



## PLATOS DE TEMPORADA

- BURRATA DI BUFALA CON PERA Y ALCACHOFAS – 12€ ●
- FOCACCIA DE ROASTBEEF CON SALSA TONNATA Y ALCAPARRAS – 12€ ●●●●●
- PIZZA BIANCA CON ROASTBEEF, SETAS Y PARMIGIANO – 12€ ●●
- CAVATELLI FRESCI CON POMODORINI, GUINDILLA Y MEJILLONES – 10€ ●●
- CANNELLONI DE CARNE Y PARMIGIANO CON BECHAMEL DE CALABAZA – 10€ ●●●●
- FETTUCINE AL TARTUFO CON YEMA DE HUEVO DE CORRAL, PROSCIUTTO Y PARMIGIANO – 14€ ●●●●
- SPAGHETTI CON BOGAVANTE AL ESTILO SICILIANO – 16€ (POR ENCARGO) ●●●●



## ANTIPASTI

- OLIVAS SICILIANAS – 4€
- CAPONATA SICILIANA – 6€ ●●
- ENSALADA MIXTA CON COPPA DI PARMA, CEBOLLITAS AL ACETO BALSÁMICO, TOMATE CHERRY Y PIPAS DE CALABAZA – 10€
- ENSALADA DE RÚCOLA CON PERA, ALCACHOFAS, NUECES Y GORGONZOLA – 9€ ●●
- PECORINO SARDO AL TARTUFO CON MEMBRILLO – 9€ ●
- CALAMARES PICANTES CON COUSCOUS AL ESTILO SICILIANO – 12€ ●●●●

## I FRITTI

- ERQUETAS CASERAS DE SETAS – 2€/UD ●●
- FIORI DI ZUCCA (SE ACOMPAÑAN DE CREMA DE CALABAZA) – 9€ ●●●
- NUGGETS CASEROS DE PECHUGA DE POLLO CON CREMA DE 4 FORMAGGI – 7€ ●●●●

## LA FOCACCIA

- BERENJENA: BERENJENA ASADA, POMODORINI, ALBAHACA, PARMIGIANO – 8€ ●●
- COPPA: MOZZARELLA DI BUFALA, COPPA DI PARMA – 9€ ●●
- ANNA: RICOTTA, TOMATE SEMISECO Y RÚCOLA – 9€ ●●
- FUNGHI: SCAMORZA, SETAS, CREMA DE TRUFA NEGRA, PARMIGIANO – 10€ ●●

## LA PIZZA (TODAS LLEVAN PULPA DE TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE Y ORÉGANO)

- MARGHERITA: TOMATE, MOZZARELLA, ALBAHACA – 8€ ●●
- PAOLA: JAMÓN COCIDO – 8€ ●●
- SOPHIA: CHAMPIÑONES, JAMÓN COCIDO – 8€ ●●
- SIMONA: SALAME NAPOLI PICCANTE, CEBOLLA – 8€ ●●
- LUCÍA: ATÚN, CEBOLLA, ALCAPARRAS – 9€ ●●●



- TAMARA: CREMA DE ALCAHOFFAS, ATÚN, PARMIGIANO - 9€ ●●●
- PAMELA: CREMA DE ALCAHOFFAS, GORGONZOLA, CHAMPIÑONES - 9€ ●●●
- MARIA: BERENJENA, CALABACÍN, POMODORINI, PARMIGIANO - 9€ ●●●
- VERA: POMODORINI, MOZZARELLA DI BUFALA, ALBAHACA - 9€ ●●●
- CARLOTTA: GORGONZOLA, PESTO GENOVÉS, PARMIGIANO - 9€ ●●●
- CHIARA: QUESOS - 10€ ●●●
- ALESSANDRA: SALSICCIA, CREMA DE CALABAZA, GORGONZOLA, CHAMPIÑONES - 10€ ●●●
- STEPHANIA: MASCARPONE, SETAS, CREMA DE CALABAZA - 10€ ●●●
- GIULIA: SALSICCIA, CHAMPIÑONES, SALAME NAPOLI PICCANTE - 10€ ●●●
- GRETA: CEBOLLA, ALCAPARRAS, SALMÓN AHUMADO - 11€ ●●●
- MONICA: MASCARPONE, SALMÓN AHUMADO - 11€ ●●●
- ALICE: SETAS, SPECK, HUEVO DE CORRAL, PARMIGIANO - 11€ ●●●
- MARINA: MOZZARELLA DI BUFALA, ANCHOAS, RÚCOLA - 11€ ●●●
- VALENTINA: SALSICCIA, CEBOLLA, CREMA DE TRUFA NEGRA - 11€ ●●●
- ANGELA: COPPA DI PARMA, CREMA DE TRUFA NEGRA, PARMIGIANO - 12€ ●●●
- INGREDIENTE EXTRA - 1€

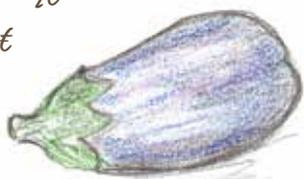


## LA PASTA

- SPAGHETTI CON SALSA DE CARRILLERA DE TERNERA Y PARMIGIANO - 9€ ●●●
- PENNE ALLA BOLOGNESE - 9€ ●●●
- LINGUINE INTEGRAL BIO CON SALSA DE TOMATE, ALBAHACA Y PARMIGIANO - 9€ ●●●
- LASAGNA DE VERDURAS Y SETAS - 9€ ●●●
- RAVIOLI DE GAMBAS Y CALABACÍN CON POMODORINI Y PISTACHO - 12€ ●●●●
- FIOCCHI DE PERA Y QUESO CON CREMA DE GORGONZOLA Y AMARETTI - 10€ ●●●●

## LA TAGLIATA

- ENTRECOT DE TERNERA 250 GR  
 CON SAL, ROMERO Y ACEITE DE OLIVA - 16€  
 CON RÚCOLA Y PARMIGIANO 24 MESES - 17€ ●  
 CON SETAS, CREMA DE TRUFA NEGRA Y TOMILLO - 18€
- DI TONNO CATÚN FRESCO  
 CON RÚCOLA, ACEITE DE OLIVA Y SAL EN ESCAMAS - 16€ ●
- GUARNICIÓN OPCIONAL  
 PATATAS FRITAS - 2€  
 ENSALADA - 2€



POSIBLES ALÉRGICOS: ● MOLLUSCOS ● CRUSTÁCEOS ● PESCADO ● CACAHUETES ● FRUTOS SECOS CÁSCARA ● APIO ● GLUTEN ● LÁCTEOS ● HUEVO