANCO	3.30
Chardonnay <i>Due Palme</i> BLANCO	3.00
Vermentino <i>Banfi</i> BLANCO	3.50
Negroamaro <i>Due Palme</i> ROSADO	3.00
Merlot <i>Castel Firmian</i> TINTO	3.30
Chianti DOCG <i>Leonardo</i> TINTO	3.50
Negroamaro <i>Due Palme</i> TINTO	3.00
Nero d'Avola <i>Stemmari</i> TINTO	3.00

El pescado que compramos frescos está sujeto a un tratamiento de recuperación preventivo (abbatuto) de acuerdo con el Reglamento CE 853/2004.

Servicio y pan 1€ por persona

BIRRE / CERVEZAS

BIRRA ALLA SPINA CERVEZA EN BARRIL

Mahou Cinco Estrellas 33cl € 1.80
Cerveza Especial Lager 5,4 % vol

Mahou Maestra doble lúpulo 30cl 2.20
Cerveza Tostada 7,5 vol%

BIRRA IN BOTTIGLIA ITALIANA CERVEZA EN BOTELLA ITALIANA

Menabrea Bionda 33cl 2.50
Premium Lager 4,8% vol

Menabrea Ambrata 33cl 3.00
Premium Amber 5,0% vol

Nastro Azzurro Peroni 33cl 2.50
Premium Lager 5,2% vol

Ichnusa non filtrata 33cl 2.60
Premium Lager 5,0% vol

BIRRA IN BOTTIGLIA CERVEZA EN BOTELLA

Mahou sin gluten 33cl € 2.10
Cerveza Especial sin gluten 5,5 vol%

Alhambra Reserva 1925 33cl 2.30
Extra Lager de baja fermentación 6,4% vol

Alhambra Reserva Roja 33cl 2.50
Extra Lager de baja fermentación 6,4% vol

Mahou 00 Tostada 33cl 2.10
Cerveza sin alcohol

Cruzcampo Pils 33cl 1.80
Cerveza lager tipo Pilsen 4,8% vol

Cruzcampo Gran Reserva 33cl 2.60
100% Malta 6,4% vol



ALIMENTARIWIFI
psw: GUESTALIMENTARI

