

Tutta la nostra pasta è fatta in casa con le migliori farine, uova di galline ruspanti e acqua. Allo stesso modo, i ravioli, tortellini e gnocchi sono fatti uno ad uno, permettendoci di garantire la massima freschezza e qualità del ripieno.

Todas nuestras pastas frescas son de elaboración propia a partir de las mejores harinas, huevos de corral y agua. Así mismo los ravioli, los tortellini y los gnocchi se hacen a mano, uno a uno, lo cual nos permite garantizar la máxima frescura y la calidad del relleno.

Suplemento en terraza del 10 %

Cestino di pane focaccia 1.00 euro a persona
Cesto de pan focacha

Prezzi tasse incluse
Precios IVA incluido

ANTIPASTI / ENTRANTES

Parmigiana di melanzane 9.80

Milhojas de berenjena, mozzarella y parmesano

Provolone al forno 9.00

Provolone fundido con salsa de tomate San Marzano y orégano

Burrata 12.50

Mozzarella cremosa "burrata" D.O.P. con tomate natural y rúcula

Strudel di verdure e ricotta 11.00

Pastel caliente de hojaldre con verduras, ricotta y salsa de trufa y miel

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano 12.00

Solomillo de ternera aliñado con escamas de parmesano y rúcula

Bufala e salumi 12.00

Mozzarella de búfala D.O.P. con selección de embutidos italianos

INSALATE / ENSALADAS

Insalata di spinaci e caprino 10.00

Brotes de espinacas, queso de cabra, piñones, pasas y vinagreta de miel y mostaza

Insalata di rucola, pomodorini e parmigiano 10.00

Rúcula salvaje, tomatitos cereza, láminas de parmesano y balsámico

Insalata caprese di bufala 11.50

Mozzarella de búfala D.O.P., tomate y un toque de pesto de albahaca

Insalata Cesar 10.50

Lechuga, pollo, picatostes y salsa Cesar

PASTE / PASTAS

Spaghetti carbonara 12.50

Con guanciale, crema de huevo, parmesano y pimienta negra (**Sin nata**)

Tagliatelle bolognesa 13.00

Con salsa boloñesa de lenta cocción

Tagliolini scoglio 15.00

Con almejas, mejillones, gambas y tomate

Tagliolini alla Chiara 14.00

Con gambones y crema de pistachos

Tagliatelle della Casa 17.00

Con crema de trufa, setas, boletus, nata y parmesano

Maccheroni alla Norma 13.00

Con salsa de tomate San Marzano, berenjena, ricotta y albahaca

Tagliolini Canaletto 13.50

Con tiras de pollo de corral, verduritas y salsa de tomate

Tagliolini al forno 13.50

Con jamón cocido, nata, tomate y bechamel gratinados con parmesano D.O.P.

Tagliolini pesto, gamberi e ciliegino 14.00

Con gambones, pesto y tomatitos

Rigatoni piccanti con burrata 14.50

Con salsa de tomate picante, crema de burrata D.O.P., piñones y un toque de pan molido aromatizado con anchoas y comino

Gnocchi del bosco 17.00

Ñoquis de patata con crema de trufa, setas variadas y queso taleggio fundido, gratinados con queso parmesano D.O.P.

Gnocchi Bolognesa 13.00

Ñoquis con salsa boloñesa de larga cocción

Tranne gli spaghetti tutta la pasta è fresca, fatta a mano

Excepto los espaguetis toda nuestra pasta es fresca, hecha a mano

PASTE RIPIENE / PASTAS RELLENAS

Ravioli di ricotta e spinaci con pomodoro e basilico 14.00
Rellenos de ricota y espinacas con salsa de tomate y albahaca

Ravioli di ricotta e spinaci al parmigiano 14.00
Rellenos de ricota y espinacas con crema de parmesano D.O.P.
y mantequilla tostada al perfume de salvia

Tortelli di melanzane e burrata 14.50
Rellenos de berenjena y burrata con salsa de pesto

RISOTTI / ARROCES

Risotto alla marinara 15.00
Arroz con gambón, almejas, sepia, mejillones y azafrán

Risotto ai funghi 15.50
Arroz con boletus y setas silvestres mantecado con parmesano D.O.P.

