

- APERITIVOS -

Aperol Spritz	7.00 €
Negroni	7.00 €
Espresso Martini	7.00 €
Negroni Sbagliato	7.00 €
Martini Bianco	5.00 €
Martini Rosso	5.00 €
Tinto de verano	3.80 €

- BEBIDAS -

Agua mineral / mineral water	1.70 €
Agua con gas / sparkling water	2.50 €
Coca Cola zero / Coke zero	1.50 €
Fanta / orange or lemon	1.50 €
Nestea	1.80 €
Aquarius / orange or lemon	1.80 €
Zumo de piña o melocotón	1.80 €

- CERVEZAS -

Mahou 5 estrellas de barril (beer on tap)	2.20 €
Mahou tercio (bottle beer)	3.50 €
Mahou 0.0 (free alcohol)	3.50 €
Radler (beer with lemon)	3.50 €

FOCACCIA & GRISSINI 2 € / PAX

Si usted tiene alguna intolerancia consulte con nuestro personal

In case of any intolerance, please contact our staff for further information

VINO TINTO ESPAÑOL	Marqués de Cáceres, Rioja crianza	2,50 € / 19.00 €
	Ramón Bilbao Rioja reserva	6,00 € / 35.00 €
	Protos, Ribera del Duero	6,00 € / 35.00 €
	Jarabe Almazcara Majara Bierzo	6,00 € / 35.00 €
	Forlong (Rota)	6,00 € / 26.90 €

VINO TINTO ITALIANO	Montepulciano	4,30 € / 20.00 €
	Nero d'Avola	3,50 € / 18.00 €
	Primitivo Puglia	4,50 € / 21.00 €
	Chianti	5,00 € / 25.00 €
	Sangue di Giuda	3,00 € / 18.00 €
Amarone botella	80.00 €	

VINO BLANCO ESPAÑOL	El Perro Verde (Verdejo)	4,50 € / 21.00 €
	Paco & Lola (Albariño)	4,50 € / 22.00 €
	Terras Gauda (Rías Baixas)	32.00 €
	Cobija del Pobre (Bierzo)	5,50 € / 25.00 €
	Forlong (Rota)	4,00 € / 19.00 €

VINO BLANCO ITALIANO	Moscato	4,50 € / 21.00 €
	Pinot Grigio	4,00 € / 18.00 €
	Falanghina Beneventano	3,50 € / 16.00 €
	Trebbiano	5,00 € / 23.00 €

ROSADOS	Mateus Rosé	12.00 €
	Lambrusco rosado	3,00 € / 14.00 €

ESPUMOSOS	Prosecco Treviso Maschio Dei Cavalieri	5,20 € / 24.50 €
	Juvé & Camps	25.00 €
	Bollinger	120.00 €

INFORMACIÓN ALERGENOS

1 - CONTIENE GLUTEN / CONTAINS GLUTEN | 2 - CRUSTÁCEOS / CRUSTACEANS | 3 - HUEVOS / EGGS
4 - PESCADO / FISH | 5 - CACAHUETES / PEANUTS | 6 - SOJA / SOYBEAN | 7 - LÁCTEOS / MILKS
8 - FRUTOS DE CÁSCARAS / NUTS | 9 - APIO / CELERY | 10 - MOSTAZA / MUSTARD
11 - GRANOS DE SÉSAMO / SESAME SEEDS | 12 - DIOXIDO AZUFRE Y SULFITOS / SULPHUR DIOXIDE AND
SULPHITES | 13 - ALTRAMUCES / LUPIN BEANS | 14 - MOLUSCOS / MOLLUSCS

Todos nuestros precios incluyen I.V.A.
All our prices include V.A.T.

- ANTIPASTI -

Minestrone de verduras con mini maccheroni y crème fraîche de mascarpone y parmesano con menta <i>Minestrone with mini-maccaroni and crème fraîche of mascarpone and mint with parmesan cheese</i>	1 - 7	12.90 €
Tabla de embutidos italianos (2 pax) speck, mortadela, salami y grana Padano <i>italian charcuterie & cheese board (2 pax) speck, mortadella, salami Milano and grana Padano</i>	7	16.00 €
Vitello tonnato ternera mechada al estilo italiano con salsa de anchoas, atún y alcaparras <i>vitello tonnato italian style larder veal with anchovies, tuna & caper sauce</i>	3 - 4	14.50 €
Carpaccio de solomillo de ternera parmesano y cítricos <i>beef tenderloin carpaccio parmesan & citrus fruits</i>	7	14.50 €
Burrata clásica acompañada de cocktail de tomate cherry, vinagre balsámico de Modena y A.O.V.E. <i>classic burrata server with cocktail of sherry tomatoes, balsamic vinegar of Modena and EVO</i>	7	9.50 €
Ensalada de Salmón con pan Carasau mozzarella de búfala, tomate cherry confitado y canónigos <i>salmon salad with carasau bread buffalo mozzarella, cherry tomato confit & lamb's lettuce</i>	1 - 4 - 7 - 10	12.50 €

