

CARPACCI

CARPACCIO DI MANZO 12.00€

Láminas de solomillo de ternera cruda.
Con pimienta negra, mostaza y rúcula.

CARPACCIO DI TONNO 13.00€

Lomo de atún rojo marinado con eneldo.
Servido con mayonesa de wasabi y sésamo.

SPECIALITÀ

PAN CARASAO ZOLA E NDUJA 8.00€

Pan fino y crujiente al horno con burrata, gorgonzola,
sobrasada italiana picante y pollo campero.

PARMIGIANA DI MELANZANE (V) 9.00€

Pastel de berenjena frita con salsa de tomate,
mozzarella de búfala, parmesano y albahaca.

PROVOLETTA AFFUMICATA AL TARTUFO (V) 8.00€

Queso ahumado "Scamorza" a la plancha con tomate
seco, rúcula y crema de balsámico con trufa

BURRATA E PARMA (x2) 14.00€

Burrata (250 g). Servida con rúcula, tomate
semi seco, alcaparrones y Prosciutto de Parma.

VITELLO TONNATO 9.00€

Lonchas finas de ternera. Servidas con salsa de
ventresca de atún y mayonesa de anchoas.

PAN FOCACCIA CASERO. Con AOVE. 1.00€ /pers.

INSALATE

SALMONE 9.00€

Rúcula, cebolla roja, salsa de eneldo,
aguacate y salmón marinado.

CESARE 8.00€

Cogollo de lechuga, salsa César, pollo
asado, parmesano y pan crujiente.

FARRO (V) 8.50€

Espelta, verdura asada, espárragos a la
plancha, salsa de mango y queso de oveja.

PESCE

GUAZZETTO DI COZZE 9.00€

Mejillones al vapor con salsa, a elegir entre:
tomate picante o cremosa de trufa.

VONGOLE PREZZEMOLATE 9.50€

Almejas de lonja con ajo, perejil, tomate
cherry y vino blanco Albariño.

CALAMARETTI PICCANTI 11.50€

Calamar fresco troceado, con gambones,
aceitunas, tomate, guindilla fresca y tomillo.

(V) Vegetarianos. Pregúntanos por nuestros platos para celíacos.
Precio con IVA incluido.

ANTIPASTI

PASTE FRESCHE

PRINCIPALI

VINI E BEVANDE

PASTE FRESCHE

LASAGNETTA NERA AI GAMBERI E BURRATA 12.50€ Lasaña casera con masa negra, gambas rojas, puntas de espárragos y queso burrata.	CASERECCE ALLA GENOVESE (V) 11.00€ Pasta de espirales casera. Con pesto de albahaca, tomate cherry y búfala.
CANNELLONI ALLA BOLOGNESE 11.00€ Canelones caseros clásicos italianos. Rellenos de boloñesa. Gratinados con parmesano y bechamel.	CALAMARATA ALLA NAPOLETANA 11.50€ Pasta corta con salsa de tomate, ragú de pescado, ajo y perejil.
PACCHERI AL FORNO 11.50€ Pasta rellena de salmón y requesón, gratinada con bechamel y emulsión de eneldo.	RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 13.50€ Típico arroz estilo italiano con pescado y marisco.
BIGOLI ALLA CARBONARA TARTUFATA 10.50€ Pasta larga con salsa de huevo, migas de longaniza, trufa y crema de parmesano.	RISOTTO ALLA MILANESE (V) 12.00€ Típico arroz estilo italiano con salsa de azafrán, parmesano y mantequilla.
RIGATONI ALLA AMATRICIANA 10.00€ Pasta corta casera con salsa Amatriciana de tocino, pimienta negra, cebolla y tomate.	RAVIOLACCI AL BRASATO 12.50€ Pasta casera rellena de ternera estofada, con vino tinto "Amarone" y verduras.
TAGLIATELLE AI CROSTACEI 13.00€ Pasta fresca con salsa de cigalas, gambones y mixto de marisco.	TORTELLONI AL TARTUFO (V) 13.00€ Pasta casera rellena de queso burrata, boletus y crema de trufa negra.
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI (V) 12.50€ Pasta fresca con salsa cremosa de setas boletus, ajo, vino blanco y parmesano.	<i>Pasta fresca hecha a mano diariamente con sémola de trigo duro, huevos frescos y aceite de oliva virgen extra.</i>

P A S T E F R E S C H E

P R I N C I P A L I

V I N I E B E V A N D E

ALLA GRIGLIA

POLLI CROCCANTI

Pollo marinado a la parrilla. Servido con salsa a elegir entre: queso y setas o curry.

