

•Antipasti / Entradas / Starters

-  **Pan di pizza focaccia: olio, origano, aglio (rossa con pomodoro)** 4,90
Pan de pizza focaccia, aceite, orégano, ajo (con tomate)
Focaccia bread, olive oil, oregano, garlic (with tomato)
-  **Bruschette 3 pezzi: pane al grill, pomodori, olio, aglio, basilico** 5,90
Bruschetta 3 piezas: pan tostado, tomates, aceite, ajo, albahaca
3 pieces Bruschetta: toast, tomatoes, oil, garlic and basil
-  **Caprese di búfala: mozzarella di búfala, pomodori nostrani, basilico** 12,50
Caprese de mozzarella de búfala, tomates de la huerta, albahaca
Bufala mozzarella caprese, orchard tomatoes, basil
-  **Insalata Contadina: filetto di manzo, rucola, Grana, pomodori cigliogino e crostini** 16,90
Ensalada de la huerta, solomillo de ternera, rúcula, Grana, tomates cherry y picatostes
Orchard salad, beef tenderloin, arugula, Grana, cherry tomatoes and croutons
- Insalata di pomodori: pomodori, olio, cipolla rossa, prezzemolo** 6,50
Ensalada de tomates con aceite, cebolla morada y perejil
Tomato salad with oil, purple onion and parsley
-  **Insalata César: insalata Iceberg, petto di pollo grill, pomodori, crostini, Grana, salsa César, noci** 15,90
Ensalada César, lechuga Iceberg, pechuga de pollo asada, tomates, picatostes, Grana, salsa César y nueces
Caesar salad, iceberg lettuce, roast chicken breast, tomatoes, croutons, Grana, Caesar sauce and walnuts
-  **Cocktail di gamberi: gamberetti, insalata Iceberg, mela, salsa Cocktail** 14,90
Cóctel de gambas, ensalada Iceberg, manzana y salsa Cóctel
Shrimp cocktail, iceberg lettuce, apples and cocktail sauce
-  **Vitello Tonnato: Carne di Vitello, salsa tonnata (capperi, acciughe, mayonese), olive nere** 15,90
Vitello Tonnato: ternera, salsa de atún (alcaparras, anchoas, mayonesa) y aceitunas negras
Vitello Tonnato: beef, tuna sauce (capers, anchovies, mayonnaise) and black olives
-  **Prosciutto di Parma e melone: (stagionale) melone Cantalupo, prosciutto di Parma** 18,00
Jamón de Parma y melón (en temporada), melón Cantalupo, jamón de Parma
Parma ham and melon (seasonal), canteloupe, Parma ham
-  **Carpaccio di salmone affumicato: filetti di salmone, cipolla rossa, capperi, timo, crostini di pane.** 21,50
Carpaccio de salmón ahumado: filetes de salmón, cebolla morada, alcaparras, tomillo y picatostes.
Smoked salmon carpaccio: salmon fillets, purple onions, capers, thyme and croutons.

•Antipasti / Entradas / Starters

🍷	Carpaccio di manzo: filetti di manzo, rucola, Grana	21,50
	Carpaccio de ternera: con solomillo de ternera, rúcula y Grana Veal carpaccio: with veal, arugula and Grana	
🍷	Carpaccio di bresaola IGP, rucola, Grana, pomodori secchi, champignons	19,50
	Carpaccio de bresaola IGP, rúcula, Grana, tomates secos y champiñones Bresaola carpaccio IGP, rocket salad, Grana, dried tomatoes and mushrooms	
🍷	Gamberi alla Diavola: gamberetti in salsa piccante, pomodori ciliegino, aglio	13,00
	Gambas endiabladas: gambas en salsa picante, tomates cherry y ajo Devil shrimp: shrimp in hot sauce, cherry tomatoes and garlic	
🍷	Tagliere di salumi per 2 pers.: prosciutto crudo, coppa, mortadella, speck, spianata piccante	23,00
	Tabla de embutidos para 2 pers.: jamón crudo italiano, coppa, mortadela, speck, salami picante. Assorted cold meats for 2 persons: Italian raw ham, copa, mortadella, speck, hot salami	
🍷🍷	Tagliere di formaggi per 2 pers.: Grana, Taleggio, Scamorza fumé, Gorgonzola	24,00
	Tabla de quesos para 2 pers.: Grana, Taleggio, Scamorza ahumado y Gorgonzola Assortd cheeses for 2 persons: Grana, Taleggio, smoked Scamorza and Gorgonzola	
🍷	Grigliata di verdura e búfala: verdure miste e mozzarella di búfala	15,90
	Verduras asadas y mozzarella de búfala: verduras mixtas y mozzarella de búfala Roast vegetables and Búfala mozzarella: mixed vegetables and búfala mozzarella	
🍷🍷	Surf di melanzane: melanzane, pomodori, Fiordilatte, prosciutto coto, Grana	16,90
	Berenjenas al horno con tomates, queso Fiordilatte, jamón de York y Grana Baked aubergines with tomatoes, Fiordilatte cheese, York ham and Grana	

