

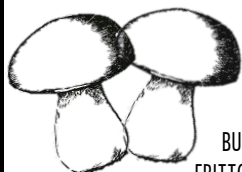
RECOMENDACIONES DE TEMPORADA

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

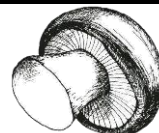
1 producto 8 €-- 2 productos 14 €-- 3 productos 20 €-- 4 productos 26 €		
Prosciutto di Parma Dop 24 meses		
Mortadela de Bologna trufada		
Parmigiano de 30 meses y olivas verdes		
Salami de trufa blanca		
"Coppa" Capocollo di cinta Senese		
Finocchiona di cinta Senese		
Focaccia al Rosmarino o Ñoquis frito (Acompañamiento de nuestros embutidos)		5,50



QUINCENA DE LAS SETAS

QUINDICINA DEI FUNGHI

ENTRANTES



BURRATA SUBLIME	Burrata de 125 g con boletus edulis confitados y hierbas aromáticas	11,75
FRITTO DI MONTAGNA	Frito montañés de setas variadas de temporada	10,55
LE CROCHETTE DEL NONNO	Croquetas del abuelo con boletus edulis	9,95

RISOTTOS (se hacen con amor y paciencia)

RISOTTO AI CARCIOFI E FUNGHI	Risotto con alcachofa, setas variadas y parmesano	14,00
RISOTTO AI FUNGHI E ZAFFERANO	Risotto con setas variadas, parmesano y crema de azafran	13,50

PASTAS FRESCAS Y PASTAS RELLENAS

FAMOSA PASTA AL TARTUFO (v.)	tagliolini de setas con crema de setas, parmesano y trufa melanosporum	18,00
CANNELONE DI TRADIZIONE	canelones rellenos de rabo de buey y setas variadas	14,50
RAVIOLI RIPIENI DI FUNGHI E RICOTTA	raviolis rellenos de setas con salsa de rabo de buey y crema de parmesano	14,00
LA GRAN CARBONARA CON FUNGHI	pappardelle carbonara con salteado de setas, en rueda de pecorino	12,50
PAPPARDELLE DEL CAPO (v.)	pappardelle con boletus edulis, cremosa salsa en rueda de pecorino	12,50

PIZZAS

PIZZA TARTUFATA E FUNGHI PORCINI (v.)	crema de trufa, mozzarella, requesón, trufa fresca y funghi confitados	17,25
PIZZA PORCHETTA CROCCANTE	beicon crujiente, mozzarella, setas salteadas y cherry caramelizados	13,50
PANZEROTTO AI FUNGHI	relleno de crema de setas, mozzarella, setas variadas, ricotta y beicon	13,50

CARNES

LA CARNE DELLA FELICITÀ	vaca feliz con setas variadas y verduras de temporada	24,50
STRACCRETI DI VITELLO CON FUNGHI	tiritas de solomillo en salsa de setas de temporada	18,75

ANTIPASTI e INSALATE

	1/2 Ración	Ración
VITELLO TONNATO CASALINGO	Vitello tonnato, redondo de ternera con salsa de atún y alcaparras	7,05 11,75
INSALATA DI CARCIOFI E PARMIGIANO	Carpaccio de alcachofas naturales con escama de parmesano	7,05 11,75
PARMIGIANA DELLA MAMMA	Lasaña de berenjena con jamón york, al estilo de la mamma	10,50
CARCIOFI GRATINATI	Alcachofas gratinadas con mahonés en doble cocción	10,45

PASTAS RELLENAS

CARMELLE 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

RISOTTOS (se hacen con amor y paciencia)

RISOTTO CON PECORINO AL TARTUFATO	Risotto en rueda de pecorino trufado con pera y trufa melanosporum	15,00
--	--	-------

CARNES

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

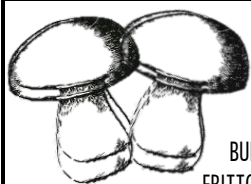
SEASON RECOMMENDATIONS

FORMAGGI ARTIGIANALI

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

OUR FABULOUS ITALIAN PRODUCTS

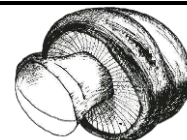
1 product € 8 - 2 products € 14 - 3 products € 20 - 4 products € 26		
Prosciutto di Parma Dop 24 months		
Truffled Bologna Mortadella		
30-month-old Parmiggiano and green olives		
White truffle salami		
Coppa Capocollo di Cinta Senese		
Finocchiona di Cinta Senese		
Focaccia al Rosmarino or fried gnocchi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



SEASON OF MUSHROOMS

QUINDICINA DEI FUNGHI

STARTERS



BURRATA SUBLIME 125 g burrata with confit boletus edulis and aromatic herbs	11,75
FRITTO DI MONTAGNA Assorted seasonal mushrooms	10,55
LE CROCHETTE DEL NONNO Grandfather's croquettes with boletus edulis	9,95

RISOTTOS (made with love and patience)

RISOTTO AI CARCIOFI E FUNGHI Risotto with artichoke, assorted mushrooms and Parmesan	14,00
RISOTTO AI FUNGHI E ZAFFERANO Risotto with assorted mushrooms, parmesan and saffron cream	13,50

FRESH PASTA AND FILLED PASTA

FAMOSA PASTA AL TARTUFO (v.) mushroom tagliolini with mushroom cream, parmesan and melanosporum truffle	18,00
CANNELONE DI TRADIZIONE cannelloni filled with oxtail and assorted mushrooms	14,50
RAVIOLI RIPIENI DI FUNGHI E RICOTTA ravioli filled with mushrooms with oxtail sauce and parmesan cream	14,00
LA GRAN CARBONARA CON FUNGHI pappardelle carbonara with sautéed mushrooms on a pecorino wheel	12,50
PAPPARDELLE DEL CAPO (v.) pappardelle with boletus edulis, creamy sauce on a pecorino wheel	12,50

PIZZAS

PIZZA TARTUFATA E FUNGHI PORCINI (v.) truffle cream, mozzarella, cottage cheese, fresh truffle and confit mushrooms	17,25
PIZZA PORCHETTA CROCCANTE crispy bacon, mozzarella, sautéed mushrooms and caramelized cherry	13,50
PANZEROTTO AI FUNGHI filled with cream of mushrooms, mozz., assorted mushrooms, ricotta and bacon	13,50

MEATS

LA CARNE DELLA FELICITÀ happy cow with assorted mushrooms and seasonal vegetables	24,50
STRACCETTI DI VITELLO CON FUNGHI sirloin strips in seasonal mushroom sauce	18,75

ANTIPASTI and INSALATE

	1/2 Ración	Ración
VITELLO TONNATO CASALINGO Vitello tonnato, round beef with tuna sauce and capers	7,05	11,75
INSALATA DI CARCIOFI E PARMIGIANO Natural artichoke carpaccio with parmesan flake	7,05	11,75
PARMIGIANA DELLA MAMMA Eggplant lasagna with York ham, mamma style		10,50
CARCIOFI GRATINATI Artichokes gratin with Mahones in double cooking		10,45

FILLED PASTA

CARAMELLE D'ANATRA E FORMAGGIO candies 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 walnuts and parmesan cream	13,50

RISOTTOS (made with love and patience)

RISOTTO CON PECORINO AL TARTUFATO Truffled pecorino wheel risotto with pear and melanosporum truffle	15,00
---	-------

MEATS

CODA DI MANZO Oxtail stewed at low temperature with basmati rice	18,50
---	-------

FISH

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

VAT included

(v.) = Vegetarian