

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 búfala 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		
Parmiggiano 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

ENTRANTES

	1/2 Ración	Ración
TARTARE DI TONNO CON STRACCIATELLA Tartar de atún, sésamo blanco y negro y pistacho con crema de burrata		16,50
GAMBERETTI AL AGLIO Gambas al ajillo a nuestro estilo		15,50
BURRATA ROSSA AL PESTO Burrata hipercremosa (125 gr o 250 gr) rellena de pesto con compota de tomate	12,50	15,00
ASPARAGI SALTATI CON POLPO Salteado de trigueros con pulpo y salsa chimichurri	8,25	13,75
SAUTE DI COZZE ALLA MARINERA Saute de mejillones a la marinera con salsita de tomate y picantitos		12,50
VITELLO TONNATO CASALINGO Vitello tonnato, redondo de ternera con salsa de atún y alcaparras	7,17	11,95
INSALATA DI MARE Ensalada de mar con pulpo, gambas y calamar	7,17	11,95

RISOTTOS (se hacen con amor y paciencia)

RISOTTO AL TARTUFO E GORGONZOLA E FUNGHI Risotto a la trufa con gorgonzola Paltufa y setas		16,50
RISOTTO AL SALMONE E PROSECCO Risotto al prosecco con tartar de salmon y crema de burrata		15,50

PASTAS Y PASTAS RELLENAS

FAMOSA PASTA AL TARTUFO (v.) tagliolini de setas con crema de setas, parmesano y trufa melanosporum		18,00
CALAMARATA AL PESTO E GAMBERI pasta con pesto de albahaca, nueces pecan y gambas		13,75
CALAMARATA AL TONNO E OLIVE pasta con atun fresco salteado con cherry y olivas taggiasche		13,75
RAVIOLI DI PERA E GORGONZOLA (v.) ravioli relleno de pera y gorgonzola con nueces y crema de parmesano		13,50
PAPPARDELLE DEL CAPO (v.) pappardelle con boletus edulis, cremosa salsa en rueda de pecorino		13,50
SPAGHETTI CON COZZE AL POMODORO espaguetis con mejillones, salsa de tomate y ajito (picantitos)		12,95
SPAGHETTI AL POLPO LIVORNESE espaguetis estilo livornes con pulpo al vino tinto		12,95
SPAGHETTI CON CALAMARETTI E LIME espaguetis con calamarcito, chalotas, cherry y ralladura de lima		11,50

PIZZAS Y ROMARELLAS

PIZZA TARTUFATA E FUNGHI PORCINI (v.) crema de trufa, mozzarella, requesón, trufa fresca y funghi confitados		17,25
ROMARELLA DI PORCHETTA E PROVOLA "porchetta" Romana, provola, crema de calabaza, burrata, setas y brotes		16,50
ROMARELLA CON CARCIOFI E BURRATA (v.) crema de alcachofa, tomatitos cherry, burrata, oliva taggiasche y albahaca		14,75
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		13,50

CARNES

TAGLIATA DI BUE Entrecote de vaca feliz de "la Finca" fileteado		24,00
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		15,50
---	--	-------

IVA incluido

(v.) = Vegetariano

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
Buffalo 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 or fried gnocchi (Accompaniment of our sausages)		5,50

STARTERS

	1/2 Portion	Portion
TARTARE DI TONNO CON STRACCIATELLA Tuna tartare, black and white sesame and pistachio with burrata cream		16,50
GAMBERETTI AL AGLIO Shrimps in garlic (tipycal tapas)		15,50
BURRATA ROSSA AL PESTO Hyper creamy burrata (125 gr or 250 gr) filled with pesto with tomato compote	12,50	15,00
ASPARAGI SALTATI CON POLPO Sautéed wild asparagus with octopus and chimichurri sauce	8,25	13,75
SAUTE DI COZZE ALLA MARINERA Saute of mussels a la marinera with tomato sauce and hot peppers		12,50
VITELLO TONNATO CASALINGO Vitello tonnato, round beef with tuna sauce and capers	7,17	11,95
INSALATA DI MARE Sea salad with octopus, prawns and squid	7,17	11,95

RISOTTOS (made with love and patience)

RISOTTO AL TARTUFO E GORGONZOLA E FUNGHI Truffle risotto with gorgonzola Paltufa and mushrooms		16,50
RISOTTO AL SALMONE E PROSECCO Risotto with prosecco with salmon tartare and burrata cream		15,50

PASTA AND FILLED PASTA

FAMOSA PASTA AL TARTUFO (v.) mushroom tagliolini with mushroom cream, parmesan and melanosporum truffle		18,00
CALAMARATA AL PESTO E GAMBERI pasta with basil pesto, pecans and prawns		13,75
CALAMARATA AL TONNO E OLIVE pasta with fresh tuna sautéed with cherry and taggiasche olives		13,75
RAVIOLI DI PERA E GORGONZOLA (v.) ravioli filled with pear and gorgonzola with walnuts and parmesan cream		13,50
PAPPARDELLE DEL CAPO (v.) pappardelle with boletus edulis, creamy sauce on a pecorino wheel		13,50
SPAGHETTI CON COZZE AL POMODORO spaghetti with mussels, tomato sauce and ajito (picantitos)		12,95
SPAGHETTI AL POLPO LIVORNESE livornes-style spaghetti with red wine octopus		12,95
SPAGHETTI CON CALAMARETTI E LIME spaghetti with squid, shallots, cherry and lime zest		11,50

PIZZAS AND ROMARELLAS

PIZZA TARTUFATA E FUNGHI PORCINI (v.) truffle cream, mozzarella, cottage cheese, fresh truffle and confit mushrooms		17,25
ROMARELLA DI PORCHETTA E PROVOLA Romana porchetta, provola, pumpkin cream, burrata, mushrooms and sprouts		16,50
ROMARELLA CON CARCIOFI E BURRATA (v.) artichoke cream, cherry tomatoes, burrata, taggiasche olive and basil		14,75
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		13,50

MEATS

TAGLIATA DI BUE La Finca happy sliced beef entrecote		24,00
STRACCETTI DI VITELLO CON FUNGHI Sirloin strips in seasonal mushroom sauce		19,50

FISH

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

VAT included

(v.) = Vegetarian