

RECOMENDACIONES DE TEMPORADA

FORMAGGI ARTIGIANALI

	1/2 Ración	Ración
Grande y cremosa burrata de la Puglia 250 gr (2 pax) con tomate		13,90
Pequeña burrata de la Puglia 125 gr con cama de tomate		10,25
Mozzarella de bufala Paestum D.O.P con cama de tomate		10,25

NUESTROS FABULOSOS PRODUCTOS ITALIANOS

1 producto 9 €-- 2 productos 17 €-- 3 productos 24 €-- 4 productos 29 €

Prosciutto di Parma Dop 24 meses		
Mortadela de Bologna trufada		
Parmigiano de 30 meses y olivas verdes		
Salami de trufa blanca		
"Coppa" Capocollo di cinta Senese		
Finocchiona di cinta Senese		
Focaccia al Rosmarino (Acompañamiento de nuestros embutidos)		5,90

DE VIAJE POR NAPOLES

TARTAR DI GAMBERI, BURRATA E PISTACCHIO E LIME	Tartar de gambas, pistacho, lima, cama de burrata hiper cremosa y tomatitos	17,00
LINGUINE AI FIORI DI ZUCCA E VONGOLE DI CAPRI	Linguini di Capri, con almejas crema de parmesano y flor de calabacin	15,50
PAPPARDELLE CON POLPO E POMODORINI	Pappardelle con pulpo salteado y tomate cherry	15,00
ROMARELLA TUTTO POMODORO E BURRATA (v.)	Base roja con tomate confitado, rojo, amarillo y seco, pesto, burrata y almendra	15,50
PIZZA DI CICCIOIA E BURRATA E PESTO	Pizza blanca con burrata hipercremosa, embutido napolitano, pesto y olivas taggiasche	17,50
BACCALÀ ALLA NAPOLETANA	Bacalao rebozado con salsa de pomodoro, olivas taggiasche y alcaparras	18,50

ENTRANTES

BURRATA ROSSA AL PESTO (v.)	Burrata hipercremosa (125 gr o 250 gr) rellena de pesto con compota de tomate	12,90	15,95
GAMBERETTI AL AGLIO	Gambas al ajillo a nuestro estilo		16,00
ASPARAGI SALTATI CON POLPO	Salteado de trigueros con pulpo y salsa chimichuri	9,30	16,00
INSALATA DI MARE	Ensalada de mar con pulpo, gambas y calamar	8,10	13,50
SAUTE DI COZZE ALLA MARINERA	Saute de mejillones a la marinera con salsita de tomate y picantitos		12,90
TOMINO AI FUNGHI CARMELLATI (v.)	Queso Tomino piemontes con setas caramelizadas y hierbas aromaticas		12,90
VITELLO TONNATO CASALINGO	Vitello tonnato, redondo de ternera con salsa de atún y alcaparras	7,50	12,45
I NOSTRI GNOCCHI BRAVOS (v.)	Ñoquis a la Brava, como las patatas pero mas italianas		8,50

PASTAS FRESCAS Y PASTAS RELLENAS

FAMOSA PASTA AL TARTUFO (v.)	tagliolini de setas con crema de setas, parmesano y trufa melanosporum		18,50
CALAMARATA E LA CARBONARA PAZZA	pasta en crema de carbonara crujiente y salteado de setas		14,50
PAPPARDELLE DEL CAPO (v.)	pappardelle con boletus edulis, cremosa salsa en rueda de pecorino		14,50
TAGLIATELLE DI FARRO AL PESTO SELVAGGIO	tallarines de espelta Bio al pesto salvaje con almendras tostadas		14,00
RAVIOLI DI PERA E GORGONZOLA (v.)	ravioli relleno de pera y gorgonzola con nueces y crema de parmesano		14,25
CALAMARATA AL PESTO E GAMBERI	pasta con pesto de albahaca, nueces pecan y gambas		14,25
SPAGHETTI CON CALAMARETTI E LIME	espaguetis con calamarcito, chalotas, cherry y ralladura de lima		12,50

PIZZAS

PIZZA TARTUFATA E FUNGHI PORCINI (v.)	crema de trufa, mozzarella, requesón, trufa fresca y funghi confitados		17,95
PIZZA PISTACCIO FAN	ricotta y mozzarella, mortadela con pistachos, pesto, pistacho granulado y lima		15,50
PIZZA PORCHETTA CROCCANTE	beicon crujiente, mozzarella, setas salteadas y cherry caramelizados		14,25
ROMARELLA BURRATA E ZUCCHINI (v.)	base de tomate, burrata, calabacin al horno, tomate semiseco y albahaca		14,25

CARNES

LA CARNE DELLA FELICITÀ	entrecote de vaca feliz de "la Finca" fileteado		25,50
CODA DI MANZO CON FUNGHI	rabo de buey estofado a baja temperatura con setas salteadas y arroz		19,50
STRACCETTI DI VITELLO CON FUNGHI	tiritas de solomillo en salsa de setas de temporada		19,50

