

RECOMENDACIONES DE TEMPORADA

FORMAGGI ARTIGIANALI

	1/2 Ración	Ración
Grande y cremosa burrata de la Puglia 250 gr (2 pax) con tomate		13,40
Pequeña burrata de la Puglia 125 gr con cama de tomate		9,75
Mozzarella de bufala Paestum D.O.P con cama de tomate		9,75

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 o Ñoquis frito (Acompañamiento de nuestros embutidos)		5,50

ANTIPASTI e INSALATE

	1/2 Ración	Ración
POLENTA SUBLIME AL TARTUFO (v.) Polenta frita con trufa, salsa cremosa de parmesano, salvia frita		10,00
CARCIOFI GRATINATI (v.) Alcachofas gratinadas con mahonés en doble cocción		10,45
PARMIGIANA DELLA MAMMA Lasaña de berenjena con jamón york, al estilo de la mamma		10,50
FRITTO DI MONTAGNA (v.) Salteado de setas variadas con hinojo y cherry		10,55
INSALATA DI CARCIOFI E PARMIGIANO (v.) Carpaccio de alcachofas naturales con escama de parmesano	6,60	11,00
VITELLO TONNATO CASALINGO Vitello tonnato, redondo de ternera con salsa de atún y alcaparras	7,05	11,75
ASPARAGI SALTATI CON POLPO Salteado de trigueros con pulpo y salsa chimichurri	8,10	13,50

RISOTTO

RISOTTO CON FUNGHI MISTI E GAMBERI Risotto con setas variadas y gambas		12,95
RISOTTO CON SALMONE E ZUCCHINI Risotto con salmón ahumado y calabacín		12,95

PIZZA (NOVEDAD)

PIZZA TARTUFATA E FUNGHI PORCINI (v.) crema de trufa, mozzarella, requesón, trufa fresca y funghi confitados		17,25
PIZZA PISTACCIO E MORTADELLA burrata hiper cremosa, mozza, Mortadela de bologna y pistachos		14,50
PIZZA PORCHETTA CROCCANTE beicon crujiente, mozzarella, setas salteadas y cherry caramelizados		13,50
PIZZA CAPPERI E BURRATA (v.) burrata, olivas taggiasche, albahaca, alcaparra y cherry caramelizados		12,50

PASTAS

FAMOSA PASTA AL TARTUFO (v.) tagliolini de setas con crema de setas y trufa melanosporum		18,00
SPAGHETTI CARCIOFI E VONGOLE espaguetis con alcachofa de temporada y almejas		14,95
PAPPARDELLE CON STRISCE DI FILETTO pappardelle con puntas de solomillo, variado de setas y burrata		12,50
PAPPARDELLE ALL'AMATRICIANA DI POLPO pappardelle con salsa de tomate, pulpo, guanciale y pecorino		12,50
PAPPARDELLE DEL CAPO (v.) pappardelle con boletus edulis, cremosa salsa en rueda de pecorino		12,00

PASTAS RELLENAS

CARAMELLE D'ANATRA E FORMAGGIO caramelos rellenos de pato y queso, con aceite de trufa y parmesano		14,00
RAVIOLI DI PERA E GORGONZOLA (v.) ravioli relleno de pera y gorgonzola con nueces y crema de parmesano		13,50

CARNES

TAGLIATA DI BUE Entrecote de vaca feliz de la Finca fileteado		24,00
CODA DI MANZO Rabo de buey estofado a baja temperatura con arroz basmati		18,50

PESCADO

SALMONE ALLO ZAFFERANO Salmón en crema de azafrán		15,50
---	--	-------

IVA incluido

(v.) = Vegetariano

SEASON RECOMMENDATIONS

FORMAGGI ARTIGIANALI

	1/2 Portion	Portion
Large and creamy Puglia burrata 250 gr (2 pax) with tomato		13,40
Small Puglia burrata 125 gr with tomato bed		9,75
Paestum D.O.P buffalo mozzarella with tomato bed		9,75

OUR FABULOUS ITALIAN PRODUCTS

1 product 8 €- 2 products 14 €- 3 products 20 €- 4 products 26 €		
Prosciutto di Parma Dop 24 months		
Truffled Mortadella from Bologna		
Parmiggiano 30 months and green olives		
White Truffle Salami		
Coppa Capocollo di Cinta Senese		
Finocchiona di tape Senese		
Focaccia al Rosmarino or fried gnocchi (Accompaniment of our sausages)		5,50

ANTIPASTI and INSALATE

	1/2 Portion	Portion
POLENTA SUBLIME AL TARTUFO (v.) Fried polenta with truffle, creamy parmesan sauce, fried sage		10,00
CARCIOFI GRATINATI (v.) Artichokes gratinated with mahonés cheese in double cooking		10,45
PARMIGGIANA DELLA MAMMA Eggplant lasagna with ham, mamma's style		10,50
FRITTO DI MONTAGNA (v.) Sautéed mushrooms with fennel and cherry		10,55
INSALATA DI CARCIOFI E PARMIGIANO (v.) Fresh artichoke carpaccio with Parmesan flakes	6,60	11,00
VITELLO TONNATO CASALINGO Vitello tonnato, round veal with tuna sauce and capers	7,05	11,75
ASPARAGI SALTATI CON POLPO Sautéed asparagus with octopus and chimichurri sauce	8,10	13,50

RISOTTO

RISOTTO CON FUNGHI MISTI E GAMBERI Risotto with seasonal mushrooms and shrimps		12,95
RISOTTO CON SALMONE E ZUCCHINI Risotto with smoked salmon and zucchini		12,95

PIZZA (NEW)

PIZZA TARTUFATA E FUNGHI PORCINI (v.) cream of truffle, mozzarella, cottage cheese, fresh truffles and candied funghi		17,25
PIZZA PISTACCIO E MORTADELLA hyper creamy burrata, mozza, Mortadella from Bologna and pistachios		14,50
PIZZA PORCHETTA CROCCANTE crispy bacon, mozzarella, sauteed mushrooms and caramelized cherry		13,50
PIZZA CAPPERI E BURRATA (v.) burrata, Taggiasche olives, basil, capers and caramelized cherry		12,50

PASTA

FAMOSA PASTA AL TARTUFO (v.) mushroom tagliolini with mushroom cream and melanosporum truffle		18,00
SPAGHETTI CARCIOFI E VONGOLE spaghetti with seasonal artichoke and clams		14,95
PAPPARDELLE ALL'AMATRICIANA DI POLPO pappardelle al pomodoro, polpo, guanciale e pecorino		12,50
PAPPARDELLE CON STRISCE DI FILETTO pappardelle with sirloin tips, assorted mushrooms and burrata		12,50
PAPPARDELLE DEL CAPO (v.) pappardelle with boletus edulis, creamy pecorino wheel sauce		12,00

FILLED PASTA

CARAMELLE D'ANATRA E FORMAGGIO ravioli filled with duck and cheese, with truffle oil and parmesan		14,00
RAVIOLI DI PERA E GORGONZOLA (v.) ravioli filled with pear and gorgonzola with nuts and parmesan cream		13,50

MEATS

TAGLIATA DI BUE Steak of happy cow from La Finca		24,00
CODA DI MANZO Oxtail stewed at low temperature with basmati rice		18,50

FISH

SALMONE ALLO ZAFFERANO Saffron cream salmon		15,50
---	--	-------

VAT included

(v.) = Vegetarian