

Entrantes clásicos - Antipasti classici

TABLA MIXTA Ración 22.00€ / Media 12.00€

Selección de quesos y embutidos italianos con grissini, mermelada y miel de trufa.
Alérgenos: lácteos, sulfitos, gluten, frutos de cáscara.

BURRATA RELLENA DE PESTO CON CHERRY ASADOS Y ALMENDRAS 12.50€

Burrata pugliese de 125 gramos rellena de pesto de albahaca sobre tomate Cherry asado y almendras tostadas.
Alérgenos: lácteos, gluten, frutos de cáscara.

CESAR SALAD NIVEL NAPOLES 2.0 12.50€

Pollo asado al horno, guanciale super crunchi, lascas de parmesano, lechuga romana, crutones y salsa cesar casera.
Alérgenos: gluten, huevo, pescado, sulfitos, lácteos.

PARMIGIANA DI MELANZANE 12.50€

Milhoja de berenjenas fritas con mozzarella, tomate San Marzano en salsa, albahaca y parmesano.
Alérgenos: gluten, lácteos, sulfitos.

PROVOLONE AL FORNO EN SALSA PIZZAIOLA 12.50€

Queso fundido al horno en salsa de tomate, orégano y parmesano.
Alérgenos: lácteos, gluten.

CROQUE DI PATATA 11.50€

Croqueta de 150 gramos rellena de guanciale, salsa de pecorino, yema de huevo pasteurizada y mucho grana rallado.
Alérgenos: gluten, lácteos, huevo.

TRIS DI MONTANARE 12.00€

Mini masas de pizza frita con 3 sabores diferentes: mortadela, stracciatella y pistacho / Sfrisciullo, aceitunas negras y salsa pecorino / Clásica con ragu y parmesano.
Alérgenos: gluten, lácteos, frutos de cáscara, sulfitos.

COZZE AL POMODORO 14.00€

Mejillones en salsa de tomate ligeramente picante.
Alérgenos: moluscos, sulfitos.

O RUTIELL 15.00€

Focaccia cocinada en molde con prosciutto crudo, stracciatella y albahaca.
Alérgenos: gluten, lácteos.

Pastas y Arroces - Pasta e Riso

AUTENTICA CARBONARA 16.00€

Spaghetti con yema de huevo, guanciale (papada de cerdo curada a la pimienta negra), pecorino romano y pimienta negra.

Alérgenos: gluten, huevo, lácteos.

ZITI ALLA GENOVESE 16.00€

Pasta típica napolitana con guiso de carne y cebolla, con apio y zanahoria cocinado durante más de 8 horas a fuego lento.

Alérgenos: gluten, apio, sulfitos.

SPAGHETTI ALLO SCARPARELLO 14.00€

Spaghetti en salsa de tomate Cherry, parmesano, pecorino y stracciatella de burrata.

Alérgenos: gluten, huevo, lácteos.

CANNELLONI RIPIENI DI CARNE 15.00€

Cannellones rellenos de carne con bechamel y salsa de tomate gratinados al horno.

Alérgenos: gluten, apio, huevo, lácteos.

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 14.00€

Gnocchi de patata con salsa de tomate, provola ahumada y fior di latte gratinados al horno.

Alérgenos: gluten, huevo, lácteos.

LINGUINE ALLO SCOGLIO 19.00€

Pasta larga típica de Napoles con mariscos variados y tomatito Cherry.

Alérgenos: moluscos, crustáceos, gluten, huevo, sulfitos.

Carnes - Carne

POLPETTONE DELLA NONNA 18.00€

Mega albóndiga de carne rellena de jamón y queso provolone. Asado al horno en su jugo y acompañado de patatas asadas.

Alérgenos: lácteos, huevo, gluten, sulfitos.

COTOLETTA ALLA MILANESE 18.00€

Milanesa de ternera empanada en huevos y pan rallado y frita. Acompañada de salsas y patatas fritas.

Alérgenos: gluten, huevo.

Pizzas - Pizze

MARGHERITA 11.00€

Tomate san Marzano, albahaca, fior di latte, AOVE.

Alérgenos: gluten, lácteos.

DIAVOLA 13.00€

Tomate san Marzano, albahaca, salame Napoletano (típico embutido de la campania), fior di latte, AOVE.

Alérgenos: gluten, lácteos, sulfitos.

CAPRICCIOSA 14.50€

Tomate san Marzano, albahaca, jamón York, salame Napoli, alcachofas a la brasa, champiñones salteados, fior di latte, aceitunas negras y AOVE.

Alérgenos: gluten, lácteos, sulfitos.

COTTO E FUNGHI 13.50€

Tomate san Marzano, albahaca, jamón york, champiñones salteados, fior di latte, AOVE.

Alérgenos: gluten, lácteos, sulfitos.

