

ANTIPASTI

- **POLLO FRITTO**
Crujientes tiritas de pollo especiado con tomillo, ajo, comino...
Acompañadas de una mayonesa al cilantro. (1, 2) **9,9**
- **IL NOSTRO ANTIPASTO MISTO**
El más completo: una degustación de los mejores fiambres italianos,
acompañados de queso scamorza fundido con panceta, berenjenas en
aceite, ensalada de rúcula, nueces, tomates secos, aceitunas negras y
triángulos de piadina. (1, 3, 9, 14) **14,8**
- ★ **PARMIGIANA**
Rodajas de berenjenas rebozadas y fritas con salsa de tomate caliente,
mozzarella de búfala y albahaca. (1, 3, 9, 14) **8,5**
- ★ **TEMPURA**
Doradas verduras de temporada rebozadas y acompañadas de un
chutney agrídulce de tomate y albahaca. (1, 3, 8, 9, 14) **9,2**
- **TACOS DI POLLO**
2 sabrosas tortitas de maíz rellenas de pollo, espárragos, cebolla
caramelizada, aguacate y rúcula. Acompañadas de una deliciosa salsa
de yogurt especiada. (1, 3, 9, 10) **8,5**
- ★ **PANETTI CON SALSE**
Viciosos panecillos fritos acompañados de una crema de queso, salsa de
tomate picante y paté casero de aceitunas negras. (1, 2, 3, 14) **9,5**
- **PIADINA CLUB**
Rolling relleno de pollo asado. Acompañado de lechuga romana aliñada
con una sabrosa salsa César, aguacate, panceta y tomate fresco.
(1, 2, 3, 4, 14) **9,5**

Listado de alérgenos:

- | | | |
|------------------------|-----------------|----------------|
| 1. Cereales con gluten | 6. Crustáceos | 11. Apio |
| 2. Huevos | 7. Cacahuets | 12. Mostaza |
| 3. Lácteos | 8. Soja | 13. Altramucos |
| 4. Pescados | 9. Frutos secos | 14. Sulfitos |
| 5. Moluscos | 10. Sésamo | |

Precios en euros IVA incluido

- ★ Vegetariano
- Novedad

ANTIPASTI

CARPACCIO TRADIZIONALE

El tradicional, finas lonchas de ternera cruda, aliñadas con aceite de oliva, zumo de limón, champiñones, rúcula, parmesano en láminas y unas gotas de crema de balsámico. (3, 14) **10,8**

● **IL CROSTONE**

Deliciosa tosta de pan de cristal con una crema de berenjena ahumada, sabroso roastbeef de cerdo al horno y rúcula. Todo acompañado de una sabrosa salsa de gorgonzola y trufa. (1, 2, 3, 8, 12) **7,8**

● ★ **PATATE NOSTRE**

Dorados y crujientes gajos de patatas acompañados de una deliciosa salsa de parmesano y trufa con un toque de parmesano rallado. (1, 3) **6**

Listado de alérgenos:

- | | | |
|------------------------|-----------------|----------------|
| 1. Cereales con gluten | 6. Crustáceos | 11. Apio |
| 2. Huevos | 7. Cacahuets | 12. Mostaza |
| 3. Lácteos | 8. Soja | 13. Altramuces |
| 4. Pescados | 9. Frutos secos | 14. Sulfitos |
| 5. Moluscos | 10. Sésamo | |

Precios en euros IVA incluido

- ★ Vegetariano
● Novedad

INSALATE

● ★ CAPRESE

Con rodajas de tomate, berenjena a la plancha, rúcula y mozzarella de búfala. Todo aliñado con nuestro delicioso pesto genovés. (3, 9) 10,8

CESIRA

Nuestras tiritas de pollo rebozado y frito, con lechuga romana, láminas de parmesano, croutones y panceta crujiente. Todo aliñado con una sabrosa salsa César. (1, 2, 3, 4, 14) 10,5

VINCENTE

Ensalada de pollo frito sobre una base de lechugas mézclum, tomate natural, crema de aguacate y rúcula. Aliñada con una sabrosa crema de vinagre balsámico, kikos de maíz y láminas de parmesano. (1, 2, 3, 14) 10,8

★ DI QUINOA

Timbal de quinoa y rúcula con tomate en texturas, aguacate fresco, anacardos tostados y habitas de soja. Todo aliñado con nuestro sabroso pesto rojo y verde. (3, 8, 9, 14) 9,5

**Disponibilidad de menú sin gluten.
Pregunta a tu camarero.**

Listado de alérgenos:

- | | | |
|------------------------|-----------------|----------------|
| 1. Cereales con gluten | 6. Crustáceos | 11. Apio |
| 2. Huevos | 7. Cacahuetes | 12. Mostaza |
| 3. Lácteos | 8. Soja | 13. Altramuces |
| 4. Pescados | 9. Frutos secos | 14. Sulfitos |
| 5. Moluscos | 10. Sésamo | |