- PINSAS GOURMET -

Pinsa de anchoa del Cantábrico con mozzarella de búfala aceitunas taggiascas, tomates confitados, menta y cítricos <i>Cantabrian anchovy, buffalo mozzarella, taggiascas olives, tomato confit, mint & citrus fruits pinsa</i>	1 - 4 - 7	16.00 €
Pinsa de romana con speck, tomate cherry confitado, rúcula, mozzarella de búfala, parmesano y aceite de trufa blanca <i>roman pinsa with speck parmesan cheese and white truffle oil</i>	1 - 4	14.50 €

- PASTA Y RISOTTO -

Spaghetti vongole con bottarga y cítricos <i>bottarga & citrus</i>	1 - 3 - 7 - 14	22.00 €
Pappardelle con ragout de jabalí al chianti <i>with wild boar ragout in chianti sauce</i>	1 - 3 - 7 - 12	22.00 €
Lasagna de Calabacín, mozzarella ahumada, parmesano y pecorino <i>Lasagna with courgette (smoked mozzarella, parmesan, pecorino & breadcrumbs)</i>	1 - 3 - 7	14.00 €
Paccheri amatriciana con guanciale e pecorino <i>with guanciale & pecorino</i>	1 - 3 - 7	12.00 €
Tagliatelle al ragù <i>in ragout</i>	1 - 3 - 7 - 12	12.00 €
Spaghetti aglio olio e peperoncino con garúm y cítricos <i>e peperoncino with garúm & citrus</i>	1 - 3 - 4	13.00 €
Canelones de carrillera sobre romesco y cremoso de parmesano <i>pork cheek cannelloni over romesco sauce & creamy parmesan cheese</i>	1 - 3 - 7 - 8 - 12	18.00 €
Raviolis de espinaca y pesto, sobre cremoso de azafrán y salvia <i>spinach & pesto ravioli on creamy saffron and sage sauce</i>	1 - 3 - 7	15.00 €
Fagottini relleno de queso y pera con salsa trufada y parmesano <i>fagottini stuffed with cheese and pear with truffle & parmesan sauce</i>	1 - 3 - 7	13.00 €
Risotto de salchicha fresca y trufa <i>fresh sausage & truffle risotto</i>	7 - 12	18.00 €

- CARNES -

Escalopines de pollo al limón con gnocchis de patatas al cremoso de parmesano, salvia y mantequilla <i>lemon chicken escalopes with potato gnocchi in creamy parmesan, sage & butter sauce</i>	1 - 7 - 12	15.00 €
Cotoletta a la milanese con patatas horno al tartufo y limón <i>with tartufo & lemon baked potatoes</i>	3	22.00 €
Tagliata de ternera infundada con romero y tomillo con boniato al ajillo y limón <i>rosemary & thyme infused veal tagliata served with garlic & lemon sweet potato</i>	12	22.00 €
Albóndigas aliñadas con parmesano, pecorino y cítrico sobre cremoso de patatas <i>pecorino & citrus over creamy potato soap</i>	4	13.50 €

- POSTRES -

Tiramisú	1 - 3 - 7	7.00 €
Cannolo siciliano relleno de ricotta, pistacho y chocolate <i>cannolo siciliano stuffed with ricotta cheese</i>	1 - 3 - 7 - 8	3.00 € / unid
Panna cotta de nutella con arándanos <i>nutella panna cotta with blueberries</i>	5 - 6 - 7 - 8	6.50 €
Pan de chocolate de toda la vida al estilo italiano <i>italian-style chocolate bread</i>	1 - 3 - 5 - 7 - 8	6.90 €
Fresones a las 5 pimientos caliente con helado de vainilla <i>hot strawberries in 5-pepper sauce & vanilla ice cream</i>	7	7.40 €