

APERITIVOS

MARTINI BLANCO, ROJO	3.50€
SPRITZ APEROL	5.00€
COPA DE PROSECCO	4.00€

COCKTAILS

MOJITO TRADICIONAL	6.00€
GIN TONIC "HENDRICK'S"	8.50€
GIN TONIC "GIN MARE"	10.00€

REFRESCOS

COCA COLA, FANTA, SCHWEPES	2.20€
ZUMO NARANJA, PIÑA, MANZANA	2.80€
AGUA MINERAL 50 cl	2.10€
S. PELLEGRINO 50 cl	2.80€
COPA DE TINTO DE VERANO	3.50€
COPA DE SANGRÍA	4.00€
1 l. DE TINTO DE VERANO	10.00€
1 l. DE SANGRÍA	12.00€

CERVEZAS

CERVEZA DE BARRIL (SAN MIGUEL)	2.20€
PINTA	4.00€
NASTRO AZZURRO	3.50€
PAULANER DE TRIGO	4.60€
HEINEKEN	2.80€
TERCIO SIN ALCOHOL 0,0	2.80€
ITALIANAS ARTESANALES	
BIRRA MORETTI 500 ml Grand Cru 6,8%	6.00€
GRADISCA LAGER 500 ml 5,2%	5.00€

VINOS

BLANCOS

MONTE PLAYA JOVEN "ALICANTE"	2.80 / 11.00€
Macabeo, afrutado, vino joven.	
TIERRA BUENA VERDEJO "RUEDA"	12.50€
Verdejo / Sauvignon Blanc, seco con sabrosa acidez.	
MARINA ALTA "ALICANTE"	3.00 / 13.00€
100% Moscatel; afrutado, redondo, equilibrado.	
INURRIETA ORCHIDEA S. BLANC "NAVARRA"	15.00€
Uva Sauvignon Blanc 100%.	
E. MENDOZA CHARDONNAY "ALICANTE"	3.00 / 16.00€
100% Chardonnay; aroma intenso, textura densa.	
MOSCATO D'ASTI DOCG "ITALIA"	3.50 / 18.00€
100% Moscato; dulce, limpio, con notas cítricas.	
PINOT GRIGIO CASTEL F. "ITALIA"	3.50 / 18.00€
Trentino DOG, elegante, seco, aromas de manzanilla.	
ENVIDIA COCHINA "ALBARIÑO"	23.00€
100% Albariño; intenso, sensaciones frutales, seductor.	

ROSADOS

LAMBRUSCO BORGIO SOLE "ITALIA"	3.00 / 12.00€
Vino espumoso afrutado.	
INURRIETA MEDIODIA JOVEN "NAVARRA"	3.00 / 13.00€
Garnacha; aromas de pétalos de rosa, cereza y fresa.	
ENRIQUE MENDOZA ROSADO "ALICANTE"	16.50€
Uva Monastrell 100%.	

ESPUMOSOS

SANGUE DI GIUDA DELL' OLTREPÒ "ITALIA"	15.00€
Rojo rubí, burbujas púrpuras, aromas de frutos rojos.	
PROSECCO DOC EXTRA DRY "ITALIA"	4.00 / 18.00€
Extra seco, aromas de manzana silvestre y flores.	
DOMINIO DE LA VEGA RESERVA 2014 "CAVA"	22.00€
Brut Nature; aromas florales y de frutas cítricas.	

