

# 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
GAMBERETTI AL AGLIO Gambas al ajillo		14,50
ASPARAGI SALTATI CON POLPO Salteado de trigueros con pulpo y salsa chimichurri	8,10	13,50
VITELLO TONNATO CASALINGO Vitello tonnato, redondo de ternera con salsa de atún y alcaparras	7,05	11,75
INSALATA DI MARE Ensalada de mar con pulpo, gambas y calamar	7,05	11,75
FRITTO DI MONTAGNA (v.) Salteado de setas variadas con hinojo y cherry		10,55
PARMIGIANA DELLA MAMMA Lasaña de berenjena con jamón york, al estilo de la mamma		10,50

## PIZZA (NOVEDAD)

PIZZA TARTUFATA E FUNGHI PORCINI (v.) crema de trufa, mozzarella, requesón, trufa fresca y funghi confitados		17,25
PIZZA CAPOCOLLO, RICOTTA E RUCOLA capocollo de Siena, mozzarella, requesón, cherry caramelizado y rucola		14,00
PIZZA PORCHETTA CROCCANTE beicon crujiente, mozzarella, setas salteadas y cherry caramelizados		13,50
PIZZA FINOCCHIONA E CARCIOFI SOTT'OGGIO finocchiona, alcachofas en aceite, mozzarella y romero		12,50
PANZEROTTO NAPOLETANO pizza frita rellena de provola, ricotta, salami, mozzarella y tomate		12,00

## PASTAS FRESCAS

FAMOSA PASTA AL TARTUFO (v.) tagliolini de setas con crema de setas y trufa melanosporum		18,00
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
PASTA FRESCA CON PESTO DI FINOCCHIO pappardelle con pesto de hinojo, pistacho crujiente y anchoa		11,50
PASTA FRESCA CON ZUCCHINI E RICOTTA (v) pappardelle con salsa de tomate, calabacín y ricotta estacionada		10,50

## 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 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 Parmigiano 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

## ANTIPASTI and INSALATE

	1/2 Portion	Portion
GAMBERETTI AL AGLIO Shrimp in garlic, typical spanish		14,50
ASPARAGI SALTATI CON POLPO Sauté with octopus wild asparagus and chimichurri sauce	8,10	13,50
VITELLO TONNATO CASALINGO Vitello tonnato, round beef with tuna sauce and capers	7,05	11,75
INSALATA DI MARE Sea salad with octopus, prawns and squid	7,05	11,75
FRITTO DI MONTAGNA (v.) Sautéed assorted mushrooms with fennel and cherry		10,55
PARMIGGIANA DELLA MAMMA Eggplant lasagna with ham, mamma's style		10,50

## PIZZA (NEW)

PIZZA TARTUFATA E FUNGHI PORCINI (v.) truffle cream, mozza. , cottage cheese, fresh truffle and confit mushrooms		17,25
PIZZA CAPOCOLLO, RICOTTA E RUCOLA Capocollo, mozza., cottage cheese, caramelised cherry and rocket		14,00
PIZZA PORCHETTA CROCCANTE crispy bacon, mozzarella, sautéed mushrooms and caramelized cherry		13,50
PIZZA FINOCCHIONA E CARCIOFI SOTT'OGGIO finocchiona, artichokes in oil, mozzarella and rosemary		12,50
PANZEROTTO NAPOLETANO fried pizza with provola, ricotta, salami, mozzarella and tomato		12,00

## FRESH PASTA

FAMOSA PASTA AL TARTUFO (v.) Mushroom tagliolini with mushroom cream and melanosporum truffle		18,00
LA GRAN CARBONARA CON FUNGHI pappardelle carbonara with sautéed mushrooms, in a pecorino wheel		12,50
PAPPARDELLE DEL CAPO (v.) pappardelle with boletus edulis, creamy sauce in a pecorino wheel		12,50
PASTA FRESCA CON PESTO DI FINOCCHIO pappardelle with fennel pesto, crunchy pistachio and anchovies		11,50
PASTA FRESCA CON ZUCCHINI E RICOTTA (v) pappardelle with tomato sauce, zucchini and ricotta		10,50

## FILLED PASTA

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

## MEATS

TAGLIATA DI BUE Entrecote of happy cow from the Farm filleted		24,00
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