



Antipasti - Entrantes



Burrata a la Trufa

Burrata Italiana rellena de crema de trufa, servida con champiñones boletus, rucula, tomates secos de Sicilia.

alèrgenos: leche, fruto de cascara

€16,00

Burrata al Pistacho

Burrata Italiana rellena de crema de pistacho servida en cama de rùcula, nuestra mortadela de Bolonia, tomates secos de Sicilia, granos de pistacho

alèrgenos: leche, fruto de cascara

€16,00

Carpacho de Ternera

Plato tipico de la cocina Italiana, a base de carne cruda muy fina aderezada con aceite de oliva, sal, zumo de limòn, pimienta acompañada con lascas de queso parmesano y rùcula

alèrgenos: pimienta, queso de vaca

€15,00

Carpacho de Pulpo

Finas rodajas de Pulpo cocido en una ligera vinagreta cìtrica aderezada con aceite de oliva e.v., sal, zumo de limòn acompañada con trozos de apio y pimienta

alèrgenos: pescado

€ 16,00

Lasaña de Berenjenas

Plato de la tradicion Italiana, lonchas de berenjenas fritas, salsa de tomate con albahaca, parmesano, un toque de mozzarella y todo gratinado al horno

alèrgenos: queso, leche

€ 14,00

Fiori di Zucca

Flores de calabacines fritos, rellenos de mozzarella y anchoas porciòn de 5 und.

alèrgenos: trigo, leche, pescado
€ 12,50

Fingers de Pollo

Tiras de pechuga de pollo apanados, servidas con rodajas de tomate, mozzarella fresca y nuestra salsa rosada

porciòn de 7 und. alèrgenos: trigo, leche, fruto de cascara, huevo

€ 12,50

Provolone al Horno

Queso Italiano Provolone Valpadana DOP, fundido al horno, servido con tomates secos Sicilianos y orègano

€ 12,00 alèrgenos: leche

Pan Focaccia

Nuestra masa de pizza artesanal, con ajo, perejil, aceite e.v., parmesano

alèrgenos: trigo, leche

PEQUEÑA € 5,00 - MEDIANA € 7,00

LA PASTA

Spaghetti a la Carbonara

Clasico plato de Roma, cocinado segùn la receta original :
Huevo, pecorino/parmesano italiano, nuestro guanciale importado, pimienta

€ 15,00   

(OPCION CON TRUFA + € 3,00)



Tagliatelle al Ragù de Carne (Bolognese)

Receta famosa en todo el mundo, cocinada segùn tradicion de
los pueblos del Sur de Italia: zanahoria, cebolla, apio, aceite de oliva evo,
carne de vacuno 70%, carne de cerdo 30%
salsa de tomate. (cocinando tres horas)

€ 15,00   

Spaghetti alla Puttanesca

Receta de los años 40-50 en Nápoles preparada en los burdeles de la ciudad.
Plato sencillo y sabroso, cocinado con tomate, anchoas, alcaparras y aceitunas.
ligeramente picante

€ 15,00  

Tagliatelle al Pesto de Albahaca

Condimento tradicional típico de la región de Liguria a base de albahaca.
Sabor intenso y fragante. Lo preparamos segùn la receta original:
albahaca, sal, ajo, aceite de oliva, piñones, parmesano

€ 15,00   

Lasagne di Carne

Laminas de pasta al huevo casera con Ragù de carne
vacuno y cerdo, salsa de tomate, jamòn cocido, huevo, parmesano, mozzarella

€ 15,00   

Ravioli al Pomodoro

Rellenos de requeson y espinacas en salsa de tomate y albahaca

€ 15,00  

Panciotti Ripieni

Pasta fresca rellena de crema de boletus, en salsa de queso gorgonzola y pistacho

€ 17,00   



Otras Especialidades del Chef



Spaghetti ai Frutti di Mare (Frutos del Mar)



Receta Típica del pueblo Italiano de Formia
Con Calamar, Gambas, Mejillones, Almejas, Navajas en salsa de tomate
€ 20,00