PESCADO

SALMONE ALLO ZAFFERANO	Salmón en crema de azafrán		17,50
------------------------	----------------------------	--	-------

IVA incluido

(v.) = Vegetariano

SEASON RECOMMENDATIONS

FORMAGGI ARTIGIANALI

	1/2 Portion	Portion
Large and creamy burrata from Puglia 250 gr (2 pax) with tomato		13,90
Small burrata from Puglia 125 gr with tomato bed		10,25
Buffalo mozzarella Paestum D.O.P with tomato bed		10,25

OUR FABULOUS ITALIAN PRODUCTS

1 products 9 €-- 2 products 17 €-- 3 products 24 €-- 4 products 29 €		
Prosciutto di Parma PDO 24 months		
Bologna truffled mortadella		
Parmigiano aged 30 months and green olives		
White truffle salami		
Coppa Capocollo di Cinta Senese		
Finocchiona di Cinta Senese		
Focaccia al Rosmarino (Accompaniment of our sausages)		5,90

TRAVEL THROUGH NAPLES

TARTAR DI GAMBERI, BURRATA E PISTACCHIO E LIME	Prawn tartar, pistachio, lime, hyper-creamy burrata bed and cherry tomatoes	17,00
LINGUINE AI FIORI DI ZUCCA E VONGOLE DI CAPRI	Linguini di Capri, with Parmesan cream clams and courgette flower	15,50
PAPPARDELLE CON POLPO E POMODORINI	Pappardelle with sautéed octopus and cherry tomato	15,00
ROMARELLA TUTTO POMODORO E BURRATA (v.)	Red base with tomato confit, red, yellow and dried, pesto, burrata and almonds	15,50
PIZZA DI CICCIOIA E BURRATA E PESTO	White pizza with creamy burrata, Neapolitan sausage, pesto and taggiasche olives	17,50
BACCALÀ ALLA NAPOLETANA	Battered cod with pomodoro sauce, taggiasche olives and capers	18,50

STARTERS

BURRATA ROSSA AL PESTO (v.)	Hyper-creamy burrata (125 gr or 250 gr) filled with pesto with tomato compote	12,90	15,95
GAMBERETTI AL AGLIO	Garlic prawns , typical spanish (Tapas)		16,00
ASPARAGI SALTATI CON POLPO	Sautéed asparagus with octopus and chimichurri sauce	9,30	16,00
INSALATA DI MARE	Sea salad with octopus, prawns and squid	8,10	13,50
SAUTE DI COZZE ALLA MARINERA	Saute of mussels a la marinera with tomato sauce and spicy sauce		12,90
TOMINO AI FUNGHI CARAMELLATI (v.)	Piedmontese Tomino cheese with caramelized mushrooms and aromatic herbs		12,90
VITELLO TONNATO CASALINGO	Vitello tonnato, round of veal with tuna sauce and capers	7,50	12,45
I NOSTRI GNOCCHI BRAVOS (v.)	Gnocchi a la Brava, like potatoes but more Italian		8,50

FRESH PASTA AND FILLED PASTA

FAMOSA PASTA AL TARTUFO (v.)	Mushroom tagliolini with mushroom cream, parmesan and melanosporum truffle		18,50
CALAMARATA E LA CARBONARA PAZZA	pasta in crispy carbonara cream and sautéed mushrooms		14,50
PAPPARDELLE DEL CAPO (v.)	pappardelle with boletus edulis, creamy pecorino wheel sauce		14,50
TAGLIATELLE DI FARRO AL PESTO SELVAGGIO	organic spelled tagliatelle with wild pesto and toasted almonds		14,00
RAVIOLI DI PERA E GORGONZOLA (v.)	ravioli filled with pear and gorgonzola with walnuts and Parmesan cream		14,25
CALAMARATA AL PESTO E GAMBERI	pasta with basil pesto, pecans and prawns		14,25
SPAGHETTI CON CALAMARETTI E LIME	spaghetti with baby squid, shallots, cherry tomatoes and lime zest		12,50

PIZZA

PIZZA TARTUFATA E FUNGHI PORCINI (v.)	truffle cream, mozzarella, cottage cheese, fresh truffle and candied funghi		17,95
PIZZA PISTACCIO FAN	ricotta and mozzarella, mortadella with pistachios, pesto, granulated pistachio and lime		15,50
PIZZA PORCHETTA CROCCANTE	crispy bacon, mozzarella, sautéed mushrooms and caramelized cherry		14,25
ROMARELLA BURRATA E ZUCCHINI (v.)	tomato base, burrata, baked courgette, semi-dried tomato and basil		14,25

MEATS

LA CARNE DELLA FELICITÀ	filleted filleted beef steak from "la Finca"		25,50
CODA DI MANZO CON FUNGHI	oxtail braised at low temperature with sautéed mushrooms and rice		19,50
STRACCETTI DI VITELLO CON FUNGHI	tenderloin strips in seasonal mushroom sauce		19,50

FISH

SALMONE ALLO ZAFFERANO	Salmon in saffron cream		17,50
------------------------	-------------------------	--	-------

VAT included

(v.) = Vegetarian