

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 (Acompañamiento de nuestros embutidos)		5,50






ENTRANTES

 BURRATA ROSSA AL PESTO (v.) Burrata hipercremosa (125 gr o 250 gr) rellena de pesto con compota de tomate	12,50	15,50
 TOMINO AI FUNGHI CARAMELLATI (v.) Queso Tomino piamontes con setas caramelizadas y hierbas aromaticas		12,50
VITELLO TONNATO CASALINGO Vitello tonnato, redondo de ternera con salsa de atún y alcaparras	7,15	11,95
INSALATA DI CARCIOFI E PARMIGIANO (v.) Carpaccio de alcachofas naturales con escama de parmesano	7,05	11,75
PARMIGIANA DELLA MAMMA Lasaña de berenjena con jamón york y mozzarella al estilo de la mamma		11,50
 FRITTO DI MONTAGNA (v.) Frito montañés de setas variadas de temporada		11,40
 LE CROCHETTE DEL NONNO (v.) Croquetas del abuelo con boletus edulis		10,50
CARCIOFI GRATINATI (v.) Alcachofas gratinadas con mahonés en doble cocción		10,45
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 		16,00
RISOTTO AI FUNGHI E ZAFFERANO (v.) Risotto con setas variadas, parmesano y crema de azafran 		14,50




PASTAS FRESCAS Y PASTAS RELLENAS

 FAMOSA PASTA AL TARTUFO (v.) tagliolini de setas con crema de setas, parmesano y trufa melanosporum		18,00
RAVIOLONI DI BURRATA E MARE tortelloni rellenos de burrata y lima, salsa de marisco y tartar de gambas		15,75
 CANNELONE DI TRADIZIONE canelones rellenos de rabo de buey y setas variadas		15,50
 RAVIOLI RIPIENI DI FUNGHI E RICOTTA raviolis rellenos de setas con salsa de rabo de buey y crema de parmesano		14,50
 CALAMARATA E LA CARBONARA PAZZA pasta en crema de carbonara crujiente y salteado de setas		14,00
 PAPPARDELLE DEL CAPO (v.) pappardelle con boletus edulis, cremosa salsa en rueda de pecorino		14,00
RAVIOLONI ALLA GRICIA tortelloni rellenos de crema de pecorino, crujiente guanciale y crema de parmesano		13,75
CALAMARATA AL PESTO E GAMBERI pasta con pesto de albahaca, nueces pecan y gambas		13,75
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		17,25
ROMARELLA CON MORTADELLA E PISTACCHIO mortadela, burrata, crema de pistacho y pistacho crujiente		14,50
 PIZZA PORCHETTA CROCCANTE beicon crujiente, mozzarella, setas salteadas y cherry caramelizados		13,75
ROMARELLA BURRATA E ZUCCHINI (v.) base de tomate, burrata, calabacin al horno, tomate semiseco y albahaca		13,50
ROMARELLA PARADISO VEGANO (v.) crema de calabacin, caviar de berengena, tomate seco, mozzarella vegana		12,00

CARNES

 LA CARNE DELLA FELICITÀ vaca feliz con setas variadas y verduritas de temporada		25,50
 CODA DI MANZO CON FUNGHI rabo de buey estofado a baja temperatura con setas salteadas y arroz		19,25
 STRACCETTI DI VITELLO CON FUNGHI tiritas de solomillo en salsa de setas de temporada		18,75

PESCADO

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

(v.) = Vegetariano



= Platos con setas de temporada

IVA incluido

SEASONAL RECOMMENDATIONS





FORMAGGI ARTIGIANALI

	1/2 Portion	Portion
Large and creamy burrata from Puglia 250 gr (2 pax) with tomato		13,40
Small burrata from Puglia 125 gr with tomato bed		9,75
Bufala mozzarella Paestum D.O.P 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 Bologna Mortadella		
30-month-old Parmiggiano and green olives		
White truffle salami		
Coppa Capocollo di tape Senese		
Finocchiona di tape Senese		
Focaccia al Rosmarino (Accompaniment of our sausages)		5,50