Tagliatelle al Tartufo



Pasta Fresca casera, crema de trufa negra, pimienta
€ 16,00

(Opción con Gambas + € 4,00)



Gnocchi Mare e Monti



Ñoquis artesanales elaborados con harina y patatas,
mejillones, almejas en crema de calabacín.
€ 17,00

Gnocchi a la Sorrentina



Ñoquis artesanales, en salsa de tomate y albahaca, parmesano,
mozzarella, gratinados al horno
€ 16,00

Risotto "Da Vinci"



Nuestro Arroz arborio de Italia, mantecado con boletus,
gambas, salsa trufada
€ 19,00

SIN GLUTEN : SPAGHETTI - MACARRONES



ENSALADAS



Mediterránea



Lechuga, rucula, champiñones, tomates secos Sicilianos, alcaparras, alcachofas, aceitunas
€ 12,00

Caprese



Tomate fresco, mozzarella fresca, aceite de oliva e.v., albahaca
€ 10,00

Tonno



Lechuga, tomate fresco, atún, cebolla natural, aceitunas
€ 12,00

🌀 Pizzas Artesanales 🌀

		PEQUEÑA 25 cm	MEDIANA 32 cm	GRANDE 40 cm
4 QUESOS	tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesano, provolone 🍕🧀	€ 10,00	€ 14,50	€ 19,50
4 ESTACIONES	tomate, mozzarella, jamón cocido italiano, alcachofas, champiñones 🍕🍄	€ 10,00	€ 14,50	€ 19,50
AMPLESSO	tomate, mozzarella, jamón cocido italiano, nata, parmesano, champiñones 🍕🍄	€ 10,00	€ 14,50	€ 19,50
BARBACOA	tomate, mozzarella, carne de ternera, salsa barbacoa 🍕🍖	€ 10,00	€ 14,50	€ 19,50
BOLOÑESE	tomate, mozzarella, carne de ternera 🍕🍖	€ 9,50	€ 14,00	€ 19,00
CALZONE	tomate, mozzarella, jamón cocido italiano, huevo duro, carne de ternera 🍕🍖🍳	€ 11,00	€ 15,50	€ 20,00
CARBONATA	mozzarella, bacon, nata, cebolla, provolone 🍕🍖🧀	€ 10,00	€ 14,50	€ 19,50
COTTO	tomate, mozzarella, jamón cocido italiano 🍕🍖	€ 9,50	€ 13,50	€ 17,50
CARNIVORA	tomate, mozzarella, bacon, carne de ternera, chorizo picante 🍕🍖🍖	€ 11,00	€ 16,00	€ 21,00
DA VINCI	mozzarella, requesón, espinacas, tomate cherry, parmesano 🍕🍄	€ 10,00	€ 14,50	€ 19,50
DIAVOLA	tomate, mozzarella, chorizo picante 🍕🍖	€ 9,50	€ 14,00	€ 19,00
FRANKFURT	tomate, mozzarella, salsicha, salsa barbacoa 🍕🍖	€ 9,50	€ 14,00	€ 18,50
GOLOSA	mozzarella, gorgonzola, chorizo picante 🍕🍖	€ 10,00	€ 14,50	€ 19,50
GUSTOSA	mozzarella, bacon ahumado, provolone ahumada, parmesano 🍕🍖	€ 10,00	€ 14,50	€ 19,50
MANHATTAN	tomate, mozzarella, pollo al romero, bacon ahumado, salsa cesar 🍕🍖	€ 10,00	€ 15,00	€ 20,00
MARGHERITA	tomate, mozzarella, albahaca 🍕🍄	€ 8,50	€ 12,50	€ 16,50
MEXICANA	tomate, mozzarella, bacon ahumado, salsa barbacoa, maiz, tabasco 🍕🍖	€ 9,50	€ 14,00	€ 18,50
PANCETA	tomate, mozzarella, bacon ahumado 🍕🍖	€ 9,50	€ 13,50	€ 17,50
PEPATA	mozzarella, jamón cocido italiano, boletus, champiñones, pimienta negra 🍕🍄🍄	€ 10,00	€ 15,00	€ 20,00
POLLO	tomate, mozzarella, pollo salteado al vino blanco y romero, champiñones 🍕🍄🍄	€ 10,00	€ 14,50	€ 19,50
PUTTANESCA	tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras, aceitunas negra 🍕🍄🐟	€ 10,00	€ 14,50	€ 19,50
RICHI	tomate, mozzarella, bacon ahumado, tomate cherry, parmesano 🍕🍖	€ 9,50	€ 14,50	€ 19,50
RIPIENA	Doble Masa, mozzarella, jamón cocido italiano, provolone, rodajas de tomate 🍕🍖		€ 17,00	€ 22,00
RUSTICA	tomate, mozzarella, provolone, cebolla natural 🍕🍄	€ 9,00	€ 14,00	€ 18,50
TONNO	tomate, mozzarella, atún, pimiento rojo, cebolla natural 🍕🍄🐟	€ 9,50	€ 14,50	€ 19,50
TROPICAL	tomate, mozzarella, jamón cocido italiano, piña 🍕🍖	€ 10,00	€ 14,50	€ 19,50
VEGETAL	mozzarella, rodajas de tomate fresco, verduras salteadas, aceitunas negra 🍕🍄	€ 9,50	€ 14,50	€ 19,50
AL GUSTO	tomate, mozzarella, + 3 ingredientes a elegir 🍕🍄	€ 11,00	€ 16,00	€ 21,00

