

## **Antipasti / Entrantes / Starters**

*Porcini alla piastra con Perle di Tartufo Nero e Scaglie di Parmigiano 15€*

*Boletus a la brasa con perlas de trufas y virutas de parmesano  
Sautéed porcino mushroom with black truffles and parmesan  
cheese shavings*

*Scamorza al forno con pomodoro e origano 15€*

*Queso ahumado en horno de leña con salsa de tomate y  
orégano  
Smoked Scamorza cheese with tomato and oregano*

*Burrata e tartare di tre pomodori 17€*

*Burrata sobre tartar de tres tomates (confitado, deshidratado  
y fresco)  
Burrata & Tartar of three tomatoes*

*La Parmigiana di Salvatore 14€*

*Tejas de parmesano, berenjenas fritas, tomatitos cherry y  
straciatella  
Fried aubergine bits and tomato cherry, topped with  
stracciatella cheese on parmesan cheese basket*

*Provolone fuso con marmellata di Pomodoro 13€*

*Queso Provolone fundido con mermelada de tomate  
Melted Provolone cheese with tomato marmalade*

*Polipo arrostito con Patate, Olio e Aceto Balsamico 15€*

*Pulpo braseado con crema de patatas y vinagreta de Módena*

*Grilled octopus with potato cream and balsamic vinaigrette*

*Carciofi alla Romana con Pomodoracci e Pecorino 13€*

*Alcachofas confitadas con tomate seco y queso de oveja*

*Confit artichokes with dried tomatoes and sheep cheese*

*Tavola di Formaggi Misti con Marmellata di Frutta 14€*

*Tabla de quesos mixtos con mermelada de fruta*

*Cheese platter with fruit marmalade*

*Carpaccio di Mortadella con Pomodori Secchi e Parmigiano 11€*

*Carpacho de mortadela con tomate seco y parmesano*

*Mortadela carpaccio with dried tomatoes and parmesan cheese*

*Tomino alla Piastra con Zucchine e Spek 12€*

*Queso italiano a la plancha con calabacín y jamón ahumado*

*Seared italian Tomino cheese with zucchini and smoked ham*

### **Carpacci / Carpachos /Carpaccio**

*Di Filetto con Rucola e Scaglie di Parmigiano 14€*

*Láminas de Solomillo con Rúcula y Virutas de Queso Parmesano*

*Beef Carpaccio garnished with Rucola and Parmesan Cheese*

*Di Tonno e Verdurine alla Siciliana 13€*

*Láminas de atún con verduritas*

*Tuna slices garnished with chopped vegetables*

***Vitello Tonnato 14€***

*Láminas de ternera asada a las finas hierbas y emulsión de atún*

*Roasted veal slices with creamy tuna sauce*

**Paste Fresche e Secche / Pastas Frescas y Secas /Fresh Pasta**

***Tagliolini al tartufo con pecorino e uovo in camicia 19,80€***

*Tagliolini con trufa, queso de oveja y huevo poché*

*Tagliolini with truffle, sheep cheese and a poached egg*

***Pappardelle con porcini e gamberoni 15€***

*Cintas de pasta fresca con boletus y gambas*

*Fresh pappardelle pasta with porcino mushrooms and shrimps*

***Linguine allo Scoglio 18€***

*Linguine con frutos del mar y tomatitos cherry*

*Linguine with seafood and tomato cherry*

***Panzaroti di zucca con pesto de pistacchio 16€***

*Panzaroti rellenos de calabaza con pesto de pistacho*

*Panzaroti stuffed with pumpkin and topped with pistachio pesto*

***Tortelloni ripieni di astice con crema di zucchine e pomodorini***

***15€***

*Tortelloni rellenos de bogavante con crema de calabacín y tomatitos*

*Lobster tortelloni with cream of zucchini and cherry tomatoes*

***Tagliolini con gamberoni reali 25€***

*Tagliolini con carabineros y salsa de brandy*

*Fresh tagliolini with scarlet shrimps and brandy sauce*

***Tagliolini al tartufo nero, Pecorino e caponata 18€***

*Tagliolini en salsa de trufa, queso de oveja y huevo escalfado*

*Fresh tagliolini with black truffles, sheep cheese and poached egg*

***Cuori di Napoli alle Vongole veraci 16€***

*Corazones rellenos de pera y queso, con almejas y tomate*

*Heart-shaped pasta filled with pears and cheese with clams and tomatoes*

***Ravioli ripieni di carciofi con pomodorini de Vesuvio 14€***

*Raviolis rellenos de alcachofas con tomatitos del Vesubio*

*Artichoke raviolis with San Marzano tomatoes*