STARTERS

 BARRATA ROSSA AL PESTO	Hyper creamy burrata (125 gr or 250 gr) filled with pesto with tomato compote	12,50	15,50
 TOMINO AI FUNGHI CAMELLATI	Tomino Piedmont cheese with caramelized mushrooms and aromatic herbs		12,50
VITELLO TONNATO CASALINGO	Vitello tonnato, round beef with tuna sauce and capers	7,15	11,95
INSALATA DI CARCIOFI E PARMIGIANO	Natural artichoke carpaccio with parmesan flake	7,05	11,75
PARMIGIANA DELLA MAMMA	Eggplant lasagna with ham and mozzarella in the style of the mamma		11,50
 FRITTO DI MONTAGNA (v.)	Mountain fried of assorted seasonal mushrooms		11,40
 LE CROCHETTE DEL NONNO (v.)	Grandfather's croquettes with boletus edulis		10,50
CARCIOFI GRATINATI	Artichokes gratin with Mahones in double cooking		10,45
I NOSTRI GNOCCHI BRAVOS	Gnocchi a la Brava, like the Bravas potatoes but more Italian		8,50

RISOTTOS (made with love and patience)

RISOTTO CON PECORINO TARTUFATO E FUNGHI (v.)	Truffled pecorino wheel risotto with mushrooms and melanosporum truffle		16,00
RISOTTO AI FUNGHI E ZAFFERANO (v.)	Risotto with assorted mushrooms, parmesan and saffron cream		14,50




FRESH PASTA AND FILLED PASTA

 FAMOSA PASTA AL TARTUFO (v.)	Mushroom tagliolini with mushroom cream, parmesan and melanosporum truffle		18,00
RAVIOLINI DI BURRATA E MARE	tortelloni filled with burrata and lime, seafood sauce and shrimp tartare		15,75
 CANNELONE DI TRADIZIONE	cannelloni filled with oxtail and assorted mushrooms		15,50
 RAVIOLI RIPIENI DI FUNGHI E RICOTTA	ravioli filled with mushrooms with oxtail sauce and parmesan cream		14,50
 CALAMARATA E LA CARBONARA PASTA	crunchy carbonara cream pasta and sautéed mushrooms		14,00
 PAPPARDELLE DEL CAPO (v.)	pappardelle with boletus edulis, creamy sauce on a pecorino wheel		14,00
RAVIOLINI ALLA GRICIA	tortelloni filled with pecorino cream, crunchy guanciale and parmesan cream		13,75
CALAMARATA AL PESTO E GAMBERI	pasta with basil pesto, pecans and prawns		13,75
GNOCCHI AL POMODORO E PESTO (v.)	gnocchi in fresh tomato sauce, homemade pesto and rucola		12,50

PIZZAS


PIZZA TARTUFATA E FUNGHI PORCINI (v.)	truffle cream, mozzarella, cottage cheese, fresh truffle and confit mushrooms	17,25
ROMARELLA CON MORTADELLA E PISTACCHIO	mortadella, burrata, pistachio cream and crunchy pistachio	14,50
PIZZA PORCHETTA CROCCANTE	crispy bacon, mozzarella, sautéed mushrooms and caramelized cherry	13,75
ROMARELLA BURRATA E ZUCCHINI	tomato base, burrata, baked zucchini, semi-dried tomato and basil	13,50
ROMARELLA PARADISO VEGANO	zucchini cream, aubergine caviar, dried tomato, vegan mozzarella	12,00

MEATS

 LA CARNE DELLA FELICITÀ	happy cow with assorted mushrooms and seasonal vegetables	25,50
 CODA DI MANZO CON FUNGHI	oxtail braised at low temperature with sautéed mushrooms and rice	19,25
 STRACCETTI DI VITELLO CON FUNGHI	sirloin strips in seasonal mushroom sauce	18,75

FISH

SALMONE ALLO ZAFFERANO	Salmon in saffron cream	15,50
------------------------	-------------------------	-------

(v.) = Vegetarian  = Dishes with seasonal mushrooms

VAT included