

# APERITIVO



## COCKTAILS D'ITALIA

### NEGRONI & PARMIGIANO | 9.5€

Campari, Martini, Bombay Sapphire y crunchy Parmigiano

### DISARONNO SOUR | 9€

Amaretto Disaronno, azúcar, limon y almendras

### BELLINI | 7€

Zumo melocotón y prosecco San Martino

### APEROL SPRITZ | 7.5€

Aperol, prosecco San Martino, soda

### LIMONCELLO SPRITZ | 7.5€

Limoncello Di Capri, prosecco, soda, menta

### SANGRIA | 7€

Fruta macerada, vermouth, Bombay, limón y vino Amabile

### MANGO SOUR | 9.5€

Pisco Montesierpe, zumo lima, azúcar y mango

### HUGO ST. GERMAIN | 7.5€

St Germain, prosecco, sirope de sauco, soda, menta

### PORN STAR MARTINI | 11€

Vodka Greygoose, Passoa, maracuyá, prosecco

### SMOKY AMALFI | 9.5€

Mezcal Ilegal, Limoncello di Capri, triple sec, fresa

### MARGARITA PATRON | 10€

Tequila Patron Silver, triple sec, lima, sal negra

### MOJITO GINGER | 9€

Ron Bacardi, lima, azúcar, menta y crunchy Ginger

## MOCKTAILS

### CRODINO & ORANGE SPRITZ | 8.5€

Bitter Crodino, soda, naranja exprimida

### APPLE FIZZ | 8€

Manzana, Martini Floreale, canela, ribes y soda

### PASSION MOJITO | 8.5€

Zumo de lima, maracuya, soda, menta, azúcar

### SAN FRANCISCO | 8.5€

Zumo naranja, piña, melocotón, granadina, lima

### FALSO NEGRONI | 7.5€

Bitter Crodino, Tanqueray 0,0%, Martini Vibrante

### PORTOFINO | 8€

Zumo piña y limon, Coco, Blu Curacao 0.0%

## CINQUE PASSI

### Menu Degustacion

1

Alcachofas tiernas gratinadas, mousse de queso de cabra, miel de flores y almendras

*Tender gratined artichokes, with goat cheese mousse, flowers honey and almonds*

2

Gambones marcados, crema picante, dados de tomate Raf y cebolla roja de Tropea

*Seared king prawns with spicy cream, diced Raf tomato and red Tropea onion*

&

3

Ravioli rellenos de pera y queso con salsa de Pecorino toscano aromatizada al azafran y pan crujiente

*Ravioli filled with pear and cheese with Tuscan Pecorino sauce flavored with saffron and crispy bread*

4

Carrillera de ternera estofada al Amarone con pure de patata y su jugo reducido

*Braised beef cheek in Amarone wine with mashed potatoes and its reduced jus*

4

Salmon Noruego al horno, con pure de boniato y salsa ligera de eneldo y lima

*Oven-baked Norwegian salmon with sweet potato puree and delicate dill and lime sauce*

o / or

5

Tiramisu veneciano en un solo bocado  
*Venetian Tiramisu in one bite*

Caffè Lavazza y Limoncello di Capri

46€

Una seleccion de cinco platos en formato degustacion para descubrir nuestra carta.

A selection of five dishes in a tasting format to discover our menu.

# ANTIPASTI

## BURRATA AL POMODORO (V) | 15.5€

Gazpacho de tomate Muchamiel con Burrata rellena al pesto de albahaca

*Muchamiel tomato gazpacho with Burrata filled with basil pesto*

## PROVOLONE VALPADANA DOP (V) | 13.5€

Provolone al horno con crema de trufa, tomate seco y picatostes

*Baked provolone with truffle cream, sun-dried tomatoes and croutons*

## GAMBERONI IN ROSSO | 16€

Gambones salteados, crema picante con dados de tomate y cebolla de Tropea

*Sautéed prawns, spicy cream with diced tomato and Tropea onion*

## POLPO ALLA BRACE | 19€

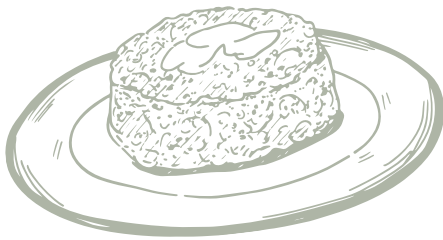
Pulpo braseado con crema de patatas y romesco