***Lasagna All' Emiliana 14€***

*Lasaña con salsa boloñesa, bechamel, mozzarella y parmesano*

*Meat Lasagna*

***Spaghettoni alle Vongole al profumo di limone 13€***

*Espaguetis con almejas y aromas de limón*

*Spaghetti with clams and lemon essence*

***Gnocchetti Sardi al tartufo nero e Pecorino 15€***

*Gnocchetti con trufa negra y queso de oveja*

*Gnocchetti with black truffles and sheep cheese*

*Paccheri con ragú Napoletano 15€*

*Macarrones con ragú Napolitano*

*Paccheri with Neapolitan beef ragout*

### **Risotti / Arroces / Risotto**

*Risotto ai funghi porcini e crema tartufata 15€*

*Arroz con boletus y crema de trufa*

*Risotto with porcino mushroom and black truffles cream*

*Risotto Amalfitana 25€*

*Arroz con carabineros y calabacín crujiente*

*Risotto with scarlet shrimp and zucchini*

*Risotto polipo e asparagi 16€*

*Arroz con pulpo y espárragos*

*Risotto with octopus and asparagus*

*\*Todos nuestros arroces son Carnaroli reserva*

### **Le Carni / Carnes / Meat**

*Tagliata di bue alla brace con porcini 21€*

*Solomillo de buey a la parilla en corte con boletus a la brasa*

*Grilled beef sirloin slices with porcino mushrooms*

*Filetto alla brace con profumo di aglio e pomodori secchi 21€*

*Solomillo de buey a la plancha con aroma de ajo y tomate seco*

*Seared beef steak with dried tomatoes and garlic essence*

## **Tartare / Tartar**

### *Di Tonno cotto e crudo al sesamo 18€*

*De atún rojo en dos texturas con sésamo*

*Slightly seared red tuna tartare with sesame seeds*

### *Di Fassone*

*Steak Tartare*

*Carne picada de solomillo cruda en sus sabores*

## **Ensaladas / Insalate / Salads**

### *Aromatica 11€*

*Insalata mista con pere, noci e pomodori secchi*

*Lollo rojo, rúcula, pera, nueces y tomate seco*

*Mix salad with pear, walnuts and dried tomatoes.*

### *Capri in Fiore 12€*

*La Caprese di sempre con mozzarella affumicata*

*Mozzarella de búfala ahumada sobre carpaccio de tomate*

*Rosado*

*Smoked buffalo mozzarella cheese and fresh tomatoes*

### *La Ruchetta 13€*

*Rucola con cipolla, pomodorini e scaglie di parmigiano*

*Ensalada de rúcula con cebolla, tomatito cherry y virutas de*

*Parmesano*

*Rucola salad with fresh onions, cherry tomatoes and parmesan*

*cheese*

### ***La Peperoni 12€***

*Insalata di peperoni arrostiti, tonno e cipolla*

*Hojas de lechugas con pimientos asados, atún y cebolla*

*Green salad with roasted bell pepper, onion and tuna flakes*

### ***Tutto Ferro 12€***

*Insalata di spinaci, formaggio di capra e senape*

*Ensalada de espinaca con queso de cabra y mostaza fresh*

*Spinach with goat's cheese and mustard*

## **Pizze Classiche / Pizzas Tradicionales / Traditional Pizzas**

### ***Margherita "Dop" 11€***

*Tomate, mozzarella de búfala y albahaca*

*Tomato, mozzarella and fresh basil leaves*

### ***Gourmet 18€***

*Mozzarella, porcini, melanzane, pomodoro Vesuvio, e foie*

*Mozzarella, boletus, berenjenas, tomatitos del Vesubio y foie*

*Mozzarella, porcini mushrooms, aubergines, San Marzano*

*tomatoes and foie gras*

### ***Romana 12€***

*Tomate, mozzarella, anchoas y albahaca*

*Tomato, mozzarella, anchovies and fresh basil leaves*

### ***Prosciutto e Funghi 12€***

*Tomate, mozzarella, jamón York y champiñones*

*Tomato, mozzarella, ham and button mushrooms*

**Capricciosa 13€**

*Tomate, mozzarella, alcachofas, aceitunas, jamón York y champiñones*

*Tomato, mozzarella, artichoke, black olives, ham and button mushrooms*

**Quattro Formaggi 12€**

*Mozzarella, Gorgonzola, Parmesano y Provola*

*Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan and Provola*

**Calzone 12€**

*Rellena de tomate, mozzarella, jamón York, salami picante y requesón*

*Folded pizza with tomato, mozzarella, ham, spicy salami and ricotta cheese*

**Salsiccia e Fiarelli 15€**

*Mozzarella, salchicha napolitana y Fiarelli*

*Mozzarella, Neapolitan sausage and Fiarelli*

**Gomorra 13€**

*Tomate, mozzarella, cebolla, salami picante y champiñones*