•Zuppa / Sopas / Soups

Zuppa del giorno	9,00
Sopa del día	
Soup of the day	

- **Pasta De Cecco** (formati senza glutine spaghetti e penne)
 - **Pasta Seca** (spaghetti y penne sin gluten)
 - **Dry Pasta** (spaghetti and penne without gluten)
-

🍝	Spaghetti aglio e olio e peperoncino Espaguetis con ajo, aceite y chili Spaghetti with garlic, oil and chilli peppers	12,00
🍝	Spaghetti napoletana: salsa di pomodoro, basilico, aglio Espaguetis a la napolitana con salsa de tomate, albahaca, ajo Napolitan spaghetti with tomato sauce, basil and garlic	12,50
🍝	Spaghetti bolognese ragu' di carne manzo Espaguetis a la boloñesa con ragú de ternera Spaghetti Bolognesa, with veal ragut	14,90
🍝🍝🍝	Spaghetti Carbonara guanciale, Grana, uova Espaguetis a la Carbonara, con panceta, Grana, huevo Spaghetti carbonara, with bacon, Grana and egg	14,90
🦑🦑🦑🦑	Calamarata Frutti di Mare Calamarata con frutos de mar Calamarata with seafoods	21,50
🍝🍝	Penne al tonno, salsa di pomodoro, olive, capperi, cipolle Penne con atún, salsa de tomates, aceitunas, alcaparras, cebolla Penne with tuna, tomato sauce, olives, capers and onion	14,90
🍝	Penne arrabiata pomodori, aglio, peperoncino, prezzemolo Penne picante con tomate, ajo, chili y perejil Hot penne with tomato, garlic, chilli and parsley	12,90
🍝🍝	Pappardelle porcino salsiccia tartufo, salsiccia di maiale, crema di tartufo Pappardelle con boletus, salchicha de cerdo y crema de trufa Pappardelle with boletus mushrooms, pork sausage and truffle cream	21,90
🍝	Orecchiette vegetariiane legumi di stagione Orecchiette vegetarianos con legumbres de temporada Vegetarian orecchiette with seasonal vegetables	17,00
🍝	Orecchiette con polpette di carne: polpette di carni miste manzo e maiale Orecchiette con albóndigas mixtas de ternera y cerdo Orecchiette with mixed meatballs of veal and pork	17,00
🍝🍝	Gnocchi alla Sorrentina: mozzarella, pomodori Ñoquis a la Sorrentina con mozzarella, tomates Sorrentino style gnocchi with mozzarella and tomatoes	14,50
🍝🍝	Gnocchi al pesto: basilico, pinoli, Grana Ñoquis con pesto de albahaca, piñones, Grana Gnocchi with basil pesto, pine nuts and Grana	14,50

- **Pasta De Cecco** (formati senza glutine spaghetti e penne)
 - **Pasta Secca** (spaghetti y penne sin gluten)
 - **Dry Pasta** (spaghetti and penne without gluten)
-