12.00€

FILETTO AL MIELE

Solomillo de cerdo con miel de castaño, bacon y pimientos dulces.

13.00€

TAGLIATA DI MANZO

Entrecot de ternera a la plancha. Servido con ajo asado, tomate confitado y aceite de romero.

17.00€

MEDAGLIONI AI FUNGHI

Escalopes de ternera, servidos con salsa cremosa de setas variadas del bosque.

15.50€

Todas nuestras carnes van acompañadas de patatas al horno.

DAL MARE

SALMONE GRIGLIATO

Filete de salmón noruego a la parrilla con verduras y aceite extra virgen.

15.00€

ORATA AL FORNO

Filete de dorada al horno con verduras mixtas y sal negra.

15.00€

TRANCIO DI TONNO

Lomo de atún rojo. Servido con grosellas y reducción de vino tinto.

17.00€

CASSERUOLA ALLA PROVENZALE

Mixto de pescado y marisco con salsa de tomate, ajo y pan casero tostado.

18.00€

Todo nuestro pescado se acompaña de vegetales. Nuestro producto procede directamente de la lonja de Santa Pola, congelado a -18°C para evitar contaminaciones, elaborado diariamente por nuestro staff de cocina.

LE NOSTRE PIZZE GOURMET

DEL PESCATORE

Sin salsa de tomate.

Salmón marinado, tomate cherry, mozzarella de búfala y alcaparras.

13.00€

PRAGA

Salsa de tomate, mozzarella, queso gorgonzola, jamón york ahumado, rúcula y parmesano.

11.50€

TARTUFO

Salsa de tomate, burrata, trufa, rúcula y Prosciutto de Parma.

12.50€

CONTADINA (V)

Sin salsa de tomate. Verduras de temporada y mozzarella de búfala.

11.00€

BIGOLI

Salsa de tomate, jamón ahumado speck, queso "stracciatella" y láminas de queso pecorino.

11.50€

La masa de nuestra pizza gourmet está madurada durante 72 horas y elaborada con mozzarella de Bufala Campana y tomate San Marzano.

(V) Vegetarianos.

Pregúntanos por nuestros platos para celíacos.

Precio con IVA incluido.

PRINCIPALI

VINI E BEVANDE

APERITIVO

MARTINI. Vermuth	3.50€
SPRITZ. Aperol	5.00€
COPA DE PROSECCO.	4.00€

VINO BIANCO

VEGA BADENES. Tierra Castilla <i>Verdejo 100% - joven</i>	2.80€ / 12.00€
DUQUESA DE VALLADOLID. Rueda <i>Verdejo 100% - joven</i>	13.50€
CESILIA BLANC. Casa Cesilia. Alicante <i>Moscato 50%, Malvasía 50%</i>	3.00€ / 15.00€
DOGA DELLE CLAVULE. Toscana -Italia- <i>Vermentino 100% - joven</i>	3.00€ / 16.00€
MOSCATO D' ASTI. Prunotto. Piemonte -Italia- <i>Moscato 100% - joven</i>	16.00€
ENRIQUE MENDOZA. Alicante <i>Chardonnay 100% - joven</i>	3.50€ / 16.00€
ANDREA DI PEC. Pinot Grigio -Italia- <i>Pinot grigio 100% - joven</i>	3.50€ / 18.00€
ZOE. Adegas Marea Alta. Rias Baixas <i>Albariño 100% - joven</i>	19.00€
J.HOFSTÄTTER. Alto Adige -Italia- <i>Müller Thurgau 100% - joven</i>	24.00€

VINO ROSATO

MEDIODIA. Inurrieta. Navarra <i>Garnacha 100% - joven</i>	3.00€ / 13.00€
LAMBRUSCO. Emilia Romagna -Italia- <i>Lambrusco 100% - vino espumoso</i>	13.00€
CALAFURIA. Tormaresca. Puglia -Italia- <i>Negroamaro 100% - joven</i>	17.00€

