

SIN GLUTEN

ANTIPASTI

BURRATA ALLE ZUCCHINE

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

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

INSALATA CAPRESE

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

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 sin gluten, con crema de carbonara guanciale y pimienta. 17.5

EL CHEF RECOMIENDA: AÑADIR SALSA DE TRUFA. 4

SPAGHETTI AL RAGÚ DI CINGHIALE

Spaghetti sin gluten con salsa de Jabali, parmigiano y aceite al romero. Una joya toscana. 17

PASTA EMPERADOR & PISTACHO

Spaghetti sin gluten, con salsa de pez emperador y pesto de pistacho, tomate fresco y pistacho en granillo. 17

PASTA ALLA NORMA

Spaghetti sin gluten con berenjena, tomate San Marzano, ricotta cremosa al limón y ricotta salada. 15

PASTA AL PESTO

Spaghetti sin gluten 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

DOLCI

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

COPPA DI GELATO

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

EXTRA BOLA GELATO. 3
EXTRA CREMA DE PISTACHO. 3

CARTA VEGANA

ANTIPASTI

PARMIGIANA DE BERENJENA

Receta tradicional con el toque de la nonna, con queso vegano. 14

PAN | FOCACCIA VOLTERRA

Escoge entre nuestro pan o focaccia toscana tostada, servidos con nuestro aceite infundado de la casa, una mezcla única de hierbas y especias que realza cada bocado. 5

INSALATA DI CEREALI

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

EXTRAS:

PATATAS AL VERDE. 5

VEGETALES SALTEADOS. 5

SALSA DE TRUFA. 4

PIATTI PRINCIPALI

PASTA AL CALABACÍN

Pasta con salsa de calabacín y queso vegano. 15

PASTA AL POMODORO

Pasta con salsa de tomate casera y albahaca, y queso vegano. 13

PASTA ALLA NORMA

Rigatoni con salsa de tomate, berenjenas y queso vegano. 15

PIZZA MARGHERITA

Salsa de tomate San Marzano, Mozzarella vegano, Albahaca. 14

PIZZA PARMIGIANA

Mozarella vegano, berenjena, tomate. 15

DOLCE

TORTINO DI CIOCCOLATO

Delicado bizcocho de chocolate, suave y fundente en el centro. 8

BEBIDAS

AGUA MINERAL | CON GAS. 2,5

REFRESCOS. 3,6

REFRESCO DE NARANJA ROJA ITALIANA. 4,6

LIMONATA GRANIZADA CON MENTA. 5

CERVEZAS

GRIFO, ALHAMBRA DOBLE. 3,90

TERCIOS. 3,90

BIRRA ITALIANA PERONI. 4,20

SPRITZ

APEROL. 8

LIMONCELLO. 8