*Tomato, mozzarella, onions, spicy salami and button mushrooms*

**Diavola 12€**

*Tomate, mozzarella, salami picante y aceitunas negras*

*Tomato, mozzarella, spicy salami and black olives*



### ***Delicata 12€***

*Tomate fresco, mozzarella, rúcula, virutas de parmesano y balsámico glasé*

*Fresh tomato, mozzarella, rucola, parmesan cheese and balsamic glaze*

### ***Anema e Core 13€***

*Tomatito, berenjenas, orégano y mozzarella de búfala*

*Cherry tomatoes, aubergines, oregano and buffalo mozzarella*

### ***La Tartufona 15€***

*Mozzarella de búfala, crema de trufa negra y boletus*

*Bufalo mozzarella, Black Truffles cream and porcino mushrooms*

### ***Tonno e Cipolla 14€***

*Tomate, mozzarella, atún, cebolla y guindilla*

*Tomato, mozzarella, tuna, onion and hot pepper*

### ***Ripieno Doc 15€***

*Rellena de requesón, mozzarella, foie y huevo*

*Folded pizza with ricotta cheese, mozzarella, foie grass and egg*

- ✓ Le nostre pizze sono realizzati con mozzarella di bufala e olio extra vergine di oliva*
- ✓ Nuestras pizzas están elaboradas con mozzarella de búfala y aceite de oliva virgen extra*
- ✓ Our pizzas are made with buffalo mozzarella and extra virgin olive oil*

## **I Pesci / Pescados / Fish**

*Tagliata di tonno rosso con pomodoro gratinato 18€*

*Tagliata de atún con tomate gratinado*

*Tuna tagliata with tomato au gratin*

*Spigola con aglio e olio cotto al forno a legna 17€*

*Lomo de lubina con ajo y aceite hecho al horno de leña*

*Fresh sea bass glazed with olive oil and garlic, cooked in wood-fire oven*

*Salmone con erbe aromatiche e salsa Tonnata 16€*

*Salmón al horno de leña, hierbas aromáticas y salsa de atún*

*Baked salmon with herbs and tuna sauce cream*

## **Dolci Artigianali / Nuestros Postres Artesanales / Homemade Desserts**

*Tiramisù Classico*

*Galletas Borrachas en Café recubiertas de Crema Mascarpone*

*Tiramisu*

*Panna Cotta al Gusto*

*Panna Cotta*

*Cannolo Siciliano*

*Canutillo de pasta quebrada relleno de requesón*

*Crisp pastry tube filled with sweetened ricotta*

### *Torta d`Arancio con Cioccolato Bianco*

*Tarta de naranja cubierta de chocolate blanco*

*Orange cake topped with white chocolate*

### *Pastiera Napoletana*

*Tarta de Requesón con Agua de Azahar y Naranja Escarchada*

*Ricotta and wheat pie flavored with Orange Blossom Water*

### *Cuore Anema*

*Corazón relleno de Chocolate Caliente acompañado de Helado*

*Heart shaped cake filled with melted chocolate, and ice cream*

### *Sorbetto di Limone con Moscato*

*Sorbete de Limón con Cava Italiano*

*Lemon sorbet with Moscato*

### **Café / Caffè / Coffee**

*Expreso, cortado, descafeinado, capuccino*

*Infusiones naturales*

*Coffee, espresso, decaf, capuccino*

*Tea or infusions*

### **Agua, cerveza y aperitivos / Drinks**

*Agua Sin Gas "agua Panna" 0.5L*

*Es una de las aguas más finas y ligeras del mundo, sus glaciares*

*son lo más extensos de Europa*

*Still water. It is one of the finest and lightest waters in the world, its glaciers are the most extensive in Europe*

### ***Agua Con Gas "san Pellegrino" 0.5L***

*De carácter refinado, su fina burbuja y su bajísimo contenido en nitratos testimonian su pureza*

*Sparkling water. Its fine bubble and very low content in nitrates testify its purity*

### ***Cerveza Premium Pils 0,33 LT***

*Cerveza color amarillo pajizo, brillante, con un gusto agradablemente seco que se une, en final, a la frescura de la nota de malto y lúpulo*

*Bright beer, with a pleasantly dry taste that joins, in the end, to the freshness of the malt and hops*

### ***Cerveza Nastro Azzurro 0,33 LT***

*La Cerveza rubia italiana vendida en todo el mundo. Premium lager muy refrescante*

*The Italian beer sold worldwide. Refreshing premium lager*

### ***Cerveza Menabrea 1846 0,33 LT***

*Precioso color ambarino transparente, con tonos de miel. Aroma a caramelo y malta dulce.*