BOLLICINE

JOAN SERRET. Cava Brut Nature <i>Macabeo 100% - 12 meses</i>	17.00€
PROSECCO. Millesimato Extra Dry. -Italia- <i>Glera 100%</i>	4.00€ / 18.00€
MOËT & CHANDON. Champagne <i>Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	45.00€

CERVEZAS

NASTRO AZZURRO. Peroni 33 cl. -Italia-	3.50€
MORETTI ROSSA. 33 cl. -Italia-	3.50€
SAN MIGUEL ESPECIAL. 33 cl. -España-	2.80€
SAN MIGUEL SELECTA. 33 cl. -España-	3.00€
SAN MIGUEL SIN ALCOHOL. 0,0%	2.80€
HEINEKEN. 33 cl. -Países Bajos-	3.00€

VINO ROSSO

VEGA BADENES. Tierra de Castilla <i>Tempranillo 100% - 6 meses</i>	2.80€ / 12.00€
QUINTA DE BACO. Ribera del Duero <i>Tinta fina 100% - crianza 6 meses</i>	13.00€
LAMBRUSCO. Emilia Romagna. -Italia- <i>Vino espumoso afrutado</i>	13.00€
TERCIOPELO. Terc. Social Wine. Alicante <i>Shiraz 100% - vino ecológico</i>	3.00€ / 15.00€
TALISSMAN. Juan Salas. Alicante <i>Monastrell 100% - crianza 4 meses</i>	3.00€ / 15.00€
PROELIO. Bodega Proelio. Rioja <i>Tempranillo 100% - 12 meses</i>	3.00€ / 16.00€
SALLIER DE LA TOUR. Sicilia -Italia- <i>Nero d'Avola 100% - joven</i>	17.00€
ENRIQUE MENDOZA. Alicante <i>Cabernet Sauvignon 50%, Monastrell 50% - 12 meses</i>	19.00€
GARNACHA CENTENARIA. Campo de Borja <i>Garnacha 100% - 6 meses</i>	21.00€
MONTEPULCIANO D' ABRUZZO. -Italia- <i>Montepulciano 100% - joven</i>	4.00€ / 22.00€
EL PRIMER BESO. Ribera del Duero <i>Tinta fina 100% - 6 meses</i>	4.00€ / 23.00€
PERGAMINO COLLECCIÓN. Rioja <i>Tempranillo 100% - 6 meses</i>	26.00€
PEPPOLI CHIANTI CLASSICO. Toscana <i>Sangiovese 90%, Merlot 5%, Syrah 5%</i>	6.00€ / 30.00€
SANTA ROSA. Enrique Mendoza. Alicante <i>Cabernet S. 70%, Merlot 15%, Shiraz 15% - 17 meses</i>	36.00€
RIPASSA VALPOLICELLA. Zenato. -Italia- <i>Corvina 80%, Molinara 10%, Rondinella 10%</i>	38.00€
AMARONE. Zenato. Veneto -Italia- <i>Rondinella, Molinara, Croatina, Oseleta, Corvina</i>	61.00€

BEBIDAS

AGUA. 75 cl.	2.00€
AGUA MINERAL S. PELLEGRINO. 50 cl.	2.80€
REFRESCOS.	2.30€

CERVEZAS ARTESANAS

GRADISCA. -Italia-. Lager 50 cl. Vol. Alc 5,2° <i>100% malta de cebada, color dorado. Un equilibrio perfecto entre notas florales y fragantes de lúpulo, malta y miel. Sabor equilibrado y limpio.</i>	4.50€
MIDÒNA. -Italia-. Golden Ale 50 cl. Vol. Alc. 6,5° <i>Color dorado antiguo y una espuma persistente. Las cálidas sensaciones de malta están bien equilibradas con notas frescas.</i>	4.50€
SANTA FAZ. Alicante. IPA 33 cl. Vol. Alc. 5,2° <i>Estilo American IPA con su color dorado, presenta el toque más intenso y fresco del lúpulo y notas marcadas de cítricos.</i>	3.80€