Risotto ai funghi tartufato 17.00
Arroz con boletus y setas silvestres mantecado con crema de trufa

Risotto stivo 14.00
Arroz con pesto de albahaca, burrata, parmesano y tomates confitados

CARNI / CARNES

Tagliata di manzo con rucola y grana 17.50
Entrecotte de buey a la parrilla fileteado sobre rúcola
con parmesano y balsámico

Saltimbocca di pollo 12.50
Pechuga de pollo de corral con jamón de Parma y guarnición

I PIATTI DELLE FESTE / SOLO FINES DE SEMANA

Lasagna classica 13.50
Lasaña clásica de carne

PIZZE / PIZZAS

Margherita 9.50

Tomate, mozzarella y albahaca

Bambino 11.00

Tomate, mozzarella y jamón cocido

Prosciutto e funghi 11.50

Tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñones

Cesarino 12.00

Tomate, mozzarella, bacon, queso de cabra, rúcula, tomatitos y nueces

Bolognesa 11.50

Tomate, mozzarella, salsa boloñesa de ternera y parmesano

Diavola 11.50

Tomate, mozzarella, salami picante y albahaca

Bufalina 13.00

Tomate, mozzarella de búfala y albahaca

Paolino 13.50

Tomate, mozzarella, mortadela D.O.P., straciatella de burrata, pesto de pistacho y pistachos picados

Favorita 12.00

Tomate, mozzarella, gorgonzola, berenjena, champiñón y parmesano

Verdi 11.50

Tomate, mozzarella, berenjena, calabacín, champiñones y pimientos

Romeo 12.00

Tomate, mozzarella, queso de cabra, berenjenas y miel

Formaggi 11.50

Gorgonzola, provolone, mozzarella y parmesano

Topolino 11.50

Tomate, mozzarella, gorgonzola, provolone y parmesano

Carbonara 13.00

Mozzarella, huevo, nata, guanciale, parmesano y pimienta

Primavera 11.50

Tomate, mozzarella, tomate seco, pesto, parmesano y rúcula

Leonardo 11.50

Tomate, mozzarella, queso de cabra, olivas negras y salami picante

Carotone 12.50

Mozzarella, jamón, rúcula, tomatitos y escamas de parmesano

Fiori di bosco 13.50

Tomate, mozzarella, boletus, espárragos, aceite de trufa y escamas de parmesano

Nostra 12.50

Tomate, mozzarella, jamón y picadillo de tomate con rúcula y escamas de parmesano

Deliziosa 13.50

Tomate, mozzarella de búfala, boletus y jamón

Malatesta 13.50

Tomate, mozzarella, ricotta, jamón cocido, salami picante, picadillo de tomate con aceite y albahaca

Calzone Napoletano 14.00

Tomate, mozzarella, ricotta, jamón cocido y salami picante

Calzone Bella Naia 14.00

Tomate, mozzarella, ricotta, ternera picada, huevo cocido y aceitunas

Ingrediente adicional 1.50

Mozzarella de búfala 2.50

Cestino di pane focaccia 1.00 a persona

Cesto de pan focacha

Focaccia 4.50

DOLCI / POSTRES

Tiramisú 5.50

Postre típico a base de bizcochos, café y queso mascarpone

Panna cotta alla vaniglia con frutti di bosco 6.00

Flan de nata a la vainilla con salsa de frutos del bosque

Crema di mascarpone e mango 6.00

Crema de mascarpone y mango

Cheesecake alla zucca 6.00

Tarta de queso con galleta y mermelada casera de calabaza

Torta Caprese con gelato alla vaniglia 6.00

Tarta de chocolate y almendras con helado de vainilla

Millefoglie all cioccolato e mandorle 6.50

Milhojas de hojaldre con chocolate a la menta y almendras

Carpaccio di ananas 5.50

Carpacho de piña natural con helado de vainilla

Gelati 4.80

Dos bolas de helado, sabor a elegir

★ Nuestros postres son de elaboración propia
empleando productos lácteos de ganadería ecológica ★

MENÚ DEL DÍA

De lunes a viernes:

**3 primeros y 3 segundos
con bebida y postre o café.**

13,50 €