

Entradas

Provolone Salteado a la Miel

Sautéed Provolone Cheese with Honey

9,50



Scamorza Ahumada al horno en Guanciale di Ariccia

Smoked scamorza in "Guanciale" from Ariccia

11,50



La Caprese

Tomate, Mozzarella de Bufala, Albahaca, Orégano, Aceite Virgen Extra
Tomato, Buffalo Mozzarella, Basil, Oregano, Extra Virgin Oil

11,00



La Mediterránea

Escarola, Radicchio, Tomate Soleado, Speck, Queso Caprino
Escarole, Radicchio, sun dried Tomatoes, Smoked Cured Ham, Goat Cheese

15,00



La Trattoria

Bresaola, lechuga, radicchio, rucula, tomate soleados, tomate cherry, Parmigiano, cebolla
Bresaola, Lettuce, Radicchio, Rocket, sun dried Tomatoes, Parmigiano, Onion

19,50



La Tibia de Gambas

Lechuga, tomate, aguacate, cebolla, gambas
Lukewarm salad of Prawns, Lettuce, Tomato, Onion & Avocado

14,50



Surtido de Embutidos Gourmet Italianos

Assortment of Italian Gourmet Sausages

21,50

Bresaola della Valtellina con Burratina

Dry Salted "Bresaola" with Creamy Mozzarella

19,50



Tataki de Atún Rojo Salvaje (I.C. Mackintosh)

Bluefin Tuna Tataki

21,00



Carpaccio de Atún Rojo Salvaje (I.C. Mackintosh) a la Mostaza Antigua

Bluefin Tuna Carpaccio,

19,00



Carpaccio de Solomillo de Ternera con Rucola y Parmigiano Reggiano

Beef Tenderloin Carpaccio with Rocket Salad & Parmigiano Reggiano

18,50



Carpaccio de Pulpo al Limón

Carpaccio of Octopus

19,50



Pasta y Arroz

Lasaña Boloñesa Auténtica <i>Oven Baked Lasagna in Bolognese Style</i>	11,50	 CONTIENE GLUTEN	 LACTEOS
Spaghetti a la Carbonara “Romana” <i>Spaghetti with Original Carbonara Sauce</i>	13,50	 CONTIENE GLUTEN	 HUEVOS
Bigoli con Ragù a la Boloñesa “Verace” <i>Thick Spaghetti with Ragu Sauce in Original Bolognese Style</i>	12,00	 CONTIENE GLUTEN	 LACTEOS
Trofie al Pesto genovese <i>Trofie with Pesto Sauce</i>	13,50	 CONTIENE GLUTEN	 HUEVOS
Gnocchetti alla Sorrentina o al Gorgonzola <i>Little Dumplings in Sorrentina style or with Gorgonzola Cheese Sauce</i>	14,50	 CONTIENE GLUTEN	 LACTEOS
Tortelli di Zucca (Calabaza) al “Burro e Salvia” <i>Pumpkin Tortelli with Butter and Sage Sauce</i>	15,50	 CONTIENE GLUTEN	 HUEVOS
Ravioloni con Ricotta de Bufala y Espinacas con Tomate S.Marzano <i>Big Ravioli Filled with Buffalo Ricotta Cheese and Spinach in a Rich Tomato Sauce</i>	15,00	 CONTIENE GLUTEN	 LACTEOS
Maltagliati con salsa de Trufa y Quesos <i>Large Tagliatelle with Truffles and Cheese Sauce</i>	19,50	 CONTIENE GLUTEN	 HUEVOS
 Fettucce Negros con Gambas - <i>Black Flat Spaghetti with Prawns (Spicy)</i>	17,50	 CONTIENE GLUTEN	 MOLUSCOS
 Linguine “agli Scampi” (Cigalas) - <i>Linguine with Scampi & Cherry Tomatoes with a Touch of Spicy</i>	19,50	 CONTIENE GLUTEN	 CRUSTACEOS
 Paccheri con Atún Ahumado J.C. Mackintosh y salsa de Tomatitos Vesuvianos <i>Spaghetti with Seafood and a Dash of Tomato Sauce</i>	19,00	 CONTIENE GLUTEN	 PESCADO
Spaghetti “ai Frutti di Mare” <i>Spaghetti with Seafood and a Dash of Tomato Sauce</i>	21,50	 CONTIENE GLUTEN	 MOLUSCOS
Risotto (por encargo) <i>Risotto (by reservation only)</i>	min. 2 pers.		s. p.

suplemento gluten free 2,00

Carne y Pescado

Ossobuco a la “Milanese” con su Risotto <i>Beef Ossobuco in Milanese Style</i>	22,50	 
“Tagliata” de Entrecot de Ternera “ai Sapor Forti” <i>Carved Beef Entrecôte Steak with Rosemary, Black, Red & Green Pepper</i>	24,50	
“Tagliata” de Solomillo de Ternera con Rucola e Parmigiano <i>Carved Tenderloin Steak with Rocket Salad & “Parmigiano Reggiano” Slivers</i>	27,00	
Solomillo de Ternera a la Trufa Fresca de Umbria <i>Fillet Steak with Fresh Truffles</i>	29,50	 
Solomillo de Ternera a la Pimienta Verde <i>Fillet Steak with Fresh Truffles</i>	26,00	  
Scaloppine de Pollo Campero a los 4 Quesos <i>Chicken Escalope with 4 Cheeses Sauce</i>	15,50	 
Lubina all’Acqua Pazza <i>Sea Bass with “Acqua Pazza” Sauce</i>	21,00	
Atún Rojo del Estrecho (J.C. Mackintosh) <i>Bluefin Tuna from the Strait</i>	22,00	 
Bocaditos de Atún Rojo a la Mediterránea (J.C. Mackintosh) <i>Bluefin Tuna Bites in Mediterranean Sauce</i>	19,50	 

