

# APERITIVO

## COCKTAILS D'ITALIA

### NEGRONI & PARMIGIANO | 9.5€

Campari, Martini, Bombay Sapphire, crunchy Parmigiano

### DISARONNO SOUR | 9€

Amaretto Disaronno, sugar, lemon, almonds

### BELLINI | 7€

Peach juice, Prosecco San Martino

### APEROL SPRITZ | 8€

Aperol, Prosecco San Martino, soda

### LIMONCELLO SPRITZ | 8€

Limoncello Di Capri, Prosecco, soda, mint

### SANGRIA | 7.5€

Fruta macerada, vermouth, Bombay, lemnón, Amabile wine



### MANGO SOUR | 9.5€

Pisco Montesierpe, lime, sugar, mango

### HUGO ST. GERMAIN | 8.5€

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

### RIVIERA | 9.5€

Bombay Sapphire, apple, red fruits, mezcal llegal, basil

### PORN STAR MARTINI | 11€

Vodka Greygoose, Passoã, maracuyá, Prosecco

### PALOMA | 9.5€

Tequila Patron reposado, St. germain, lime, grapefruit, salt

### MOJITO TROPICALE | 9.5€

Ron Bacardi, lima, azucar, menta, maracuyá

## MOCKTAILS

### LIMONATA BOTANICA | 8€

Flor de sauco, fresh lemon juice, red fruit, mint, soda

### SAN FRANCISCO | 8.5€

Zumo naranja, piña, melocotón, granadina, lima

### MANGO BLOOM | 8.5€

Martini Floreale, mango, lime, grapefruit

### SANGRIA TWIST | 7.5€

Tanqueray 0,0%, Martini Vibrante, frutos del bosque, limon y fruta macerada

### PASSION MOJITO | 8.5€

Zumo de lima, maracuyá, soda, menta, azucar

### 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, Puttanesca de tomate asado, Taggiasche y alcaparrones

*Grilled prawns with roasted tomato Puttanesca, taggiasche olives and caper berries*

&

3

Raviolis rellenos de setas, delicada velouté de bosque y trufa negra de Perugia

*Ravioli filled with wild mushrooms, delicate forest velouté and black truffle from Perugia*

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

Lomo de corvina, sobre cubitos asados de boniato y crema suave cebolla y tomate

*Meagre loin served with roasted sweet potato cubes and a delicate onion and tomato cream*

o / or

5

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

39€

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 PESTO (V) | 15€

Gaspacho de tomate Muchamiel con Burrata al pesto de albahaca

*Muchamiel tomato gazpacho with Burrata 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*

## VITELLO TONNATO | 16€

Lonchas de ternera asada, salsa de atún y alcaparras

*Slices of roast beef with tuna and caper sauce*

## GAMBERONI PUTTANESCA | 16€

Gambones pelados, salsa de tomate asado, aceitunas Taggiasche y alcaparrones

*Peeled prawns, roasted tomato sauce, Taggiasca olives and caperberries*

## POLPO ALLA BRACE | 19€

Pulpo braseado con crema de patatas y romesco

*Braised octopus with potato velouté and romesco sauce*

## RUSSA D'AUTORE | 10€

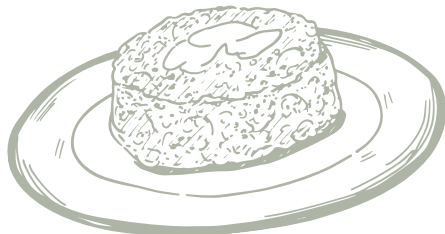
Ensaladilla rusa con ventresca de atún y mayonesa ligera

*Russian salad with tuna belly and light mayonnaise*

## TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (x2) | 23€

Selección de embutidos, quesos DOP y delicatessen italianas para compartir

*A selection of Italian cured meats, DOP cheeses and delicacies to share*



## TARTARE DI MANZO | 19€

Tradicional steak tartar de solomillo de ternera

*Traditional beef tenderloin steak tartare*

## DALL'ORTO

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

Milhojas de berenjena horneada con tomate San Marzano, Fiordilatte y albahaca

*Baked aubergine mille-feuille with San Marzano tomato, Fiordilatte and basil*

### CARCIOFI ARROSTITI (V) | 13€

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

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



### INSALATA CESARE | 14€

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

*Mixed leaf, braised 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 leaf, 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

“ | (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,  
almendras y julienne de berenjena frita  
*Prawns, semi-dried tomato sauce, almonds  
and crispy fried eggplant julienne*

### PACCHERI AL PISTACCHIO (V) | 16€

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*

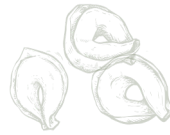


# RISOTTI

### FUNGHI E CARCIOFI (V) | 16€

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

## RAVIOLI



### AGNOLOTTI AMATRICIANA | 16€

Rellenos de tomate seco y Burrata con salsa de  
tomate San Marzano y Guanciale crujiente  
*Ravioli filled with sun-dried tomatoes and Burrata,  
San Marzano tomato sauce and crispy Guanciale*

### 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 | 15.5€

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



### GAMBERI E GUANCIALE | 17€

Arroz meloso de gambas con  
Guanciale crujiente y toque Mediterraneo  
*Creamy rice with prawns, crispy  
Guanciale and a Mediterranean touch*

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 FERRI | 27€

Solomillo de ternera ±250gr con patatas al romero  
+ Salsa de setas Silvestre (+ 3€)  
*Beef tenderloin ±250g with rosemary potatoes  
+ Wild mushroom sauce (+ 3€)*

## BRASATO ALL'AMARONE | 21€

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€

Jugoso contramuslo de pollo deshuesado  
con patatas y tomate cherry confit  
*Juicy boneless chicken thigh with  
potatoes and confit cherry tomato*

## OSSOBUCCO | 23€

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*

## CORVINA VELLUTATA | 23€

Lomo de corvina, sobre cubitos asados de  
boniato y crema suave cebolla y tomate  
*Meagre loin served with roasted sweet potato  
cubes and a delicate onion and tomato cream*

## CONTORNI

**Guarniciones** | 4.5€: Patatas al romero / Ensalada Mixta / Verduras de temporada / Pure Boniato  
**Side dishes** | €4.5: 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 stracciatella  
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*

## DIABOLETTO | 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€