

Para pedidos:



617 681 917



971 058 813

P I C O T E OS T A R T E R S

Toninos: *ravioletti* fritos rellenos de mozzarella y scamorza con alioli de remolacha y mostaza de Dijon y miel
 Fried Ravioli stuffed with ricotta and scamorza in beetroot and Dijon mustard with honey aioli sauce

7.90€



Calzone Napolitano relleno de ricota y salame napolitano
 Neapolitan calzone filled with ricotta and Neapolitan salami

8.00€



Croquetas de setas Boletus con mayonesa de trufa nera (3)
 Boletus mushroom croquettes with black truffle mayonnaise (3)

4.50€



Carpaccio de dorada con spaghetti de pepino, almendras tostadas y citronette de rábano picante
 Sea bream carpaccio with cucumber and almonds spaghetti in horseradish citronette

8.50€



Parmigiana: milloja de berenjena, con tomate San Marzano, mozzarella de bufala y parmigiano Reggiano
 Aubergine millefeuille, with San Marzano tomato, buffalo mozzarella and Reggiano parmesan

8.00€



Masa de pizza frita con tomate, mozzarella y albahacas
 Fried pizza dough with tomato, mozzarella and basil

6.50€



Masa de pizza frita con salsa de ragú Genovese
 Fried pizza dough with Genovese ragout sauce

7.50€



Canelón relleno de queso ricota con espinacas en crema ligera de limón y parmigiano Reggiano
 Cannelloni stuffed with ricotta and spinach, in light lemon cream and Reggiano parmesan

7.50€



Para pedidos:



617 681 917



971 058 813

PASTA FRESCA AL HUEVO



FRESH EGG PASTA

Fusilli de masa de espinacas con verdura asada y queso feta Spinach fusilli with roasted vegetables and feta cheese	13.50€   
Paccheri con salchichas, setas mixtas y perfume de albahacas Paccheri with sausages, mushrooms and basil scent	14.00€  
Lasaña casera rellena de mozzarella, setas mixtas y bechamel de trufa Home-made lasagna filled with mozzarella, mixed mushrooms and truffle béchamel	9.80€   
Ravioli rellenos de mozzarella de búfala campana y berenjenas en salsa de tomate rama, panceta crujiente y albahacas Ravioli stuffed with buffalo mozzarella from Campania and aubergines in tomato sauce, crispy bacon and basil	14.50€   
Tagliatelle con ragú de cordero lechal Tagliatelle with suckling lamb ragout	18.00€  
Paccheri <i>Belladonna</i> con tomate, alcaparras, anchoas y aceitunas negras Paccheri Belladonna with tomato, capers, anchovies and black olives	13.00€   
Nuestra carbonara con spaghetti a la chitarra y pecorino romano Our carbonara with spaghetti a la chitarra and pecorino	14.00€   



Para pedidos:



617 681 917



971 058 813

POSTRES DESSERTS

Babá napolitano de Ambrogione con ragú de fresas Neapolitan babá Ambrogione with strawberry ragout	6.00€   
Tiramisú clásico Classic tiramisú	6.00€   
Tortino de chocolate con helado de vainilla Bourbon de Madagascar Chocolate tart with Madagascar vanilla Bourbon ice cream	6.00€   

Bebidas DRINKS

Pinot Grigio Andrea di Pec (Friuli) – Blanco	15.00€
Sauvignon Andrea di Pec (Friuli) - Blanco	19.00€
Chardonnay Tormaresca (Puglia) – Blanco	19.00€
Pago Senda Misa (Valladolid) – Tinto	16.00€
Semele (Castilla y León) – Tinto	21.00€
Caparzo Sangiovese (Toscana) – Tinto	16.00€
Agua Panna 500 CL	2.30€
Agua San Pellegrino 500 CL	2.50€
Coca Cola/Coca Cola Zero	2.00€
Fanta/Fanta Limón	2.50€
Estrella Damm	