Precios en euros IVA incluido

- ★ Vegetariano
- Novedad

PIADINE

ITALIANISSIMA

Mozzarella "Fior di latte", jamón serrano, tomate natural, rúcula y parmesano en láminas. (1, 3) 9,2

★ 4 FORMAGGI

Mozzarella "Fior di latte", taleggio, gorgonzola, parmesano y rúcula. (1, 3) 8,5

TARTUFELLA

Mezcla de quesos, panceta, rúcula y crema de trufu. (1, 3) 9,2

★ PARMIGIANA

Mozzarella de vaca "Fior di latte" y de búfala, salsa de tomate, tomates cherry, berenjenas fritas, rúcula y parmesano. (1, 3) 8,9

● SCAMORZELLA

Mozzarella "Fior di latte", queso scamorza, champiñones, espinacas salteadas y panceta. (1, 3) 9,5

● STICCHIOSA

Mozzarella "Fior di latte", gorgonzola, champiñones, jamón york, panceta y huevo frito. (1, 2, 3) 10,5

Listado de alérgenos:

- | | | |
|------------------------|-----------------|----------------|
| 1. Cereales con gluten | 6. Crustáceos | 11. Apio |
| 2. Huevos | 7. Cacahuets | 12. Mostaza |
| 3. Lácteos | 8. Soja | 13. Altramucos |
| 4. Pescados | 9. Frutos secos | 14. Sulfitos |
| 5. Moluscos | 10. Sésamo | |

Precios en euros IVA incluido

- ★ Vegetariano
● Novedad

PASTE

- ★ **RIGATONI AI 4 FORMAGGI**
Una mezcla de los quesos más italianos: taleggio, gorgonzola, scamorza y parmesano con un toque de nata. (1, 3) **9,7**
- RIGATONI GORGONZOLA E TARTUFO**
Una sabrosa salsa con panceta, queso gorgonzola, crema de tartufo, queso parmesano y un toque de nata. (1, 3) **9,9**
- ★ **RIGATONI ALLA TRAPANESE**
Delicioso pesto trapanese de Sicilia con almendras tostadas, ajo, albahaca fresca, queso pecorino y tomate. (1, 3, 9) **9,5**
- **RIGATONI PANCETTA E CAPPERI**
Rigatoni con cebolla, ajo, romero fresco, panceta, alcaparras, tomate natural y parmesano rallado. (1, 3, 14) **9,3**
- PAPPARDELLE AL RAGÚ**
La más clásica, con carne picada y salsa de tomate. (1, 2, 3, 11, 14) **8,5**
- **PAPPARDELLE PORCINI E PANCETTA**
Pappardelle con deliciosos boletus acompañados de panceta, tomates cherry y parmesano rallado. (1, 2, 3, 14) **9,9**
- PAPPARDELLE SALMONE E ASPARAGI**
Deliciosa mezcla de salmón ahumado, espárragos verdes y tomates cherry. Todo acompañado de salsa de tomate y nata. (1, 2, 3, 4, 14) **9,8**
- STRANGOZZI MIXATI**
Sabrosa mezcla de setas y champiñones con pollo, salsa de soja, nata y parmesano rallado. (1, 2, 3, 8) **9,8**
- ★ **STRANGOZZI AL PESTO**
El clásico pesto de albahaca, nueces y piñones a la tradición genovesa. (1, 2, 3, 9) **9,2**

Listado de alérgenos:

- | | | |
|------------------------|-----------------|----------------|
| 1. Cereales con gluten | 6. Crustáceos | 11. Apio |
| 2. Huevos | 7. Cacahuetes | 12. Mostaza |
| 3. Lácteos | 8. Soja | 13. Altramuces |
| 4. Pescados | 9. Frutos secos | 14. Sulfitos |
| 5. Moluscos | 10. Sésamo | |

Precios en euros IVA incluido

- ★ Vegetariano
● Novedad

PASTE

★ SPAGHETTONI ALLA PARMIGIANA

Nuestra versión de la parmigiana: salsa de tomate con berenjenas fritas, tomates cherry, mozzarella de búfala y parmesano. Todo envuelto en láminas de berenjenas a la plancha. (1, 3)

9,7

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA

La clásica con nata, parmesano, huevo, fiambre guanciale y mucha pimienta. (1, 2, 3)

8,5

● ★ SPAGHETTONI AL PESTO DI RUCOLA

Spaghettoni con un delicioso pesto de rúcula y tomates secos, gorgonzola, parmesano rallado y un toque de nata. (1, 2, 3, 9)

9,5

● SPAGHETTONI AL PESTO DI BIMBI

Spaghettoni con un sabroso pesto de bimbi, speck, tomate seco, queso pecorino y rúcula. (1, 2, 3)

9,8

★ TORTELLONI RUSTICA DI NOCI E GORGONZOLA

Pasta fresca rellena de queso ricotta y finas hierbas con una viciosa crema de gorgonzola, parmesano, queso pecorino, nata y nueces. (1, 2, 3, 9)

