

ENTRANTES

* PARMIGIANO, O POMODORI SECHI	3,90 €
Bandejita de queso parmesano (24 meses), o de tomates secos	
* CARCIOFI	4,50 €
Alcachofas a la rústica, salteadas con ajo y perejil	
* TRICOLORE	6,90 €
Bandeja de queso parmesano, tomate seco y olivas sicilianas	
* CARPACCIO DE BRESAOLA	8,90 €
Bresaola (valtellina), pimienta, sal y limón	
* BRUSCHETTE	9,90 €
Ocho tapas italianas de pan tostado con cuatro tipos de salsas	

ENSALADAS

* CABRA	6,90 €
Espinacas, queso de cabra, frutos secos y vinagreta de miel	
* CAPRESE	8,90 €
Mozzarella de búfala, tomate y crema de albahaca.	
* GOLOSA	9,50 €
rúcula, búfala, tomate seco, parmesano, pesto y balsámico	
* BURRATA	12,90 €
Burrata de búfala pugliese con tomate, rúcula y crema de albahaca	

GNOCCHI DE PATATAS

* BURRO E SALVIA	8,30 €
Mantequilla, salvia y parmesano	
* POMODORO	8,50 €
Tomate y albahaca	
* RAGÚ	9,30 €
Carne de jabalí con tomate	
* PISTACCHIO	9,50 €
Pesto de pistachos	

IVA incluido

Suplemento terraza

10%

PASTAS

* AGLIO E OLIO	6,90 €
Espaguetis con ajo, aceite y guindilla	
* POMODORINI	7,50 €
Farfalle con tomate cherry, albahaca y parmesano (píicante o no)	
* ARRABIATA	7,90 €
Penne rigate con tomate, nata, parmesano y guindilla	
* VESUVIO	8,70 €
Trofie con puntarelle fritas, ajo y parmesano (algo píicante)	
* RAGÚ	8,90 €
Tagliatelle con ragú del jabalí y parmesano	
* A MATRICIANA	9,50 €
Rigatoní con bacon, pecorino píicante, tomate, olivas y alcaparras	
* MANTOVANA	9,70 €
Penne rigate con salsa de calabaza, gorgonzola y parmesano	
* AURICCHIO	9,90 €
Orecchiette con queso pecorino píicante, tomate seco y parmesano	
* TARTUFO NERO	10,90 €
Tagliatelle con salsa de trufa negra, queso y parmesano	
* TELEFONO	11,90 €
Rigatoní con tomate, albahaca, parmesano y burrata	

PASTAS RELLENAS

* RAVIOLI RICOTTA SPINACI	8,90 €
Raviolis de ricota y espinacas con salsa de queso parmesano	
* RAVIOLI GORGONZOLA	9,90 €
Raviolis de gorgonzola con salsa de miel, mostaza, manzana y fruto secos	
* RAVIOLI TARTUFO BIANCO	10,90 €
Raviolis de trufa blanca con salsa de mantequilla y salvia	
* TORTELLACI NERO DI SEPPIA	11,50 €
Tres tortellis gigantes hechos con tinta de sepia (negros) rellenos de cangrejo y salmón con salsa de sesamo	

Suplemento parmesano rallado

1,00 €

PIZZAS

* MARGARITA	7,90 €
Tomate, mozzarella y albahaca	
* PROSCIUTO E FUNGHI	8,90 €
Tomate, mozzarella, jamón dulce y setas	
* FORMAQQI	9,50 €
Tomate, mozzarella, variedad de quesos	
* ALFONSO	9,70 €
Tomate, mozzarella, tomate cherry, búfala y salsa de albahaca	
* RUMBA	9,90 €
Tomate, mozzarella, gorgonzola, cebolla y jamón serrano	
* DIAGONAL	10,30 €
Tomate, mozzarella, gorgonzola, speck y rúcula	
* CRISTIAN	10,50 €
Tomate, mozzarella, pecorino picante, bresaola y parmesano	
* CAMPESINA	10,70 €
Tomate, mozzarella, berenjena, calabacín y pimiento asado	
* TRENTINA	10,90 €
Tomate, mozzarella, speck, funghi y radicchio	
* ROSA	11,90 €
Tomate, mozzarella, bacon, cebolla y burrata	
* SUR	12,90 €
Tomate, mozzarella, tomate seco, burrata y salsa de albahaca	
* OSO GOLOSO	13,90 €
Tomate, mozzarella, gorgonzola, ceps, trufa negra y calabaza	