TINTOS

MONTE PLAYA JOVEN "ALICANTE"	2.80 / 11.00€
Monastrell; joven, afrutado, agradable.	
LAMBRUSCO BORGIO SOLE "ITALIA"	12.00€
Vino espumoso afrutado.	
TEMPUS REGIT MONASTRELL "ALICANTE"	12.50€
Rojo cereza, taninos dulces, equilibrado, aromas frutales.	
ICONO SYRAH "VALENCIA"	13.00€
Uva Syrah 100%.	
M. DE MUNDAIZ CRIANZA "RIOJA"	3.00 / 14.50€
100% Tempranillo, rojo cereza, frutas maduras, amable.	
M. DE BURGOS ROBLE "R. DEL DUERO"	3.00 / 16.50€
Rojo intenso, notas de regaliz, aterciopelado y fresco.	
TARIMA HILL "ALICANTE"	3.50 / 17.00€
100% Monastrell; rojo rubí, cuerpo intenso, aromas de fruta negra.	
NERO D'AVOLA FEUDO ARANCIO "ITALIA"	3.50 / 17.00€
Vino siciliano; notas de fresas, grosella y granada.	
ROSSO DI MONTEPULCIANO SABAZIO "ITALIA"	19.00€
100% Sangiovese; rojo intenso, notas frutales y especias balsámicas.	
PROELIO CRIANZA "RIOJA"	20.00€
Limpio y brillante, nariz elegante, frutos del bosque y especias.	
E. MENDOZA MERLOT MONAST. "ALICANTE"	3.50 / 20.00€
Aromas de frutas rojas maduras, taninos finos y elegante.	
PRIMER BESO "RIBERA DEL DUERO"	4.00 / 21.00€
100% Tempranillo; intensidad aromática, elegante, fresco y vivaz.	
VENTA DEL PUERTO Nº12 SEL. ESP. "ALICANTE"	22.00€
Uva Tempranillo, Cabernet, Merlot y Syrah.	
VILLA ANTINORI CHIANTI RESERVA "ITALIA"	28.00€
Color rojo rubí, notas de cereza, arándano y frutos del bosque.	
VALPOLICELLA RIPASSO SUP. ZENATO "ITALIA"	40.00€
Terciopelo en el paladar, aromas de frutos rojos y cerezo negro.	
BAROLO PRUNOTTO PIEMONTE "ITALIA"	45.00€
100% Nebbiolo, Piemonte. Rojo rubí, equilibrado, notas de cereza.	

FOCACCIE

CESTA DE PAN CASERO 2.00€

FOCACCIA DI MOZZARELLA (V)	5.00€
Pan de pizza crujiente con mozzarella y ajo.	
FOCACCIA CON AGLIO (V)	4.00€
Pan de pizza crujiente con ajo.	
FOCACCIA AL TARTUFO (V)	6.00€
Pan de pizza crujiente, mozzarella y crema de trufa.	

FORMAGGI

CACIOCAVALLO AI FUNGHI (V)	8.50€
Queso ahumado gratinado, servido con setas del bosque y picatostes.	
BRUSCHETTA MEDITERRANEA (V)	7.00€
Pan casero tostado con mozzarella, tomate marinado, rúcula y parmesano.	
CAPRESE DI BUFALA (V)	7.50€
Mozzarella de búfala con tomate raff, rúcula y balsámico.	
MILLEFOGLIE DI CAPRA (V)	8.00€
Milhojas de queso de cabra con piña asada, tomate seco y reducción de vino.	

INSALATE

INSALATA CESARE	8.50€
Pollo asado, lechuga baby, parmesano, salsa César y láminas de pan.	
INSALATA SALE E PEPE	7.50€
Ventresca de atún, mezclum, espárragos, huevo cocido, cherry y balsámico.	
INSALATA AUTUNNALE (V)	7.50€
Láminas de queso ahumado, rúcula, almendras tostadas, uvas pasas y mayonesa de naranja.	
INSALATA DOLCINA	8.00€
Pollo asado, lechuga baby, manzana verde, apio, nueces y crema de balsámico.	

ANTIPASTI

PEPATA DI COZZE E VONGOLE	10.00€
Almejas y mejillones salteados con ajo, guindilla y salsa de tomate.	
VITELLO TONNATO	9.00€
Láminas de ternera con rúcula, flores de alcaparras y salsa de atún.	
GAMBERONI AL PEPERONCINO	10.00€
Gambones con ajo, guindilla picante, salsa de tomate y vino blanco.	
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (x2)	17.00€
Tabla de fiambres y quesos italianos con mermeladas y frutos secos.	

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE	12.50€
Spaghetti con almejas, vino blanco, ajo, guindilla y perejil.	
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO	13.50€
Spaghetti con mejillones, almejas, gambones, pescado, cherry y ajo.	
TAGLIATELLE GAMBERI E ZUCCHINE	12.00€
Pasta al huevo con salsa de gambones, calabacín y azafrán.	
TAGLIATELLE ALLE MELANZANE (V)	12.00€
Pasta al huevo con salsa de berenjenas, requesón salado y salsa de tomate.	
PENNETTA MONTANARA	9.00€
Penne con bacon, salsa de setas, perejil y vino blanco.	
PENNETTA POLLO E PEPERONI	9.00€
Penne de pimientos, pollo, cebolla roja, guindilla y salsa de tomate.	
GNOCCHI AL GORGONZOLA (V)	9.00€
Gnocchi de patatas con salsa cremosa de calabaza, nueces y queso gorgonzola.	
TORTELLONI AI FUNGHI (V)	12.00€
Pasta rellena de setas y requesón, con salsa de boletus y parmesano.	
FAGOTTO PESTO E PINOLI (V)	11.00€
Pasta rellena de pesto servida con salsa de albahaca, piñones y parmesano.	
LASAGNA DI CARNE	10.00€
Lasagna estilo italiano con bechamel, parmesano y salsa boloñesa.	
SPAGHETTI SALMONE E TARTUFO	12.50€
Spaghetti con salsa carbonara de salmón fresco y trufa negra.	
PANCIOTTI ALLE CAPESANTE	13.50€
Pasta rellena de vieira y gambas con salsa de mantequilla, puntas de espárragos y cherry.	