CALZONE 15.00€

Típica pizza napolitana rellena de: ricotta, salame Napoli, jamón York, fior di latte y encima tomate san Marzano, parmesano rallado, albahaca y AOVE.

Alérgenos: gluten, lácteos, sulfitos.

NAPOLETANA 13.50€

Tomate san Marzano, albahaca, aceitunas, alcaparras, anchoas, tomatitos cherry, orégano y AOVE.

Alérgenos: gluten, pescado.

PISTACCHIO 16.00€

Fior di latte, albahaca, mortadella di Bologna, pesto de pistacho, crumble de pistacho, AOVE.

Alérgenos: gluten, lácteos, sulfitos, frutos de cáscara.

Pizzas - Pizze

TRADIZIONE COSACCA 11.00€

Tomate san Marzano, albahaca, parmigiano rallado y a la salida del horno pecorino Romano DOP rallado y AOVE.

Alérgenos: gluten, lácteos.

CARBONARA 17.00€

Crema de pecorino Romano DOP, albahaca, fior di latte, guanciale crujiente, yema de huevo pasteurizada, pimienta negra, AOVE.

Alérgenos: gluten, lácteos, huevo.

TOTÒ 17.00€

Tomatitos cherry, albahaca, mozzarella fior di latte, AOVE, jamón de Parma, rúcula, láminas de parmigiano.

Alérgenos: gluten, lácteos, sulfitos.

SCAMPIA 16.00€

Pizza con borde relleno de queso ricotta tomate San Marzano, fior di latte, provola ahumada y spianata piccante (clásico embutido picante de Calabria) AOVE.

Alérgenos: gluten, lácteos, sulfitos.

5 FORMAGGI 15.00€

Crema de quesos gorgonzola y taleggio, fior di latte, provola ahumada, lascas de parmesano, albahaca y mermelada de temporada.

Alérgenos: gluten, lácteos.

CAMPESINA 15.00€

Fior di latte, provola ahumada, salsiccia fresca de cerdo, patatas al horno con romero, albahaca, parmesano y AEVO.

Alérgenos: gluten, lácteos, sulfitos.

Postres - Dolci

TIRAMISU 6.00€

Tiramisú classico con yema de huevo, mascarpone, pavesini y cacao en cafetera
Alérgenos: gluten, lácteos, frutos de cáscara, huevo.

CANNOLI SICILIANI RIPIENI 6.00€

Cannolis rellenos de ricota dulce con chocolate y ricota dulce de pistacho.
Alérgenos: lácteos, gluten, frutos de cáscara.

PAN DI STELLE 6.00€

Tarta de galletas pan di stelle con nata y Nutella.
Alérgenos: gluten, lácteos, frutos de cáscara, huevo.

Cervezas - Birre

Cervezas italianas

Nastro Azzurro 3.50€

La Nastro Azzurro es una cerveza premium pilsener italiana producida a partir de los años 60 por Birra Peroni en Roma. Contiene el sabor típico de una pilsener con cítricos y lúpulo.

Peroni 3.00€

La Birra Peroni es una cerveza lager italiana producida por la empresa homónima desde 1846. Es una lager clara del color amarillo paja y del gusto ligeramente amargo, con notas de lúpulo y malta.

Messina 4.00€

Es una cerveza lager de malta pura al 5% de alcohol, de color dorado, luminoso y con una opalescencia natural. Los cristales de sal proceden de las salinas de Trapani y ayudan a desarrollar la percepción de sabores en boca, potenciando agradables notas florales y sensaciones afrutadas en el paladar.

Ichnusa 3.00€

Producida en Cerdeña desde 1912. Con aroma de lúpulo y color dorado, su sabor es moderadamente amargo. De cuerpo ligero y espuma compacta.

Ichnusa non filtrata 3.50€

Ichnusa Non Filtrata nace de la pasión de los maestros cerveceros de Assemini, una cerveza con cuerpo porque está hecha con malta de cebada pura. No se filtra, tiene un aspecto agradablemente velado gracias a las levaduras que quedan en suspensión. Ofrece un refresco con una ligera nota amarga en el final.

Cervezas españolas

Mahou 3.50€

Mahou 0.0 tostada 3.50€

MAHOU BARRIL

Doble 33cl. 4.00€

Jarra 50cl. 5.00€

Vinos - Vino

Copa de vino 4.00€

Agua y refrescos - Acqua e bibite

Agua Solán de Cabras 2.20€

Agua San Pellegrino 3.50€

Refrescos 350 ml. 3.50€

Café - Caffè

Solo/espresso 2.20€

Cortado 2.30€

Con leche 2.50€

Cappuccino 2,80€

Descafeinado 2.40€

Descafeinado con leche 2.50€

Infusiones 2.50€