




ENTRANTES

Carpaccio de gamba con pico de gallo, aguacate y vinagreta de cítricos	14€
Bruschetta clásica (dos unidades) con queso parmesano 24 meses  Tomate, ajo y albahaca	8,5€
Ensalada de burrata de búfala  con rúcula y tartar de tomate aliñado con pesto de tomate y de albahaca	13,2€
Vitello Tonnato Ternera asada con salsa de atún, anchoas y alcaparras	14,5€
Melanzane alla parmigiana  Torre de berenjena rebozada con salsa de tomate, mozzarella y albahaca	12€
Provolone al horno con sobrasada y piñones	12,5€
Nuestro carpaccio de ternera con vinagreta de trufa, salsa tártara, coliflor encurtido y foie rallado	15,8€

Focaccia y aceitunas con aliño casero 2,3€ PP




Tenemos penne y spaghetti sin gluten.
Consulte con el personal para que le asesore sobre salsas
y demás platos sin gluten.

Notifique siempre cualquier alergia o intolerancia.






PASTA

Pasta fresca casera "hecha a mano"

Ravioli casero de ricotta y espinacas  <i>Con emulsión de mantequilla y salvia</i>	16,9€
Ravioli casero de lubina <i>Con salsa de gamba y mariscos</i>	21,9€
Ravioli casero de setas y trufa  <i>Con crema de parmesano, setas y aceite de trufa</i>	17,5€
Ravioli casero de carrillera de cerdo en su salsa <i>Sobre cremoso de patata</i>	19,90€
Tagliatelle casero con mantequilla de trufa y trufa negra fresca 	24€

Clásicos y risottos

Spaghetti ai Frutti di mare	19,5€
Spaghetti carbonara auténtica <i>Receta tradicional, huevo, guanciale crujiente, pecorico y pimienta</i>	14,5€
Nuestro clásico "Cacio e pepe"  <i>Rigatoni con crema de pecorino y pimienta acabado en la horma de pecorino</i>	13€
Linguine alla Puttanesca  <i>Salsa tomate fresco con anchoas, aceituna negra Kalamata, alcaparras y ajo</i>	14,5€
Risotto con gambas y espárragos	17,5€
Risotto con setas porcini y trufa negra fresca 	22,5€

IVA INCLUIDO

Pizzas, pescado y carne 

NUESTRAS PIZZAS

Todas nuestras pizzas llevan tomate y mozzarella, excepto la "Marinara" y "Frutti de Mare"

- Marinara 8€ (sin queso)
(Doble salsa de tomate, ajo y orégano) ✓
- Margherita 9,5€
Amalfi 11€
(Tomate fresco, bufala, pesto de albahaca) ✓
- Prosciutto 10€
(Jamón York)
- Prosciutto e Fungi 11€
(Jamón York y champi)
- Tonno 12€
(Atún y cebolla)
- Milano Veggi 13€ ✓
(Verduras de temporada)
- Piemonte 14,5€
(Jamón de Parma, rúcula y escamas de parmesano)
- 4 Formaggi 13,5€ ✓
(Provolone, gorgonzola, parmesano y pecorino)
- Sandro 17,5€
(Setas, crema de trufa, puntas de solomillo, rúcula, parmesano y trufa negra fresca)
-  La Piccante 13€
(Spianata picante y pimientos)
- Napoli 13€
(Anchoa y alcaparras)
- Farina 15,5€
(Cebolla, guanciale, jamón de Parma, rúcula y parmesano)
- Frutti di Mare 16€ (sin queso)
(Mariscos)
-  Puttanesca 14,5€
(Atún, anchoa, alcaparras y aceitunas Kalamata)
- Parmigiana 13,5€
(Berenjena a la parmesana, bufala y cherry) ✓
- Bologna 13€
(Salsa Bolognesa y parmesano)
- Gorgonzola 14€ ✓
(Nueces y rúcula)

PESCADO

<i>Cazuela de bacalao ai frutti di mare con alcaparras y aceitunas negras</i>	18€
<i>Pescado del día con verdura y patata</i>	SPM

CARNE

<i>Solomillo de ternera argentina (200gr) con verdura y patata</i>	26,5€
<i>Tagliata de entrecôte angus con rúcula, parmesano y aceite de trufa</i>	24,5€
<i>Carrillera de cerdo confitada con cremoso de patata trufada</i>	19€

POSTRES CASEROS

TIRAMISÚ CLÁSICO

PANNACOTTA CON SALSA DE FRUTAS

COULANT DE CHOCOLATE CON BOLA HELADO

SEMIFRÍO DE NUTELLA

PIÑA MARINADA Y CARAMELIZADA

CON AMARETTO Y CÍTRICOS CON HELADO DE VAINILLA

SORBETE DE MOJITO O SORBERTE DE POMADA MENORQUINA

SGROPPINO

SORBETE DE LIMÓN BATIDO CON VODKA Y PROSECCO

QUESO PARMESANO 24 MESES CON MIEL DE TRUFA



6,5€

5,5€

7,5€

5€

6€

7€

7€

7,5€

Liquors

<i>Special Limoncello</i>	5€	
<i>Grappa Oro del Cabaliere bianca (4cl)</i>		4€
<i>Grappa Oro del Cabaliere barrique (4cl)</i>		5€
<i>Olia del Garda (4cl)</i>	5€	
<i>Liquore di olive in grappa</i>		
<i>Marzadro Grappa Giare Amarone (4cl)</i>		7€
<i>Chardonnay barrique</i>		
<i>The Macallan Scotch whisky 12 años</i>		12€
<i>Ramazotti</i>	4,5€	
<i>Averna</i>	4,5€	
<i>Amaro Marzadro</i>	5€	
<i>Amaretto Disaronno</i>	5€	
<i>Vecchio Amaro del Capo</i>		6€
<i>Amaro Montenegro</i>	5€	

