

- ANTIPASTI / STARTERS -

"BRUSCHETTE" CON TOMATE FRESCO, MOZZARELLA DE BUFALA Y JAMON DE PARMA
Bruschette con pomodoro fresco, mozzarella di bufala e prosciutto crudo di Parma
"Bruschette" with fresh tomatoes, buffalo mozzarella and Parma ham

8

BURRATINA PUGLIESE CON CAPONATA DE BERENJENAS
Burratina pugliese con caponata di verdure
Burrata from Puglia with roasted eggplant

ENSALADA CON PERAS, QUESO TALEGGIO, AGUACATE, MOSTAZA Y MIEL
Insalata con pere, Taleggio, avocado, senape e miele
Salad with pears, Taleggio cheese, avocado, mustard and honey

ENSALADA CAPRESE CON MOZZARELLA DE BUFALA, TOMATE Y ANCHOAS
Insalata Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro e acciughe
Caprese salad with buffalo mozzarella, fresh tomatoes and anchovies

12

TARTAR DE TERNERA CON MOUSSE DE PARMESANO Y CHIPS DE VERDURA
Tartar di manzo con mousse al Parmigiano e chips di verdura
Steak tartar with Parmesan mousse and vegetable chips

FRITURA MIXTA DE PESCADO Y VERDURAS
Fritto misto di pesce e verdura
Mixed fried fish and vegetables

CARPACCIO DE TERNERA CON RUCULA, TOMATE SECO Y PARMESANO
Carpaccio di manzo con rucola, pomodoro secco e Parmigiano
Beef carpaccio with rocket salad, dry tomatoes and Parmesan

14

GRAN TABLA DE EMBUTIDOS ITALIANOS (para 2+ personas)
Gran piatto di affettati misti Italiani (per 2+ persone)
Great plate of Italian cold cuts (for 2+ people)

18

- PASTA E RISOTTI -

LASAGNA CON RADICCHIO ROSSO, BOLETUS Y SCAMORZA AHUMADA
Lasagna con radicchio rosso, porcini e scamorza affumicata
Lasagna with red chicory, porcini mushrooms and smoked scamorza

12

SPAGHETTI CON GUANCIALE, TOMATE FRESCO, PECORINO ROMANO Y ALBAHACA
Spaghetti con guanciale, pomodoro fresco, Pecorino Romano e basilico
Spghetti with cheek bacon, fresh tomato, Roman Sheep cheese and basil

CANDELE "CACIO E PEPE" CON CREMA DE PUERROS ALBAHACA Y PIEL DE LIMÓN
Candele "Cacio e pepe" con crema di porro, basilico e zeste di limone
Candele "Cacio e pepe" with Roman sheep cheese, cream of leek, basil and lemon skin

RAVIOLI DE REMOLACHA CON SEMILLAS DE AMAPOLA Y MATENQUILLA A LA SALVIA
Ravioli alle rape rosse con semi di papavero e burro nocciola alla salvia
Beetroot ravioli with poppy seeds and sage butter

PAPPARDELLE CASEROS CON RAGOUT DE PATO Y BOLETUS
Pappardelle fatte in casa con ragù d'anatra e funghi porcini
Home made pappardelle with duck ragout and porcini mushrooms

16

LINGUINE "ALLO SCOGLIO" CON MARISCO FRESCO
Linguine allo Scoglio con frutti di mare
Linguine "allo Scoglio" with fresh Seafood

RISOTTO DE SEPIAS EN SU TINTA CON GAMBAS ROJAS Y ESPARRAGOS
Risotto di seppie al nero con gamberi rosse ed asparagi
Black cuttlefish risotto with red shrimps and asparagus

18

- CARNES Y PESCADOS / MEAT & FISH -

MILHOJAS CON FILETES DE DORADA, VERDURAS SALTEADAS Y CREMA DE HINOJOS
Millefoglie di orata con verdure saltate e crema di finocchio
Bream fillet with sauteed vegetables and fennel cream

PATA DE PULPO A LA BRASA CON PURÉ DE PATATAS DULCES
BERROS DE AGUA Y TOMATES CONFITADOS
Polipo alla griglia con puré di patate dolci, crescione d'acqua e pomodorini canditi
Grilled octopus tentacle with sweet potatoes puré, watercress and confit tomatoes

21

"TAGLIATA" 350gr. ENTRECOT DE TERNERA FILETEADO
CON RUCULA, TOMATES CONFITADOS Y PARMESANO
Tagliata di manzo con rucola, pomodori canditi e Parmigiano
"Tagliata" sliced beef entrecote with rocket salad, confit tomatoes and Parmesan

COSTILLAR DE CORDERO GRATINADO A LAS HIERBAS
CON PURÉ DE PATATAS Y VERDURITAS CRUJIENTES
Carré d'agnello in crosta di erbe con puré di patate e verdure croccanti
Rack of lamb gratin with herbs with potatoes puré and vegetables

MILANESA DE VEDELLA BLANCA CON PATATAS SALTEADAS, RUCULA Y TOMATE CHERRY
Costoletta di vitello alla milanese con patate saltate, rucola e pomodorino
Milanese veal cutlet with sauteed potatoes, rocket salad and cherry tomatoes

FILETE DE LUBINA SALVAJE EN SUQUET CON ALMEJAS Y ESPINACAS SALTEADAS
Filetto di branzino in guazzetto con spinaci saltati
Wild sea-bass fillet with clams, fish soup and sauteed spinach

23

- POSTRES / DESSERTS -

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO 70% CON HELADO ARTESANAL DE VAINILLA
Tortino al cioccolato fondente 70% con gelato artigianale alla vaniglia
Custard tart of black chocolate 70% with vanilla ice-cream

DECONSTRUCCIÓN DE UN STRÜDEL DE MANZANAS CON CREMA CHANTILLY
Decostruzione di uno Strudel di mele con crema Chantilly
Deconstructed applestrudel with creme Chantilly

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON SALSAS DE FRUTOS ROJOS
Mousse di cioccolato bianco con salsa ai frutti di bosco
White chocolate mousse with red-fruits sauce

CANNOLI DE QUESO RICOTTA CON SALSA DE NARANJA
Cannoli di ricotta con salsa all'arancio
Cannoli with fresh ricotta cheese and orange sauce

TIRAMISÚ CASERO
Tiramisú fatto in casa
Home-made Tiramisú

HELADO ARTESANAL DE VAINILLA
CON SALSA CALIENTE DE FRUTOS ROJOS O CHOCOLATE
Gelato artigianale alla vaniglia con salsa calda di fruta del bosco o cioccolato
Vanilla ice-cream with hot red-fruits or chocolate sauce

6

SURTIDO DE QUESOS ITALIANOS CON COMPOTAS DE FRUTA Y VERDURAS
Selezione di formaggi Italiani con mostarde di frutta e verdura
Italian cheese selection with fruits and vegetables compote

11

PAN - PANE - BREAD3.5