*Braised octopus with potato velouté and romesco sauce*

## TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI | 23€

Selección de embutidos, quesos DOP y delicatessen italianas

*Selection of cured meats, DOP cheeses and Italian delicacies*



## TARTARE DI MANZO | 19€

Tartar de solomillo de ternera, huevo, alcaparras y mostaza Dijón

*Beef tenderloin tartare with egg, capers and Dijon mustard*

## DALL'ORTO

### MILLEFOGLIE DI MELANZANA (V) | 14.5€

Milhojas de berenjena horneada con tomate San Marzano, queso Scamorza y albahaca

*Baked eggplant mille-feuille with San Marzano tomatoes, Scamorza cheese and fresh basil*

### CARCIOFI ARROSTITI (V) | 13€

Alcachofas gratinadas con mousse de queso, almendras tostadas y miel de flores

*Gratinated artichokes with cheese mousse, toasted almonds and wildflower honey*

### POMODORO E VENTRESCA | 13€

Tomate de Muchamiel, con ventresca de atun y olivas

*Muchamiel tomato with tuna belly and olives*

### RUSSA D'AUTORE | 10€

Ensaladilla rusa con ventresca de atún y mayonesa ligera

*Russian salad with tuna belly and light mayonnaise*

### INSALATA CESARE | 13.5€

Hojas mixtas, pollo asado, Guanciale, salsa Cesare, picatostes y Parmigiano

*Mixed leave, roasted chicken, Guanciale, Caesar dressing, croutons and Parmesan*

### NOCI E CAPRINO (V) | 13€

Hojas mixtas, queso de cabra, nueces, tomate seco, manzana y miel mostaza

*Mixed leave, goat cheese, walnuts, sun-dried tomato, apple and honey mustard*



Pan focaccia Genovese y Servicio 1,00 euro por persona / Cover charge 1,00 euro per person

“(SG) SIN GLUTEN | (V)VEGETARIANO | (VE)VEGANO |  PICANTE”

# PASTA FRESCA



## BIGOLI

### CARBONARA TARTUFATA | 16€

Crema de huevo, Guanciale crujiente,  
Pecorino Romano y trufa  
*Eggcream, Pecorino Romano, crispy  
Guanciale and truffle*

### TAGLIATELLE ALLA SICILIANA | 17€

Gambas, salsa de tomate semi-seco y  
julienne de berenjena frita  
*Prawns, semi-dried tomato sauce and crispy fried  
eggplant julienne*

### PACCHERI AL PISTACCHIO (V) | 16.5€

Pesto de pistacho de Bronte con  
crema de Burrata al lime  
*Bronte pistachio pesto with burrata  
cream and lime*

## BIGOLI PESTO

### VONGOLE E GAMBERI | 18€

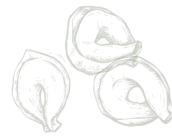
Almejas, gambas salteadas con deliciosa  
crema de pesto Genovese  
*Clams, prawns sautéed with delicious  
Genovese pesto cream*

### PACCHERI DI MARE | 18€

Selección de mariscos y pescado con  
salsa de tomate cherry confitado  
*Selection of seafood and fish with confit  
cherry tomato sauce*

### GNOCCHI RAGÙ DI MANZO | 15€

Gnocchi caseros con ragù Boloñesa y  
queso Parmigiano 36 meses  
*Homemade gnocchi with Bolognese ragù and  
36-month Parmigiano cheese*



## LE RIPIENE



### BACCALA LIME E ZUCCHINE | 17€

Ravioli de bacalao con emulsione de lima y  
eneldo con calabacin  
*Cod ravioli with lime and dill emulsion  
and zucchini*

### PERA E FORMAGGIO (V) | 16€

Relleno de pera y queso, con cremosa salsa de  
Pecorino aromatizada y crujientes de pan  
*Pear and cheese-filled pasta with a creamy,  
flavored Pecorino sauce and crunchy amarettini*

### TORTELLONI TARTUFO (V) | 17€

Rellenos de setas con delicada salsa de  
bosque y trufa negra  
*Mushroom ravioli with delicate forest  
sauce and black truffles*