	Calamarata Amatriciana guanciale, cipolla, basilico, salsa di pomodoro, sfumate al vino rosso Primitivo	14,50
	Calamarata a la Amatriciana, con panceta, cebolla, albahaca, salsa de tomate, licuada con vino tinto Primitivo	
	Amatriciana Calamarata with bacon, onion, basil, tomato sauce diluted in Primitivo red wine	
	Lasagna classica: carne mista (manzo e maiale), macinata, Fiordilatte	16,90
	Lasaña clásica: con carne picada de ternera, cerdo y queso Fiordilatte	
	Classic lasagna: with beef minced meat, pork and Fiordilatte cheese	
	Cannelloni di carne: carne mista (manzo e maiale), macinata, Fiordilatte	16,90
	Canelones de carne: con carne picada de ternera y cerdo y queso Fiordilatte	
	Meat cannelloni with beef and pork minced meat and Fiordilatte cheese	
	Ravioli ricotta e spinaci: paste farcite	17,00
	Ravioli con ricota y espinacas	
	Ravioli with ricotta cheese and spinach	
	Fiocchi pera&cacio alla salsa Gorgonzola: paste farcite	17,00
	Pasta en forma de bolsitas, rellena con pera, queso y salsa Gorgonzola	
	Pasta in pockets filled with pear, cheese and Gorgonzola sauce	
	Risotto porcini	21,90
	Risotto de boletus	
	Boletus risotto	
	Risotto gamberi & zucchine	21,90
	Risotto de gambas y calabacines	
	Risotto with shrimp and zucchini	

• **Pesce / Pescados / Fishes**

-  **Pescato del giorno a richiesta vedi lavagna suggestioni**
Pescado del día, bajo demanda. Rogamos ver tablón de sugerencias.
Fresh fish of the day, by demand. Please view the suggestions board.

•Carni senza contorni / • Carne sin guarniciones
•Meat without garnishes

🍖	Filetto di manzo 250 gr. alla Rossini: carne di manzo, foie gras, flambé al cognac Solomillo de ternera 250 grs. al estilo Rossini con foie gras, flambeado al coñac Sirloin steak 250 grs. Rossini style with foie-gras, flambéed with brandy	31,90
🍖🧀	Filetto di manzo 250 gr. al Gorgonzola: carne di manzo, Gorgonzola Solomillo de ternera 250 grs. con queso Gorgonzola Veal sirloin steak 250 grs. with Gorgonzola cheese	28,90
	Filetto di manzo 250 gr. alla griglia Filete de ternera a la plancha 250 grs. Grilled sirloin steak 250 grs.	25,00
	Entrecote alla griglia 250 gr. Entrecot a la parrilla 250 grs. Grilled entrecotte steak 250 grs.	23,80
🍖	Tagliata di manzo, rucola, Grana 200 gr. Lonchas de ternera con rúcula y Grana 200 grs. Slices of veal with arugula and Grana 200 grs.	25,50
	Pollo alla griglia Pollo asado Roast chicken	15,00
🍗🧀	Scaloppina di pollo alla milanese Escalope de pollo a la milanese Milanese breaded chicken	19,00
🍗🧀	Scaloppina di pollo alla pizzaiola: capperi, aglio, peperoni, cipolla, olive nere Escalope de pollo a la pizzaiola con alcaparras, ajo, pimientos, cebolla y aceitunas negras Pizzaiola style breaded chicken with capers, garlic, peppers, onion and black olives	21,00
🍗🍄🧀	Scaloppina di pollo, funghi champignon, crema da cucina Escalope de pollo, champiñones y nata Breaded chicken with mushrooms and cream	21,00

• Contorni / Guarniciones / Garnishes

Patate al forno Patatas al horno Baked potatoes	5,60	Insalata mista: pomodori secchi e olive Ensalada mixta: tomate seco y aceitunas Mixed salad: dried tomatoes and olives	4,80
Patate frite Patatas fritas Fried potatoes	4,00	🍷 Salse Gorgonzola o pepe verde + salsa funghi Salsas Gorgonzola o a la pimienta verde + salsa de champiñones Gorzonzola sauces or green pepper sauces + mushroom sauce	3,00
Verdure Verduras Vegetables	6,00	🍷 Salsa funghi e crema Salsa de champiñones y nata Mushroom and cream sauce	2,00
Riso Arroz Rice	3,50		

