

# 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 8 €-- 2 productos 14 €-- 3 productos 20 €-- 4 productos 26 €

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




## ENTRANTES

 BURRATA ROSSA AL PESTO (v.) Burrata hipercremosa (125 gr o 250 gr) rellena de pesto con compota de tomate	12,90	15,95
 TOMINO AI FUNGHI CAMELLATI (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
INSALATA DI CARCIOFI E PARMIGIANO (v.) Carpaccio de alcachofas naturales con escama de parmesano	7,35	12,25
 FRITTO DI MONTAGNA (v.) Frito montañés de setas variadas de temporada		11,90
CARCIOFI GRATINATI (v.) Alcachofas gratinadas con mahonés en doble cocción		10,95
I NOSTRI GNOCCHI BRAVOS (v.) Ñoquis a la Brava, como las patatas pero mas italianas		8,50



## RISOTTOS (se hacen con amor y paciencia)

RISOTTO CON PECORINO TARTUFATO E FUNGHI (v.) Risotto en rueda de pecorino trufado con setas y trufa melanosporum 		16,50
RISOTTO AI FUNGHI E ZAFFERANO (v.) Risotto con setas variadas, parmesano y crema de azafran 		14,95
RISOTTO AL GORGONZOLA E ZUCCA (v.) Risotto con crema de gorgonzola, crema de calabaza y frambuesas		14,50



## PASTAS FRESCAS Y PASTAS RELLENAS

 FAMOSA PASTA AL TARTUFO (v.) tagliolini de setas con crema de setas, parmesano y trufa melanosporum		18,50
RAVIOLINI DI BURRATA E MARE tortelloni rellenos de burrata y lima, salsa de marisco y tartar de gambas		15,95
 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
RAVIOLINI ALLA GRICIA tortelloni rellenos de crema de pecorino, crujiente guanciale y crema de parmesano		14,25
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
GNOCCHI AL POMODORO E PESTO (v.) ñoquis en salsa de tomate fresco, pesto casero y rucola		12,50

## PIZZAS

 PIZZA TARTUFATA E FUNGHI PORCINI (v.) crema de trufa, mozzarella, requesón, trufa fresca y funghi confitados		17,95
ROMARELLA D'INVENZIONE ALLA ZUCCA crema de calabaza, stracciatella, tomates confitados, jamon de Parma, provola ahumada, parmigiano, estragón, almendras tostadas y albahaca		16,00
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 tirritas de solomillo en salsa de setas de temporada		19,50

## PESCADO

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

(v.) = Vegetariano



IVA incluido = Platos con setas de temporada

# SEASON RECOMMENDATIONS


## FORMAGGI ARTIGIANALI

	1/2 Ración	Ración
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 product €8-- 2 products €14-- 3 products €20-- 4 products €26		
Prosciutto di Parma PDO 24 months		
Bologna truffled mortadella		
Parmiggiano 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



## STARTERS

 BURRATA ROSSA AL PESTO (v.)	Hyper-creamy burrata (125 gr or 250 gr) filled with pesto with tomato compote	12,90	15,95
TOMINO AI FUNGHI CAMELLATI (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
INSALATA DI CARCIOFI E PARMIGIANO (v.)	Natural artichoke carpaccio with Parmesan flakes	7,35	12,25
FRITTO DI MONTAGNA (v.)	Mountain fried with assorted seasonal mushrooms		11,90
CARCIOFI GRATINATI (v.)	Artichokes au gratin with mayonnaise in double cooking		10,95
I NOSTRI GNOCCHI BRAVOS (v.)	Gnocchi a la Brava, like potatoes but more Italian		8,50


## RISOTTOS (made with love and patience)

RISOTTO CON PECORINO TARTUFATO E FUNGHI (v.)	Truffled pecorino risotto with mushrooms and melanosporum truffle		16,50
RISOTTO AI FUNGHI E ZAFFERANO (v.)	Risotto with assorted mushrooms, parmesan and saffron cream		14,95
RISOTTO AL GORGONZOLA E ZUCCA (v.)	Risotto with gorgonzola cream, pumpkin cream and raspberries		14,50


## FRESH PASTA AND FILLED PASTA

 FAMOSA PASTA AL TARTUFO (v.)	Mushroom tagliolini with mushroom cream, parmesan and melanosporum truffle		18,50
RAVIOLINI DI BURRATA E MARE	tortelloni filled with burrata and lime, seafood sauce and prawn tartare		15,95
 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
RAVIOLINI ALLA GRICIA	tortelloni filled with pecorino cream, crispy guanciale and parmesan cream		14,25
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
GNOCCHI AL POMODORO E PESTO (v.)	gnocchi in fresh tomato sauce, homemade pesto and rucola		12,50

## PIZZA

 PIZZA TARTUFATA E FUNGHI PORCINI (v.)	truffle cream, mozzarella, cottage cheese, fresh truffle and candied funghi		17,95
ROMARELLA D'INVENZIONE ALLA ZUCCA	pumpkin cream, stracciatella, confit tomatoes, parma ham, smoked provola, parmigiano, tarragon, toasted almonds and basil		16,00
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 "la Finca" happy cow entrecote		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 = Dishes with seasonal mushrooms