P E S C I

SALMONE GRIGLIATO	15.00€
Filete de salmón noruego a la plancha servido con salsa de pimiento rojo.	
GUAZZETTO DELLO SCOGLIO	18.00€
Mixto de pescado y marisco a la provenzal servido en cazuela con pan tostado.	
BRANZINO ALLO ZAFFERANO	16.00€
Filetes de lubina aromatizados con finas hierbas, servidos con salsa de azafrán.	
CODA DI ROSPO AGLI ASPARAGI	16.50€
Tacos de rape servidos con salsa de espárragos verdes, ajo y tomillo.	

Todos nuestros pescados van acompañados de vegetales.

C A R N I

INVOLTINO DI POLLO AI FUNGHI	13.50€
Pechuga de pollo rellena de setas, parmesano, brie y bacon.	
FILETTO TARTUFATO	23.00€
Solomillo de ternera de 250 g a la plancha con crema de trufa.	
TAGLIATA DI MANZO	19.00€
Entrecot de ternera de 300 g laminada, servida con rúcula, láminas de parmesano y tomate semi seco.	
OSSOBUCCO	15.50€
Ossobuco de ternera guisada y servida con salsa de tomate y ralladura de cítricos.	

Todas nuestras carnes van acompañadas de patatas al horno.

PIZZA

CLASSICHE

POASTRO	11.00€
Pollo, pimientos, cebolla roja y guindilla picante.	
DIAVOLA	9.50€
Chorizo picante de Nápoles.	
MAIALINA	11.00€
Chorizo picante, bacon y setas Portobello.	
COTTO E FUNGHI	10.00€
Jamón Cotto y setas Portobello.	
CAMPAGNOLA (V)	10.00€
Con verduras de temporada.	
PICCANTE	11.00€
Chorizo picante, cebolla roja y pimientos.	
RUSTICA (V) (sin mozzarella)	12.00€
Queso de cabra, berenjenas asadas y pesto.	
BARBACOA	11.50€
Boloñesa, cebolla, bacon y barbacoa.	

BUFALA

CRUDO E BUFALA	12.50€
Búfala y "Prosciutto di Parma".	
TARTUFATA	13.50€
Búfala, cherry, rúcula, "Prosciutto di Parma" y trufa.	
ITALIANA (V)	11.00€
Búfala, tomate cherry, rúcula y orégano.	

GOURMET

NORVEGESE	13.50€
Salmón ahumado, rúcula y láminas de parmesano.	
PROSCIUTTO DI PARMA	13.00€
"Prosciutto di parma", láminas de parmesano y rúcula.	
FRUTTI DI MARE	15.00€
Mixto de pescado y marisco, ajo y perejil.	
FUNGHETTO	13.00€
Setas Portobello, brie, olivas y "Prosciutto di Parma".	
BOSCAIOLO	12.50€
Setas del bosque, parmesano, rúcula y tocino.	
PORTOBELLO (sin salsa de tomate) (V)	12.50€
Portobello, brie, salsa de trufa y tomate semi seco.	
GUANCIALE (sin salsa de tomate)	13.00€
Queso de cabra, berenjenas, mermelada y tocino.	
NDUJA	12.50€
Pollo, Portobello, tomate seco y sobrasada.	

BURRATA

DELICATA (sin salsa de tomate)	13.50€
Burrata, "Prosciutto di Parma", láminas de parmesano y trufa.	
BURRATA (V)	12.50€
Burrata, rúcula, láminas de parmesano y pesto genovese.	
AFFUMICATA	13.50€
Burrata, salmón ahumado, tomate semi seco y calabacín.	

BÚFALA 2.00€ · PROSCIUTTO DI PARMA 1.80€ · EXTRA 0.80€ · SALMÓN 2.20€

Nuestras masas de pizza están maduras durante 72 horas y elaboradas con mozzarella 100% fiordilatte y con tomate "San Marzano".