La pizza de dos sabores (mitad/mitad) se cobra el precio de la que tenga mayor valor

















🌀 Pizzas GOURMET 🌀

BURRATA	tomate, mozzarella, rúcula, tomate secos de Sicilia, burrata italiana 🍕🍄	€ 17,00	€ 21,00
DELIZIA	mozzarella, gorgonzola, pera, nueces, miel 🍕🍄🍯	€ 17,00	€ 21,00
IMPERIAL	mozzarella, queso pecorino, alcachofas, anchoas, tomates secos sicilianos 🍕🍄	€ 18,00	€ 22,00
ORTOMARE	tomate, mozzarella, champiñones, gambas, rucola 🍕🍄🐟	€ 18,00	€ 22,00
SFIZIOSA	tomate, mozzarella, alcachofas, rucola, cherry, maiz 🍕🍄	€ 17,00	€ 21,00
SERRANO	crema de setas y trufa, mozzarella, champiñones, jamón serrano curado 🍕🍄	€ 17,50	€ 21,50
TARTUFO	tomate, mozzarella fresca, boletus, trufa, escamas de parmesano 🍕🍄	€ 17,50	€ 21,50
TRICOLORE	mozzarella, pesto de pistacho, mortadella de Bologna, escamas de parmesano, granos de pistacho 🍕🍄🍯	€ 17,50	€ 21,50

Masa Sin Gluten (solo mediana) + € 2,00



POSTRES

TIRAMISU DE LA CASA	Crema al mascarpone y huevos, con savoiardi embebidos al café	 	€ 6,00
MOUSSE DE CHOCOLATE	Semifreddo al chocolate con corazón de zabaione, virutas de chocolate	  	€ 5,50
YOGUR Y FRUTOS DEL BOSQUE	Helado de yogur con crema de fresa arándanos y grosellas	 	€ 5,50
LIMON HELADO	Sorbete de limón servido en el famoso limón de Sicilia		€ 5,50
TORTA AL CROCCANTE	Bizcocho al cacao, con crema avellana y chocolate origen Ecuador, decorada con crocante de almendra	  	€ 6,50
PISTACHO Y CREMA	Helado de crema y pistacho ripelado al chocolate decorado con praliné de pistacho.	 	€ 6,50
TORTA PISTACHO Y CHOCOLATE	Bizcocho de nocciola relleno de crema de pistacho y gotas de chocolate, decorada con granillo de pistacho y nocciola praliné	  	€ 6,50