### LASAGNA DELLA NONNA | 14.5€

Receta tradicional con ragu Bolognese, bechamel  
y la autentica salsa de la nonna  
*Traditional recipe with Bolognese ragù, béchamel and  
the authentic nonna's sauce*



# RISOTTI

### FUNGHI E CARCIOFI CROCCANTI (V) | 17€

Arroz meloso con setas silvestre, alcachofas  
crujientes y Parmigiano Reggiano  
*Creamy rice with wild mushrooms, crispy  
artichokes and Parmigiano Reggiano*

### GAMBERI E ZAFFERANO | 18€

Arroz meloso con gambas rojas,  
azafran suave y hilos de chilli  
*Creamy rice with red prawns, delicate  
saffron and chilli threads*



Para cualquier duda acerca de alérgenos, solicita a nuestro equipo de sala la carta de Alérgenos.

Todos los precios están en € e incluyen IVA

# CARNE E PESCE



## FILETTO DI MANZO AI FUNGHI | 28€

Solomillo de ternera con crema de setas  
Silvestre y patatas al romero



*Beef tenderloin with wild mushroom cream  
and rosemary potatoes*

## BRASATO ALL'AMARONE | 21.5€

Carrillera de ternera al vino Amarone, con  
puré cremoso y su jugo reducido

*Beef cheek in Amarone wine, with creamy  
purée and its reduced jus*

## POLLO AL ROSMARINO | 17.5€

Jugoso contramuslo de pollo deshuesado con  
patatas y tomate cherry confit

*Juicy boneless chicken thigh with potatoes  
and confit cherry tomato*

## OSSOBUCO | 23.5€

Jarrete de ternera dorado en sartén y estofado  
tres horas al vino con fondo de verduras

*Beef shank seared in a pan and braised for three  
hours in wine with a vegetable stock base*

## SALMONE DORATO | 21€

Salmón al horno, delicadamente cocinado  
con puré de boniato y lima

*Baked salmon, gently cooked, with sweet  
potato purée and lime*

## BRANZINO IN CARTOCCIO | 19€

Filetes de lubina en papillote y sabores  
mediterráneos, con verduras crujientes

*Sea bass fillets en papillote with Mediterranean  
flavors and crunchy vegetables*

## CONTORNI

**Guarniciones | 5€:** Patatas al romero / Ensalada Mixta / Verduras de temporada / Pure Boniato  
**Side dishes | €5:** Rosemary potatoes / Mixed salad / Seasonal vegetables / Sweet potato purée

# PINSA ROMANA

## MARGHERITA GOURMET (V) | 14€

Tomate San Marzano, stracciatella de  
Burrata y hojas de albahaca

*San Marzano tomato, Burrata strachiatella  
and basil leaves*

## CARBONARA ROMANA | 16€

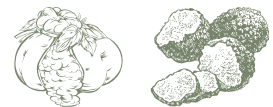
Fiordilatte, crema de huevo, Guanciale  
crujiente, Pecorino Romano y trufa

*Fiordilatte, egg cream, crispy Guanciale,  
Pecorino Romano and truffle*

## PISTACCHIO & BURRATA (V) | 18€

Pesto de pistacho, Burrata 125gr, tomate  
seco y hilos de chilli  
+ Mortadella de Bologna (+2.5€)

*Pistachio pesto, 125gr Burrata, sun-dried  
tomato and chilli threads  
+ Mortadella from Bologna (+2.5€)*



## STRACCIATELLA (V) | 15€

Rúcula fresca, stracciatella de Burrata,  
tomate seco y pesto Genovese

*Fresh rocket, Burrata stracciatella,  
dried tomato and Genovese pesto*

## DIAVOLETTO | 16€

Tomate San Marzano, Fiordilatte, Spianata  
Calabrese y olivas Taggiasche  
+ Rúcula (+1,8€)

*San Marzano Tomato, Fiordilatte, Spianata  
Calabrese and Taggiasche olives  
+ Rocket (+1,8€)*

## SPECK & TARTUFO | 17€

Fiordilatte, tomate San Marzano, jamon  
Speck, rúcula, Parmigiano y crema de trufa  
+ Stracciatella de Burrata (+3,5€)

*Fiordilatte, San Marzano tomato, Speck  
Ham, rocket, Parmigiano and truffle cream  
+ Burrata stracciatella (+3,5€)*



**Extra:** Stracciatella di Burrata +3,5€; Otros +1,8€