*Lager beer. It is a well-balanced beer with a notable floral/fruity aroma*

### ***Cerveza De Barril "konig Pilsner"***

*Cerveza Alemana vendida en todo el mundo. Sabor perfecto servida a 7°*

*German pilsner. Perfect taste while served at 7°*

### ***Refrescos / Soft Drinks***

*Coca cola, Sprite, Fanta Naranja, Fanta limón, Tónica, Nestea, Aquarius*

### ***Aperitivos***

*Aperol spritz, Martini Rojo - Blanco, Amarone*

### ***Vinos Espumosos / Sparkling wine***

#### ***Prosecco DOC 075 Carati***

*Piera Martellozzo - Friuli Venezia Giulia*

*Uva: Glera 100%*

#### ***Pink Pearl Rosé Cuvée Spumante Dry***

*Piera Martellozzo - Friuli Venezia Giulia*

*Uva: 85% Raboso, 15% Pinot Nero*

#### ***Sangue di Giuda DOC***

*La Cacciatora- Lombardia*

*Uva: Uva Rara, Barbera, Croatina*

#### ***Berlucchi "61 Satén Francia Corta DOCG Brut***

*Uva: 100% Chardonnay*

#### ***Lambrusco "Tinto / Rosado***

*Gavioli - Emilia Romagna*

*Uva: Lambrusco 100%*

*Moscato Violet Pearl DOCG*

*Piera Martellozzo - Friuli Venezia Giulia*

*Uva: 100% Moscato Giallo*

**Vinos Blancos / White wine**

*Verdicchio Dei Castelli di Jesi Classico*

*Sassi Avari - Marche*

*Uva: Verdicchio 100%*

*Chardonnay Doc*

*Cavit- Trentino -Trentino*

*Uva: 100% Chardonnay*

*Inzolia Paccamora Terre Siciliane IGT*

*Baglio Curatolo - Sicilia*

*Uva: Inzolia 100%*

*Trentino Doc "Muller Thurgau"*

*Cavit -Trentino*

*Uva: Muller Thurgau*

*Pinot Grigio Grave DOC*

*Piera Martellozzo - Friuli Venezia*

*Uva: Pinot Grigio 100%*

*Grego di Tufo DOCG*

*L`Ariella Vinosia - Campania*

*Uva: Falanghina 100%*

## **Vinos Rosados / Rosé Wine**

### *Lagrein Rosado*

*MezzaCorona - Trentino Alto Adige*

*Uva: 100% Lagrein*

### *Vipra Rosa IGT*

*Bigi - Umbria*

*Uva: 70% Merlot, 30% Sangiovese*

## **Vinos Tintos / Red wine**

### *Montepulciano d' Abruzzo Doc*

*Illuminati - Abruzzo*

*Uva: Montepulciano 100%*

### *Nero d'Avola Paccamora Terre Siciliane IGT*

*Baglio Curatolo - Sicilia*

*Uva: Nero d'Avola 100%*

### *Neromora Aglianico Irpinia Doc*

*L'Ariella Vinosia - Campania*

*Uva: Aglianico*

### *Negroamaro Salento IGP*

*12 e Mezzo - Puglia*

*Uva: Negroamaro 100%*

***Trentino Doc***

*Cavit - Trentino*

*Uva: Cavernet sauvignon*

***Barbaresco DOCG***

*Piazzo - Piemonte*

*Uva: Nebbiolo 100%*

***San Gaetano Manduria Dop***

*Due Palme - Puglia*

*Uva: Primitivo di Manduria 100%*

***Lacryma Christi***

*Mastroberardino - Campania*

*Uva: Piediroso 100%*

***Chianti Classico DOCG***

*Villa La Pagliaia - Toscana*

*Uva: Sangiovese 100%*

***Teroldego Rotaliano Riserva Doc***

*Mezzacorona - Trentino Alto Adige*

*Uva: Nero d'Avola 50%, Syrah 50%*

***Siray Carignano Isola dei Nuraghi IGT***

*Pala - Sardegna*

*Uva: Carignano 100%*

***Chianti Riserva DOCG Il Grigio***

*San Felice- Toscana*

*Uva: Sangiovese 100%*



## **Grandes Tintos Italianos**

### *Barolo DOCG*

*Piazzo - Piemonte*

*Uva: Nebbiolo 100%*

### *Noà IGT Sicilia*

*Cusumano - Sicilia*

*Uva: Nero d'Avola 40%, Cabernet Sauvignon 30% Merlot 30%*

### *Brunello di Montalcino DOCG*

*San Felice- Toscana*

*Uva: Sangiovese Grosso 100%*

### *Taurasi Radici DOCG*

*Mastroberardino - Campania*

*Uva: Aglianico 100%*