BEBIDAS

REFRESCOS	€ 3,00
BIRRA ITALIANA: MORETTI/NASTRO AZZURRO/ICHNUSA	€ 3,50
CAÑA CERVEZA 20CL.	€ 2,20
DOBLE CERVEZA 30CL.	€ 3,20
JARRA CERVEZA 50CL.	€ 4,50
CERVEZA SIN GLUTEN 33 CL.	€ 3,50
CERVEZA TOSTADA 00 33 CL.	€ 3,30
CERVEZA TOSTADA 1906 33 CL.	€ 3,50
AGUA BOTELLA 50CL.	€ 2,00
AGUA BOTELLA 1,5 LT.	€ 3,50
AGUA CON GAS BOTELLA 50CL.	€ 3,00
TINTO DE VERANO (COPA)	€ 4,00
APEROL SPRITZ	€ 6,50
LIMOCELLO SPRITZ	€ 8,00
CRODINO (Aperitivo sin Alcohol)	€ 5,00
VERMUT (CINZANO)	€ 4,00
CAFE EXPRESSO ITALIANO	€ 2,00
CAPPUCCINO - CAFE CON LECHE	€ 2,50
INFUSIONES	€ 2,00



VINOS

ROJOS

DOLCETTO D`ALBA (PIEMONTE)

Uva Dolcetto 100% - Color rojo rubí con reflejos violáceos; aroma a frutos rojos como cereza y ciruela; sabor cálido y delicado, ligeramente tánico y agradable regusto al final; 13,5% de alcohol
Botella € 20,00

MONTEPULCIANO D`ABRUZZO (ABRUZZO)

Uva Montepulciano 100%; Color rojo rubí intenso; Aroma especiado a regaliz con notas de frutos rojos
Notas de crianza; Con cuerpo, Taninos bien integrados, Especiado, Persistente; 13,5% alcohol
copa € 3,90 ; botella € 18,00

CHIANTI RESERVA LEONARDO DA VINCI (TOSCANA)

Uva 85% Saniovese, 10% Merlot, 5% Cannaiolo; Crianza: 10 meses en barricas de roblecolor rojo rubí brillante; toques de frutas madura como la cereza y la grosella; notas de vainilla y canella; taninos soave y acidez viva
botella € 23,00

PRIMITIVO DI MANDURIA (PUGLIA)

Uva 100% primitivo; Color rojo rubí con tendencia al granate.
Ramo de frutos rojos maduros (cereza y ciruela); suave y persistente con un ligero aroma a almendras
botella € 23,00

NERO D`AVOLA (SICILIA)

Uva 100% Nero D`Avola; Color rojo intenso, con cuerpo, sensaciones de frutos rojos (cereza negra, mora), notas de vainilla y regaliz, acidez regular, amplio y persistente. 13% de alcohol
copa € 3,90; botella € 18,00

BLANCOS

INZOLIA (SICILIA)

Uva 100% Inzolia; Color: tenue amarillo pajizo. Aroma: afrutado con notas de pera, albaricoque, melocotón;
Sabor: fragante y afrutado con notas de vainilla. Elegante, suave, envolvente 13% de alcohol
copa 3,50; botella 17,00

GRILLO (SICILIA)

Variedad de uva blanca autóctona siciliana; Color: amarillo pajizo cargado, Aroma con notas de mango y Papaya,
Sabor: equilibrado y armónico, con una delicada acidez y Buena persistencia.
copa € 3,50; botella €17,00

PINOT GRIGIO (FRIULI VENEZIA GIULIA)

Uvas 100% Pinot Grigio; Color amarillo pálido. Aromas cítricos, delicadas notas de durazno y miel.
En boca es crujiente y fresco con notas minerales. 13% de alcohol
botella €18,00

ROSADOS

LAMBRUSCO (EMILIA ROMAGNA)

Vino espumoso dulce; Uva: Lambrusco ; Aroma a cereza, notas cítricas, elegante sensación floral.
8,5 % de alcohol; botella € 14,00

