

## ENTRANTE

<b>Insalata con Speck</b>	Ensalada con fiambre del Tirolo	11.50 €
“ con <b>Champignon</b>	Ensalada con láminas de Champiñon y Queso Grana padano	9.50 €
“ d'Arance	Naranja con Cebollas y Queso	9,00 €
<b>Insalata Caprese</b>	Tomate natural con Mozzarella di Bufala y Rucola	9,00 €
<b>Insalata con Burrata</b>	como la anterior Ensalada pero con 300 g. de Burrata un Queso de Vaca muy suave	14,50 €
<b>Formaggio Provolone</b>	Queso fundido en horno con Tomate y Oregano	8,50 €
<b>Carpaccio di Manzo</b>	Carne de Buey marinada con Limón y Aceite cubierta con queso Grana y Rucola	10,50 €
<b>Vitel Tonnato</b>	Finas láminas de carne asada con una delicada salsa de Atún, Alcaparra y Anchoa	10,50 €
<b>Gamberoni dello Chef</b>	Langostinos rebozados con Almendra y Salsa de Aguacate	13,50 €
<b>Pepata di Cozze</b>	Mejillones en nuestra salsa de Tomate	10,50 €
<b>Involtini</b>	Rollitos de calabacín y berenjena rellenos de bacon y un queso italiano suave	10,00 €
<b>Insalata Mixta</b>	Lechuga, repollo liso, canónigos, rúcula, tomate, zanahoria.	9,50 €

# PIZZA

## VEGETARIANA

<b>Margherita</b>	con Albahaca	8.50 €
<b>ai Formaggi</b>	cuatro Quesos italianos	10.50 €
<b>Vegetariana</b>	con Calabacín, Berenjena, Pimiento, Cebolla y Rucola	10.50 €

## SIN SALSAS DE TOMATE

<b>Calabrese</b>	Ajo y guindilla	8.00 €
<b>Bianca</b>	Ajo y fresca Ensalada de Canonigo	9.00 €
<b>Patata e Gorgonzola</b>	Láminas de Patata con suave Queso "azul" italiano	9.00 €

## CON BASE DE TOMATE Y MOZZARELLA

<b>Tonno e Cipolla</b>	Atún y Cebolla	9.50 €
<b>Napoli</b>	Tomate, Ajo, Alcaparras y Anchoas	10.00 €
<b>Gamberi</b>	Gambas, Algas y Ajo ¿Piccante?	10.50 €
<b>Prosciutto e Formaggio</b>	Jamón York, Queso con o sin Manzana	10.00 €
<b>Capricciosa</b>	Prosciutto, Alcachofa, Alcaparra, Champiñon y Aceitunas	11.00 €
<b>Rocchetta</b>	Speck (tipo Jamon Serrano) y Rucola, Queso Grana padano	10.00 €
<b>Morcilla</b>	Morcilla con Cebolla o Manzana	10.50 €
<b>Tirol</b>	Würstel (Salchicha austriaca) y Mostaza	9.50 €
<b>Diavola</b>	Chorizo Picante y Olivas negras	9.00 €
<b>Ragù e Bacon</b>	Ragù bolognese e Bacon	10.50 €
<b>Gustosa</b>	Ragù bolognese, Bacon, Chorizo picante y Olivas negras	12.00 €
<b>Rustica</b>	Bacon o Pollo con Pimientos, Cebolla, Patata, Olivas negras y Champiñon	13.00 €
<b>Calzone</b>	Prosciutto, Champiñon, Alcachofa, Olivas negras y Ricotta (tipo Requeson)	14.00 €

Puede añadir ingredientes o pedir una pizza mitad un tipo y mitad otro por 1€ más!

# PASTA

COMBINA DIFERENTES TIPOS DE PASTA...

**"Trigo duro 00"** 9.50 €

Spaghetti, Rigatoni o Pennette (tipo Maccherones largos o cortos)

Fusilli (Espirales)

Farfalle (Lacitos)

**con Semola de Trigo, rugosas, mas "artesanas"** 11.50 €

Orecchiette (pequeña orejita)

Trofie (Palitos)

...CON "SALSE CLASSICHE" COMO:

**Carbonara** Panceta, Huevo y Queso Grana Padano ...[sin Nata](#)

**Amatriciana** Panceta, Tomate y Queso Grana Padano

**Ragù bolognese** Salsa de carne

**Pasticciata** cremosa Salsa de Carne con Quesos

**Puttanesca** Anchoa, Ajo, Tomate y Alcaparra

**Pesto al Basilico** Salsa de Albahaca, Ajo y Grana Padano

O ELIGE ENTRE PASTAS FRESCAS, SPAGHETTI O RISOTTO

**Cannelloni** con Espinacas y Pollo 11.00 €

**Gnocchi di Patata** 10.00 €

**Spaghetti di Mare** Gambas, Mejillones, Ajo. con o sin Tomate 11.50 €

**Risotto** Cremoso Arroz a los Quesos,  
(min. 2 personas) con Setas  
(precio por persona) o al Vino Tinto con Verduras 10.00 €

# CARNE

<b>Straccetti</b>	Carne de Ternera "salteada" con Vinagre Balsamico, Rucola e Parmigiano	11.50 €
<b>Scaloppine alla Pizzaiola o ai Funghi</b>	Escalope con Salsa de Tomate y Mozzarella o con Setas	11.50 €

# DOLCI

<b>Crema di Tiramisu</b>		4.50 €
<b>Pannacotta</b>	Crema de Leche y Nata	4.00 €
<b>Torta Alessandra</b>	Tarta de Chocolate	4.50 €
<b>Sbriciolata di Mele</b>	Tarta de Manzana	4.50 €

**La carta de vinos en la siguiente página**

# VINI

## ... italiani

### BIANCHI

<b>Moscato</b>	dulce y aromático... perfecto para el postre	12,50 €
<b>Verdicchio</b>	fresco, cítrico y ligeramente almendrado. Acompaña genial a las comidas	9,50 €
<b>Prosecco</b>	espumoso, ligero y frutal	15,00 €

### ROSSI

<b>Montepulciano</b>	Intenso y afrutado	7,50 €
<b>Chianti Classico</b>	Seco, robusto y con notas de cereza	13,00 €
<b>Chianti Governo</b>	Suave, redondo y muy ligeramente dulce	14,00 €
<b>Bardolino</b>	Ligero y afrutado	10,50 €
<b>Lambrusco secco</b>	Espumoso, seco y refrescante	
<b>Lambrusco Amabile</b>	Espumoso, dulce y afrutado	

## ... spagnoli

### ROSSI

<b>Montelciego Crianza</b>	Robusto y con un sabor a roble y frutos negros	9,00 €
<b>Monólogo Crianza</b>	Con toques de vainilla y especias	10,50 €
<b>Viña Eremos</b>	Intenso, con frutos rojos y matices tostados	10,00 €
<b>Eremos Crianza</b>	Complejo, con notas de madera y fruta madura	15,50 €
<b>Sestercio Mencía</b>	Fresco, afrutado y ligeramente mineral	12,00 €
<b>Cuatro pasos Mencía</b>	Aromático, con frutos del bosque y especias	14,00 €
<b>Lambuena Roble</b>	Con frutos rojos y suaves taninos	17,00 €
<b>Añares Crianza</b>	Elegante, con toques de fruta madura	16,00 €
<b>Sierra Cantabria Crianza</b>	Profundo, con notas de vainilla y roble	20,00 €
<b>Buen Camino Ribera del Duero</b>	Intenso, con cuerpo y frutos secos	12,00 €