INGREDIENTES ADICIONALES

Burrata	3,50 €
Bresaola, speck, jamon, ceps	2,50 €
Tomate seco, trufa negra	2,00 €
Otros ingredientes	1,50 €

RISOTTOS (20 minutos)

* RADICCHIO	10,50 €
Radicchio trevigiano y queso taleggio	
* ZUCCA	10,90 €
Salsa de calabaza y queso gorgonzola	
* FUNGHI PORCINI	11,90 €
Setas ceps	

SEGUNDOS

* INVOLTINI	10,90 €
Tres rollitos de lomo con diferentes rellenos, mantequilla y salvia	
* POLENTA	12,90 €
Polenta con ragú del jabalí, ceps y queso fundido	

SOLOMILLO ENTRECOT

	DE BUEY	DE TERNERA
* PIASTRA	13,50 €	15,50 €
A la plancha		
* PIZZAIOLA	15,90 €	17,90 €
Mozzarella, tomate y albahaca		
* TAGLIATA	17,50 €	
Con rúcula, parmesano y balsámico		

POSTRES

* TIRAMISÚ	4,10 €
Mascarpone con bizcocho, café, y chocolate en polvo	
* CIOCCONE	4,30 €
Mascarpone con chocolate	
* PANNA COTTA	4,50 €
Nata y leche cocidas, con salsa de cereza o chocolate	
* ARÁNDANOS CON CHOCOLATE	4,50 €
Arándanos con chocolate y azúcar en polvo	
* GELATI	3,50 €
Coco, chocolate, fresa, limón, mango, pistacho, vainilla.	

TINTOS

BARRUA

Isola dei Nuraghi IGT - Agricola Punica (Sardegna)

Carignano 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 5%.

Color rojo rubí, en nariz es profundo con frutas rojas y toques licorosos. En boca es elegante y con un buen volumen.



48,00 €

RIPASSO

Valpolicella Classico Superiore DOC - Tommasi (Veneto)

Corvina Veronese 70%, Rondinella 25%, Corvinone 5%.

Rojo intenso, perfume rico y especiado con notas de pimienta y uva pasa. En boca es lleno, intenso, especiado y con notas de fruta madura.



32,90 €

VERTIGO

Venezie IGT – Livio Felluga (Friuli)

Merlot y Cabernet.

Color rojo intenso con reflejos púrpura. Aromas intensos de fruta negra, cereza, grosella y moras, con toques especiados y regaliz. En boca es intenso y estructurado con toques especiados y herbáceos.



29,50 €

TORCICODA

Primitivo del Salento IGT – Tormaresca (Puglia)

Primitivo 100%

Color rojo rubí intenso. En nariz los aromas de frutos rojos se funden con las notas de vainilla y especias. En boca es complejo, persistente y elegante.



28,80 €

TINTOS

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO

Lacryma Christi DOCG - Mastroberardino (Campania)

Piedirosso 100%

Color rojo rubí profundo. Completo, aromas de cereza, ciruela, frambuesa y fresa, con notas de especias de pimienta y clavo. En paladar, caliente, bien estructurado y suave, con taninos finos y un fondo de frutas y especias.



25,20 €

PLUMBAGO

Sicilia IGT - Planeta (Sicilia)

Nero d'Avola 100%

Color rojo intenso con reflejos violáceos. Con perfume de fruta roja madura y toques de cacao. En boca es suave y redondo.



22,00 €

DOLCETTO D'ALBA

Dolcetto D'Alba DOC - Prunotto (Piemonte)

Dolcetto 100%

Color rojo rubí brillante, notas de flores y fruta madura.



21,20 €

TELLUS

Lazio IGT - Falesco (Lazio)

Merlot 50%, Syrah 50%.

Color rojo rubí intenso, perfume de frutas rojas. En boca es fresco con un final envolvente y elegante.



20,00 €

TINTOS

LE MAESTRELLE

Toscana IGT - Santa Cristina (Antinori)

Sangiovese 60%, Merlot 20%, Syrah 20%

Aromas de frutos rojos y vainilla. En boca es fresco y complejo, con toques de vainilla y cacao.