Pizzas

Margherita

Tomate, mozzarella fior di latte, albahaca
(*Tomato , fresh mozzarella , basil*)

9,50



Marinara (sin mozzarella)

Tomate, ajo, aceite virgen extra
(*Tomato , garlic , extra virgin oil*)

6,00



Napoletana

Tomate, mozzarella fior di latte, aceite virgen extra, anchoas, albahaca
(*Tomato , fresh mozzarella , extra virgin oil , anchovies , basil*)

11,00



Siciliana

Tomate, mozzarella fior di latte, alcaparras, aceitunas negras, anchoas
(*Tomato , fresh mozzarella , , capers , black olives , anchovies*)

12,50



Prosciutto e Funghi

Tomate, mozzarella fior di latte, jamón cocido, champiñones
(*Tomato , fresh mozzarella , ham , fresh champignons*)

12,50



Capricciosa

Tomate, mozzarella f.d.l., jamón cocido, champiñones, alcachofas, anchoas
(*Tomato , fresh mozzarella , ham , fresh champignons , artichokes , anchovies*)

13,00



Quattro Formaggi

Mozzarella fior di latte, gorgonzola cheese, parmigiano, provolone
(*Fresh mozzarella , gorgonzola cheese , parmigiano , provolone-cheese*)

12,50



Quattro Stagioni

Tomate, mozzarella fior di latte, jamón, champiñones, alcachofas, anchoas
(*Tomato , fresh mozzarella , ham , fresh champignons , artichokes , anchovies*)

13,00



Almadraba

Tomate, mozzarella fior di latte, atún, alcaparras, cebolla
(*Tomato , fresh mozzarella , tuna fish , capers , onions*)

11,50



Ricotta e Spinaci

Tomate, mozzarella fior di latte, ricotta, espinacas, parmigiano
(*Tomato , fresh mozzarella , ricotta cheese , spinach , parmigiano*)

12,00



Cipolla e Salamino

Tomate, mozzarella fior di latte, cebolla, salami picante
(*Tomato , fresh mozzarella , onions , hot chili pepper-salami*)

10,50



Primavera

Tomate fresco, mozzarella de bufala, jamón de Parma, rucola, parmigiano
(*Tomato, buffalo's milk mozzarella, Parma ham, rocket, parmigiano*)

16,00



Vegetariana

Tomate, mozzarella f.d.l., berenjenas, calabacines, espinacas, champ., parmigiano
(*Tomato, mozzarella, aubergines, courgettes, spinach, fresh champignons, parmigiano*)

12,00



'Nduja

Tomate, mozzarella f.d.l., cebolla, aceitunas negras, salami picante cremoso
(*Tomato, Fresh mozzarella, onions, black olives, spicy spreadable sausage*)

12,00



Gustosa

Tomate, mozzarella fior di latte, berenjenas, gorgonzola, salami picante
(*Tomato, mozzarella, aubergines, blue-cheese, hot chilli pepper-salami*)

13,50



Bufala

Tomate, mozzarella de bufala, tomate cherry, albahaca
(*Tomato, buffalo's milk mozzarella, cherry-tomatoes, basil*)

13,00



Gamberetti

Tomate, mozzarella fior di latte, gambas, rucola
(*Tomato, fresh mozzarella, prawns, rocket salad*)

13,50



Parma

Tomate, mozzarella fior di latte, jamón de Parma, parmigiano
(*Tomato, fresh mozzarella, Parma cured ham, parmigiano*)

15,50



Bresaola de la Valtellina (sin tomate)

Bresaola, mozzarella fior di latte, rucola, parmigiano
(*Dry Salted "Bresaola", fresh mozzarella, rocket salad, parmigiano*)

17,00



Calzone

Tomate, mozzarella fior di latte, jamón, champiñones, alcachofas, ricotta
(*Tomato, fresh mozzarella, ham, fresh champignons, artichokes, ricotta cheese*)

13,50



Schiacciata

Aceite virgen extra, sal gorda
(*Extra virgin oil, rock salt*)

4,50


















Ingrediente añadido (*Additional ingredient*) 2,00

Ingrediente especial añadido (*Special Additional ingredient*) 4,00

sin gluten (*Gluten-Free supplement*) 2,00

Nuestras pizzas están elaborada con nuestra propia levadura madre y tienen una fermentación mínima de 48 horas

Postres y Helados

 	Tiramisù de la Casa	5,50	
 	Profiteroles	4,80	
 	Soufflé de Chocolate con helado de Vainilla	5,50	
	Panna Cotta con Frutas del Bosque o Caramelo	4,80	
  	Cannolo Siciliano con Pistachos (dos piezas)	6,00	

Cafés e Infusiones

Caffè Espresso	2,00
Caffè Macchiato (cortado)	2,00
Caffè Corretto (carajillo)	2,50
Cappuccino	3,00
Con Leche	2,50
Infusiones Orgánicas	3,00