

Todos nuestros productos han sido escogidos por su gran calidad entre las mejores materias primas italianas. Los elaboramos con gran pasión, siempre en búsqueda del perfeccionamiento.

Les ofrecemos platos innovadores y recetas típicas regionales con un toque fresco y moderno.

Esperamos disfruten de nuestra cocina. **Buon appetito!**

Como aperitivo le aconsejamos

Aperol Spritz	4.50 euros	Martini bianco o rosso	3.50 euros
Verdejo Spritz	3.50 euros	Copa de cava	2.70 euros
Campari con zumo de naranja	6.00 euros	Negroni	6.00 euros
Cerveza Moretti doble malta	3.50 euros	Zumo de tomate	3.00 euros
Americano	6.00 euros	Gin tonic de Seagrams	6.90 euros

Para acompañar el aperitivo

(Celíacos pedir sin focaccia)

Olive marinade *	3 euros
Pan de bruschetta con anchoas sobre daditos de tomate, albahaca y orégano	5 euros
Pan de bruschetta con foie , carpaccio de ternera y aceite de trufa negra	5 euros
Jamón de Parma San Daniele con focaccia *	10 euros
Focaccia con mozzarella de búfala, salmón , sal ahumada, seta de cardo y confitura de manzana y jengibre	5 euros
Croquetas de patata , provolone, jamón, ceps y perejil	3 unidades: 4 euros
Parmigiano Reggiano con vinagre balsámico tradicional *	7 euros
Mortadella al tartufo con pan de focaccia*	8 euros

Los platos con estrellita son aptos para celíacos.
10 % I.V.A. incluido

I nostri antipasti

Fonduta Grana Padano y Taleggio fundidos sobre patata con jamón y aceite de trufa negra*	8.40 euros
Mozzarella di búfala con alachofas confitadas*	9.60 euros
Burrata trufada con pera cocida con miel y prosecco *	10.80 euros
Insalata di spinaci , espinacas frescas con cebolla roja, pasas, nueces y queso fresco trufado envuelto en jamón ahumado y gratinado *	9.60 euros
Bouquet de ensalada con foie al membrillo , vino especiado y pistacho y con setas de temporada*	12.60 euros
Vongole , almejas a la napoletana con vino blanco, tomate, ligeramente picante *	13.90 euros
Tartare de viera y corvina con carpaccio de alcachofas crudas, tomate fresco, rucola, arroz negro "Venere" y chips de yuca *	14.80 euros
Insalata di stagione , ensalada de temporada con gambas, setas y bacon *	14.80 euros
Corazones de alcachofas rellenos de espinacas y ceps , gratinados sobre crema de albahaca*	11.80 euros
Corazones de alcachofa rellenos de langostino y foie , gratinados sobre suave crema de marisco*	13.80 euros
Pies de cerdo deshuesados con ceps, cebolla tierna, patata y foie*	13.60 euros
Degustazione di antipasti: -Espinacas frescas con pasas, cebolla roja, nueces y mini rollito de queso trufado envuelto en jamón ahumado y gratinado -corazón de alcachofa relleno de langostinos y foie al horno sobre crema de marisco -bruschetta con anchoas sobre daditos de tomate, orégano y albahaca y -croqueta de patata, provolone, jamón, ceps y perejil	11.80 euros

Pasta all'uovo cotta al momento

Tenemos pasta para celíacos

Fettuccine con ragú de carne a la napoletana , tomatitos y Grana Padano	9.90 euros
Spaghetti all'arrabiata , con salsa de tomate picante, ajo, perejil y parmesano	9.90 euros
Spaghetti neri , espaguetis negros con colas de langostinos, ajo, aceite y guindilla	10.80 euros
Triángoli di formaggio , triángulos de pasta hechos a mano, rellenos de queso de cabra y tomates secos con emulsión de mantequilla y aceite de oliva con albahaca y virutas de parmesano	10.80 euros
Spaghetti alle vongole almejas, daditos de tomate fresco y vino blanco	12.90 euros
Spaghetti bottarga e pecorino ajo, aceite, guindilla, huevas de mújol y queso de oveja	12.90 euros
Mezzelune ripiene pasta rellena de requesón y alcachofas con jamón de Parma y alcachofas salteadas	10.80 euros
Spaghetti con emulsión de erizos de mar , almejas, berberechos, mejillones, ajo, aceite y guindilla	13.80 euros
Pappardelle con ragu de rabo de buey , trompetas de la muerte y langostino	13.80 euros
Paccheri , pasta ancha y corta con ceps, foie y pera al vino santo	13.80 euros
Paccheri , pasta ancha y corta con salsa de azafrán, buey de mar , alcachofas y tomate fresco	17.80 euros

Los platos con estrellita son aptos para celíacos.

10 % I.V.A. incluido

Risotti *

Risotto fontina con crema de trufa y queso fontina *	14.40 euros
Risotto mare con tomate fresco, almejas, sepia, langostinos y viera *	16.60 euros
Risotto al vino blanco con buey de mar y tomate fresco *	17.90 euros
Risotto ai funghi con setas de temporada *	14.40 euros

Pesci

Carpaccio di pólipo , carpaccio de pulpo con olivas negras *	13.80 euros
Branzino al rosmarino , filetes de lubina a la plancha con romero sobre espinacas *	17.60 euros
Media ración:	10.90 euros
Bacala con peperonata , bacalao frito sobre patata, pimiento y albahaca	15.80 euros
Media ración:	10.80 euros
Suprema de corvina salvaje al horno con vino blanco, alcachofas, albahaca, tomatitos y almejas *	17.90 euros

Pietanze

Carpaccio di manzo , carpaccio de ternera con virutas de Grana Padano, rúcola, setas y aceite de trufa *	13.80 euros
Hamburguer di manzo , hamburguesa de ternera con tomate caramelizado, parmesano, escaloño, rúcula y pan* (celíacos pedir sin pan)	14.50 euros
Tagliata di filetto di angus irlandese , solomillo de buey irlandés fileteado con setas*	18.80 euros
Galletto , picantón macerado con finas hierbas y guindilla al horno*	13.80 euros
Maiolino in porchetta , cochinillo lechal deshuesado al horno con romero, salvia y poquito ajo*	18.30 euros
Tartare de ternera con foie, shiitake, cebolla tierna, manzana confitada y trufa negra*	15.50 euros
Entrecote de ciervo macerado y fileteado a la tirolesa con cebollitas, setas y bacon *	16.80 euros

Los platos con estrellita son aptos para celíacos.
10 % I.V.A. incluido

Per i bambini

Risotto con parmesano*	7.00 euros
Ravioli de carne con salsa de mantequilla	5.90 euros
Spaghetti a la carbonara o con salsa de mantequilla ● tomate	5.90 euros
Escalopa de pollo a la milanese	7.60 euros
Hamburguesa con queso y rodaja de tomate*	8.60 euro
Escalopa de ternera a la plancha*	7.60 euros

Menú per bambini

Ravioli de carne con salsa de tomate
* * *

Escalopa de pollo a la milanese
* * *

Una bola de helado
○

Pastelito de chocolate caliente

incluida 1 bebida

14.80 euros

Los platos con estrellita son aptos para celíacos.

Menús para grupos a partir de 28,60 euros

Todos los precios incluyen el 10% I.V.A.

Horario de cocina: 13.30 h – 15.30 h/ 20.30 h – 23.30 h

Cerrado domingo noche