17,80 €

NÈPRICA

Puglia IGT - Tormaresca (Puglia)

Negroamaro 60%, Cabernet 25%, Primitivo 15%.

Color rojo rubí intenso, perfume de frutas rojas, guinda y grosella. En boca tiene una entrada suave, acidez equilibrada y taninos redondos.



16,50 €

NERO D'AVOLA

Sicilia IGT - Feudo Arancio (Sicilia)

Nero d'Avola 100%.

Color rojo rubí intenso con ribetes violáceos. En nariz es intenso, grosella, fresas del bosque. En boca es delicado, suave, de medio cuerpo, estructurado y abellotado.



15,90 €

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo DOC - Umani Ronchi (Marche)

Montepulciano 90%, Sangiovese 10%.

Color rojo rubí con reflejos violáceos, aromas delicados de ciruela y cereza amarga. En la boca robusto y con cuerpo, ligeramente tánico con un final seco y sabroso.



15,00 €

LAMBRUSCO SECCO

Reggiano DOC – Medici Ermete (Emilia Romagna)

9,00 €

BLANCOS

CHABLIS

Chablis DOC - Joseph Drouhin (Borgoña)

Chardonnay 100%

Color oro pálido con reflejos verdosos. Aromas frescos de cítricos, limón y pomelo, con toques de cilantro. En boca es seco y afrutado, con notas minerales.



31,50 €

SHÀRJS

Delle Venezie IGT - Livio Felluga (Friuli)

Chardonnay 70%, Ribolla Gialla 30%

Color amarillo canario con reflejos dorados, perfume afrutado, fruta y flores blancas. En boca tiene volumen, abellotado, con buen equilibrio de acidez.



29,20 €

ALASTRO

Sicilia IGT - Planeta (Sicilia)

Grecanico 100%

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz es austero y gentil. Con perfume de melón, melocotón, con sensaciones dulces, de chocolate blanco y merengue. En boca es fino, lleno, no muy voluminoso.



25,30 €

LA SEGRETA

Sicilia IGT - Planeta (Sicilia)

Grecanico 50%, Chardonnay 25%, Fiano 10%, Viogner 15%

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz es amplio, perfumes minerales, fruta blanca, lima, pera y melón blanco. En boca es fresco y largo con final pleno y aromático.



19,80 €

BLANCOS

TRAMINER AROMÁTICO

Trentino DOC - Mezzacorona (Trentino)

Traminer Aromático 100%

Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Aromas intensos de flores y fruta silvestre como la grosella y el mango. En boca es seco y afrutado.



16,50 €

MOSCATO D'ASTI

Moscato D'Asti DOCG - Balbi Soprani (Piemonte)

Moscato 100%

Color amarillo intenso con reflejos verdes suaves, aromático, frágil. En boca es dulce, aromático y característico.



15,90 €

CASTEL FIRMIAN MÜLLER THURGAU

Trentino DOC - Mezzacorona (Trentino)

Müller Thurgau 100%

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, en nariz es delicado, ligeramente especiado, salvia y tomillo. En boca es seco, fresco, afrutado de buen equilibrio y moderada acidez.



15,00 €

ROSADOS

CHIARETTO

Bardolino Classico DOC - Tommasi (Veneto)

Corvina 60%, Rondinella 30%, Dindarella 10%

Color rosa brillante, delicado, afrutado con elegantes notas de viola y rosa.



16,95 €

LAGREIN ROSATO

Trentino DOC - Mezzacorona (Trentino)

Lagrein 100%

Color rosa brillante con reflejos violáceos, en nariz notas de fruta fresca. En boca es seco, fresco, elegante e integrado.



11,50 €

LAMBRUSCO DELL'EMILIA DOLCE

Lambrusco IGT - Medici Ermete (Emilia Romagna)

9,00 €

PROSECCO

MARCA ORO

Valdobbiene Prosecco Superiore DOC - Valdo (Toscana)

Prosecco 100%

Color paja verdoso con carbónico muy fino. En nariz empiezan manzanas ácidas, sandía fresca, después lácteos. En boca es carbónico casi perfecto con una gran carga frutal.



15,50 €