



## ENTRANTES

<b>Tabla de tierra</b> (min 2 pers) 1-7	<b>22,00</b>
Selección de embutidos italianos y quesos acompañados de pan casero	
<b>Jamón y burrata</b> 7	<b>16,90</b>
Jamón italiano seleccionado acompañado de burrata cremosa y delicada	
<b>Albóndigas en salsa de tomate</b> 1-3-7	<b>12,50</b>
Albóndigas artesanales cocinadas lentamente en salsa de tomate	
<b>Gambones al ajillo</b> 2	<b>14,00</b>
Gambones salteados con ajo, aceite de oliva virgen extra y aromas mediterráneos	
<b>Chopitos fritos</b> 1-14	<b>13,00</b>
<b>Zamburiñas a la plancha con aceite y perejil</b> 14	4 unds <b>8,00</b> 8 unds <b>15,00</b>
<b>Boquerones en vinagre</b> 4	<b>8,00</b>
<b>Calamares fritos</b> 1-14	<b>15,50</b>
<b>Bruschetta clásica</b> 1	<b>7,00</b>
Tomate fresco, albahaca y aceite de oliva virgen extra sobre pan crujiente de la casa	
<b>Ensalada mixta</b>	<b>10,00</b>

## PASTA FRESCA

<b>Arrabbiata</b> 1	<b>15,00</b>
Rigatoni en salsa de tomate, ajo y guindilla de sabor intenso	
<b>Carbonara</b> 1-3-7	<b>16,00</b>
Espaguetis con huevo, guanciale, pimienta negra y pecorino para una crema rica y envolvente	
<b>Amatriciana</b> 1-7	<b>16,00</b>
Rigatoni en salsa de tomate, guanciale, pimienta negra y pecorino para un gran clásico italiano	
<b>Tagliatelle boloñese</b> 1-3-7-9	<b>15,50</b>
<b>Ravioli de brasado con setas y trufa</b> 1-3-7-9	<b>18,00</b>
<b>Lasaña boloñesa</b> 1-3-7-9	<b>16,00</b>
<b>Ñoquis 4 quesos</b> 1-7	<b>16,50</b>
<b>Tortellone verde</b> 1-3-7	<b>16,50</b>
Pasta de espinacas rellena de queso de cabra, mantequilla y parmesano	
<b>Tagliatelle con gambones y pistacho</b> 1-2-3-8	<b>18,50</b>
<b>Paccheri con marisco</b> 1-2-1	<b>18,00</b>
Con gambones, mejillones, almejas y choco	
<b>Paella del mar</b> (min 2 pers) 2-14	<b>38,00</b>



## PESCADO

<b>Atún con pistacho y maracuyá</b> 4-8 Atún con costra de pistacho y salsa de maracuyá	<b>22,00</b>
<b>Atún a la plancha</b> 4	<b>18,00</b>
<b>Gambones a la plancha</b> 2	<b>16,90</b>
<b>Mixto marinero</b> 2-14 Gambones, choco, mejillones y almejas en salsa de tomate	<b>20,00</b>
<b>Lubina a la plancha</b> 4	<b>19,00</b>
<b>Lubina a la marinera</b> 2-4-14 Con ajo, gambón, mejillones, almejas y tomate cherry	<b>22,00</b>

## CARNE / TIERRA

<b>Costillas barbacoa</b> Costillas de cerdo cocinadas lentamente con salsa BBQ	<b>18,50</b>
<b>Entrecot a la plancha</b> 7 Corte de ternera con rúcula y queso grana	<b>19,50</b>
<b>Rabo de toro</b> 9 Estofado de cola de toro cocinado lentamente, de sabor rico e intenso	<b>17,50</b>
<b>Pechuga de pollo a la Gerard</b> 7 Pollo cocinado con mantequilla y reducción de amaro Disaronno	<b>14,00</b>
<b>Milanesa de pollo</b> 1-3 Pechuga de pollo empanada y frita	<b>13,00</b>
<b>Parmigiana de berenjenas</b> 1-7 Capas de berenjenas alternadas con salsa de tomate de la casa, mozzarella y parmesano	<b>14,00</b>

## GUARNICIONES

<b>Patatas al horno</b>	<b>4,00</b>
<b>Patatas fritas</b>	<b>3,50</b>
<b>Papas canarias</b>	<b>3,50</b>
<b>Champiñones con ajo y perejil</b>	<b>4,00</b>

*IGIC incluido*

## PIZZAS

<b>Pistacchiella</b> 1-7-8	15,90
Mozzarella, mortadela, reducción de pistacho, pistacho granulado y straciatella	
<b>Boloñesa</b> 1-7-9	14,00
Ragú de la casa, mozzarella y albahacaco	
<b>La polpetta</b> 1-3-7	15,50
Mozzarella, albóndigas, champiñones, gorgonzola y albahaca	
<b>Diavola</b> 1-7	13,50
Salsa de tomate, mozzarella, salami dulce, 'nduja picante y albahaca	
<b>Italiana</b> 1-7-8	14,00
Pesto, mozzarella, tomates secos y albahaca	
<b>Primavera</b> 1-7	15,00
Mozzarella, tomates cherry, jamón curado italiano, rúcula, lascas de parmesano y reducción de balsámico	
<b>Parmigiana</b> 1-7	16,00
Salsa de tomate, mozzarella, berenjenas a la parmigiana y albahaca	
<b>La monzù</b> 1-7-8	16,00
Mozzarella, queso semicurado en lonchas, straciatella, nueces y reducción de miel	
<b>6 Quesos</b> 1-7	14,50
Mozzarella, mix de quesos típicos italianos y locales, albahaca	
<b>Tartufata</b> 1-7	15,50
Mozzarella, champiñones y crema de trufa	
<b>Vegetariana</b> 1-7	13,50
Salsa de tomate, mozzarella, berenjena, calabacín, pimientos y champiñones	
<b>Margherita</b> 1-7	12,00
Salsa de tomate, mozzarella, aceite de oliva y albahaca	

## POSTRES

<b>Tiramisù</b> 1-3-7	6,00
<b>Panna cotta de mango</b> 7	6,00
<b>Tarta de manzana</b> 1-3-7	6,50
<b>Soufflé de chocolate</b> 1-3-7	6,50
<b>Cheesecake de frutos del bosque</b> 1-3-7	6,90
<b>Media luna de Nutella y pistacho</b> (min 2 pers) 1-7-8	15,00

REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 ESTE ESTABLECIMIENTO DISPONE DE INFORMACIÓN SOBRE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITE INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL.

*La información sobre alérgenos se basa en los datos proporcionados por nuestros proveedores. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no se puede excluir la presencia accidental de alérgenos.*