• Pizze / Pizzas / Pizza

🍕🍕	Margherita: tomate, mozzarella, albahaca Margarita: tomate, mozzarella, albahaca Margherita: tomato, mozzarella, basil	10,50
🍕🍕	Margherita con pomodoro e bufala Margherita con tomate, mozzarella de búfala Margherita with tomato, Bufala mozzarella	14,00
🍕🍕	Toscana: salsiccia, porcini, tartufo Toscana: salchicha, setas porcini, trufa Toscana: sausage, porcini mushrooms and truffles	17,00
🍕🍕	Primavera: mozzarella, rucola, cherry, Grana Primavera: mozzarella, rúcula, cereza, Grana Primavera: mozzarella, rocket, cherry, Grana	15,50
🍕🍕🍕	Campana: friarielli, salsiccia, mozzarella Campana: friarielli (verduras tipo brócoli), salchicha, mozzarella Campana: friarielli (Brocoli type vegetables), sausage, mozzarella	14,00
🍕🍕	Vegetariana: con verdure, mozzarella, pomodoro Vegetariana: verduras, mozzarella, tomate Vegetarian: vegetables, mozzarella, tomato	13,50
🍕🍕	Tivolese: speck, radicchio, Gorgonzola, mozzarella Tivolese: speck, radicchio (achicoria roja), Gorgonzola, mozzarella Tivolese: speck, radicchio (red chicory), Gorgonzola, mozzarella	15,50
🍕🍕🍕	Calzone: mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, champignon Calzone: mozzarella, tomate, jamón cocido, champiñón Calzone: mozzarella, tomato, ham, mushroom	13,50
🍕🍕	Diavola: pomodoro, mozzarella, salame piccante Diavola: tomate, mozzarella, salami picante Diavola: tomato, mozzarella, hot salami	13,50
🍕🍕🍕	Parma: pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, Grana Parma: tomate, mozzarella, jamón crudo, rúcula, Grana Parma: tomato, mozzarella, raw ham, rocket, Grana	17,00
🍕🍕	Marinara: pomodoro, aglio, origano Marinara: tomate, ajo, orégano Marinara: tomato, garlic, oregano	9,50
🍕🍕🍕🍕	Emiliana: mozzarella, mortadella, bufala, pistacchio Emiliana: mozzarella, mortadela, búfala, pistacho Emiliana: mozzarella, mortadella, búfala, pistachio	17,50
🍕🍕	Astigiana: bresaola, Grana, rucola Astigiana: bresaola, Grana, rúcula Astigiana: bresaola, Grana, arugula	17,50
🍕🍕🍕	Metaponte: mozzarella, pomodoro, salame piccante, cipolla, peperoni, olive Metaponto: mozzarella, tomate, salami picante, cebolla, pimientos, aceitunas Metaponte: mozzarella, tomato, hot salami, onion, peppers and olives	15,50
🍕🍕🍕🍕	Frutti di mare: mozzarella, pomodoro Frutos de mare con mozzarella, tomate Seafoods with mozzarella and tomato	16,50

• Dessert / Postres / Desserts

**Tiramisu**

Tiramisu

Tiramisu

6,80

**Panna cotta**

Panna cotta

Panna cotta

6,80

**Torta di formaggio**

Tarta de queso

Cheese cake

6,80

**Mousse di Mascarpone con Amaretti**

Mousse de Mascarpone con Amaretto

Mousse de Mascarpone with Amaretto

6,80

**Torta al cioccolato**

Tarta de chocolate

Chocolate pie

6,80



Alérgenos - Allergens

Nuestros productos pueden contener los siguientes alérgenos. Por favor, consulte al camarero.
Our products may contain the following allergens. Please consult the waiter.

- | | | | | | | |
|--|---|--|---|--|--|---|
| 
Altramuces
Lupines | 
Apio
Celery | 
Cacahuete
Peanut | 
Crustáceos
Crustacean | 
Sulfitos
Sulfite | 
Frutos de cáscara
Fruit of shell | 
Gluten
Gluten |
| 
Sésamo
Sesame | 
Huevo
Egg | 
Lácteos
Dairy | 
Moluscos
Mollusc | 
Mostaza
Mustard | 
Pescado
Fish | 
Soja
Soy |

IVA incluido - VAT included