12,5

● ★ TORTELLONI ALL'AMARETTO

Pasta fresca rellena de ricotta y finas hierbas acompañada de una fantástica salsa de calabaza asada, gorgonzola, amaretto, parmesano rallado, un toque de nata y albahaca. (1, 2, 3, 9)

12,5

★ RAVIOLONI ALLA BUFALA

Pasta fresca rellena de ricotta de búfala y espinacas con una fresca mezcla de salsa de tomate, tomate natural, mozzarella de búfala, rúcula y parmesano. (1, 2, 3, 9)

12

Listado de alérgenos:

- | | | |
|------------------------|-----------------|----------------|
| 1. Cereales con gluten | 6. Crustáceos | 11. Apio |
| 2. Huevos | 7. Cacahuetes | 12. Mostaza |
| 3. Lácteos | 8. Soja | 13. Altramuces |
| 4. Pescados | 9. Frutos secos | 14. Sulfitos |
| 5. Moluscos | 10. Sésamo | |

Precios en euros IVA incluido

- ★ Vegetariano
● Novedad

PASTE

★ RAVIOLONI TARTUFONI

Pasta fresca rellena de ricotta de búfala y espinacas con una exquisita salsa de queso taleggio, nata, crema de tartufo y parmesano rallado.

(1, 2, 3) 12,5

● CANELLONI DI CARNE

Deliciosos canelones rellenos de carne picada con bechamel, tomate, mozzarella "Fior di latte" y parmesano rallado. (1, 2, 3, 11, 14)

9,5

LASAGNA

Pasta al horno (de huevo y espinacas) con salsa boloñesa, bechamel, mozzarella y parmesano. (1, 2, 3, 11, 14)

9,5

Disponibilidad de menú sin gluten.
Pregunta a tu camarero.

Listado de alérgenos:

- | | | |
|------------------------|-----------------|----------------|
| 1. Cereales con gluten | 6. Crustáceos | 11. Apio |
| 2. Huevos | 7. Cacahuetes | 12. Mostaza |
| 3. Lácteos | 8. Soja | 13. Altramuces |
| 4. Pescados | 9. Frutos secos | 14. Sulfitos |
| 5. Moluscos | 10. Sésamo | |

Precios en euros IVA incluido

- ★ Vegetariano
● Novedad

DOLCI

TIRAMISÚ

Cremoso de mascarpone con bizcochos bañados en café italiano.

(1, 2, 3) 4,9

TORTA DI FORMAGGIO

Nuestro éxito: crujiente base de galleta con una suave crema de queso.

(1, 2, 3, 14) 4,9

PANNA COTTA

El flan italiano de nata por excelencia. (3)

..... 4,9

PARFAIT DI MANDORLE

Postre semifrío de almendras típico de Sicilia. (1, 2, 3, 9)

..... 5,5

CAPPUCCINO

Ligero dueto de mousses de chocolate negro y moca blanco con un crumble de vainilla perfumado con nuestra salsa de chocolate.

(1, 2, 3, 4, 9) 5,9

TORTA DI CIOCCOLATO

Tarta de la casa con chocolate, chocolate y más chocolate con un toque de dulce de leche. (1, 2, 3, 9)

..... 5,5

Listado de alérgenos:

- | | | |
|------------------------|-----------------|----------------|
| 1. Cereales con gluten | 6. Crustáceos | 11. Apio |
| 2. Huevos | 7. Cacahuetes | 12. Mostaza |
| 3. Lácteos | 8. Soja | 13. Altramuces |
| 4. Pescados | 9. Frutos secos | 14. Sulfitos |
| 5. Moluscos | 10. Sésamo | |

Precios en euros IVA incluido

- ★ Vegetariano
● Novedad

ALÉRGENOS

1. CEREALES CON GLUTEN
2. HUEVOS
3. LÁCTEOS
4. PESCADOS
5. MOLUSCOS
6. CRUSTÁCEOS
7. CACAHUETES
8. SOJA
9. FRUTOS SECOS
10. SÉSAMO
11. APIO
12. MOSTAZA
13. ALTRAMUCES
14. SULFITOS



APERITIVI ALL'ITALIANA

Spritz	4
Vermouth	3
Copa Prosecco	3
Copa Cava	3
Copa Vinos Viciosos	3/3,5
Copa Lambrusco	2

CERVEZAS

Heineken barril	2,3
Tercio Moretti	3,2
Tercio Heineken	3
Buckler sin alcohol	2,8

GIN TONIC

Ginself	8
Citadelle	8
Seagram's	8
Tanqueray Ten	8
Martin Miller's	8
Hendrik's	8
Bull dog	8

DIGESTIVI ITALIANI

Grappa 1ª marca	3
Limoncello	3
Amaro Averna	3
Sambuca Molinari	3
Amaretto di Saronno	3