

ANTIPASTI

PROVOLONE AL FORNO

Provolone al horno, con nuestra salsa de tomate casera. Servido con focaccia tostada para mojar. 14

BURRATA ALLE ZUCCHINE

Burrata cremosa sobre suave crema de calabacín, con tomates cherry semisecos y aceite de albahaca. 15

SUGERENCIA DEL CHEF: AÑADE PAN PARA NO DEJAR NI UNA GOTTA. 5

CARPACCIO AL TIMO E LIMONE

Finas láminas de ternera marinadas en cítricos, con rúcula fresca, crujiente de parmigiano y delicada crema de limón y tomillo. 18

PARMIGIANA DELLA NONNA

Capas de berenjena al horno, salsa de tomate casera y queso fundido, siguiendo la receta tradicional de la nonna. 14

FOCACCIA DE TERNERA Y BUFALA

Focaccia crujiente con mozzarella di bufala fresca, fina loncha de ternera asada, pesto rojo, cebolla roja, rúcula y tomate seco. 14

INSALATA CAPRESE

Tomate marinado, mozzarella di bufala fresca, albahaca y pesto. La ensalada más famosa de Italia, en su versión toscana. 14

INSALATA DI CEREALI

Ensalada de cereales integrales con hierbas frescas, frutos secos y aceitunas, aliñado con pesto rosso, aceite de oliva virgen extra y un sutil toque cítrico. 14

SUGERENCIA DEL CHEF: AÑADE BURRATA PARA EXTRA CREMOSIDAD. 5

SERVICIO DE PAN. 5

SERVICIO DE FOCACCIA. 5

GUARNICIÓN DE LA CASA:

PATATA AL VERDE. 5
VEGETALES SALTEADOS. 5

PARA ELEVAR TU PLATO:

BURRATA. 5
SALSA DE TRUFA. 4
EMBUTIDOS: MORTADELLA, SALAME PICANTE. 4

PIATTI PRINCIPALI

LA CARBONARA EN RUEDA

Spaghetti frescos alla chitarra, con crema de carbonara guanciale y pimienta, mantecados en rueda de Pecorino de Pienza. 17.5

EL CHEF RECOMIENDA: AÑADIR SALSA DE TRUFA. 4

PAPPARDELLE AL RAGÚ DI CINGHIALE

Pappardelle al huevo con salsa de Jabali, parmigiano y aceite al romero. Una joya toscana. 17

PASTA EMPERADOR & PISTACHO

Spaghetti frescos alla chitarra, con salsa de pez emperador y pesto de pistacho, tomate fresco y pistacho en granillo. 17

LASAGNA DI ZIA ANNAMARIA

La tradicional lasagna de carne según receta de la tía Annamaria. 16

RIGATONI ALLA NORMA

Rigatoni con berenjena, tomate San Marzano, ricotta cremosa al limón y ricotta salada. 15

ROSA DE PASTA FRESCA RELLENA

130 g de pasta rellena de calabacín y provolone, sobre base de pesto rosso. 15

LASAGNA VEGETAL

Lasagna de verduras con ricotta al limón y tomate, gratinada al horno. 16

PASTA AL PESTO

Trofie con pesto de albahaca, piñones y Parmigiano, coronada con crujiente de parmigiano. 15

SECONDI PIATTI

ENTRECOT

Entrecot a la plancha, jugoso y en su punto, con rúcula fresca, vinagreta de Módena y crujiente de Parmigiano. 29

AÑADE PATATA AL VERDE Ó VEGETALES SALTEADOS. 5

PIZZE TOSCANA

MASA ESTILO PINSA, LIGERA Y CRUJIENTE, CON FERMENTACIÓN LENTA DE 72 HORAS.

PIZZA MARGHERITA

Salsa de tomate San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, parmigiano, Albahaca. 14

SUGERENCIA: AÑADE VEGETALES SALTEADOS. 5

MORTADELLA PISTACCHIO E BURRATA

Mozzarella Fiordilatte, Mortadella, Pesto de Pistacho, Burrata, Granillo de Pistacho. 18

CUATRO QUESOS

Mozzarella Fiordilatte, pecorino, parmigiano y queso stracchino. 15

RECOMENDACIÓN CHEF: AÑADE SALSA TRUFA. 4

PARMIGIANA

Salsa de tomate San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, berenjena, parmigiano y pesto. 15

DIAVOLA

Salsa de tomate San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Salame Piccante, Orégano en rama, aceite picante y rúcula. 16

RECOMENDACIÓN CHEF: AÑADE BURRATA. 5

GUARNICIÓN DE LA CASA:

PATATA AL VERDE. 5
VEGETALES SALTEADOS. 5

PARA ELEVAR TU PLATO:

BURRATA. 5
SALSA DE TRUFA. 4
EMBUTIDOS: MORTADELLA, SALAME PICANTE. 4

DOLCI

TODOS NUESTROS POSTRES SON 100% CASEROS, ELABORADOS CON AMORE SIGUIENDO AUTÉNTICAS RECETAS ITALIANAS.

TIRAMISÚ

El clásico de los postres Italianos, con galletas Savoiardi, café y crema al Mascarpone. 8

TARTA DE QUESO Y PISTACHO

Tarta de queso tradicional con crema de pistacho. Cremosa y adictiva. 8

TORTINO DI CIOCOLATTO

Delicado bizcocho de chocolate, suave y fundente en el centro, servido caliente con helado de la casa. 8

PARA LOS MÁS GOLOSOS: AÑADE CREMA DE PISTACHO. 3

COPPA DI GELATO

Copa de helado. Pregunte nuestros sabores, todos 100% caseros. 7

CANTUCCI CON VIN SANTO

Tradicionales galletas de almendra de la Toscana, se sirven con el Vin Santo, vino licoroso. Para una mejor experiencia, moja las galletas en el licor y disfrútalas. 7

EXTRA BOLA GELATO. 3
EXTRA CREMA DE PISTACHO. 3
EXTRA GALLETAS ALMENDRAS. 4

BEBIDAS

AGUA MINERAL | CON GAS. 3

REFRESCOS. 4

REFRESCO DE NARANJA ROJA ITALIANA. 5

LIMONATA GRANIZADA CON MENTA. 5

CERVEZAS

CERVEZA GRIFO, ALHAMBRA. 4

TERCIOS. 4

BIRRA ITALIANA PERONI. 4,50

SPRITZ

APEROL SPRITZ. 10

LIMONCELLO SPRITZ. 10