

TRATTORIA

Italiano moderno. Aperitivo. Pasta fresca. Música vibrante. Vino. Cocktails de autor. Dolces. Vita.

Contamos con algunos platos clásicos italianos pero hemos añadido también varias interpretaciones que reflejan los gustos de los tiempos que vivimos.

PASTA FRESCA

Importamos todas nuestras pastas frescas directamente desde Milán y las cocinamos siempre al dente. La cocción al dente realza la textura de la pasta, proporcionando una textura perfecta manteniendo todo su sabor.

PESTO VERDE ^V

Pasta Paccheri fresca. Pesto casero de albahaca fresca, judías verdes, espinacas, semillas, ajo, pimienta y queso Grana Padano DOP.
12,40

'NDUJA PICCANTE

Pasta Paccheri fresca. Salsa con salsicha picante 'Nduja, queso ricotta, Grana Padano DOP, aceite de oliva, perejil y pimienta.
14,40

POMODORO E STRACCIATELLA ^V

Pasta Troccoli fresca. Salsa casera de tomate, con tomates cherry marinados asados, stracciatella cremosa, albahaca fresca y un toque de pimienta.
14,40

PESTO ROSSO ^V

Pasta Paccheri fresca. Pesto rosso de tomates secos, ralladura de Grana Padano DOP y un toque de pimienta negra.
12,40

RAGU DI MANZO

Pasta Troccoli fresca. Ragú casero de ternera, salsa de tomates con hierbas y Grana Padano DOP gratinado.
14,90

TARTUFO E FUNGHI

Pasta Troccoli fresca. Salsa casera de trufa, setas portobello asadas, perejil y ralladura de Grana Padano DOP.
14,90

PARA EMPEZAR

OLIVAS AL CAMPARI ^{VG, SG, SL}

Aceitunas Nocellara, Gordal y Aragón que marinamos con especias y cítricos, perfumadas con un toque de Campari Rosso.
3,40

TARTUFO CHIPS ^{SG}

Chips variados de patata y vegetales con una capa de Grana Padano recién rallado y nuestra cremosa salsa de trufa negra.
4,90

PAN DE MASA MADRE ^{VG, SL}

Pan de pizza recién horneado con aceite de oliva virgen extra, romero y tomillo. Ideal para acompañar.
1,90

ANTIPASTI

STRACCIATELLA ^V

Cremosa stracciatella con tomates cherry asados, marinados en hierbas, aceite de oliva, sal y pimienta. Acompañada por nuestro pan de pizza de masa madre recién horneado.
13,90

BURRATA OLIVADA ^V

Burrata clásica, olivada rustica (aceitunas Kalamata y Gordal, alcaparras, ajo y especias) con tomates cherry, coronada con nuestro crujiente de Grana Padano y aceite de albahaca.
12,90

BRESAOLA CARPACCIO ^{SG}

Finas lonchas de carne de ternera curada, con rúcula, cebolla roja, tomates cherry marinados, ricotta y Grana Padano. Terminado con ralladura de limón y aceite de oliva virgen extra.
14,90

Perfecto para compartir!

TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS

Nuestra tabla para compartir con queso Grana DOP, Jamón de Cotto, Salami Finocchiona y Mortadela Bologna.
15,90

INSALATA

INSALATA CAESAR

Nuestra versión de la clásica ensalada César, con lechuga romana, pechuga de pollo horneada y marinadas en hierbas, bacon crujiente y Grana Padano con toque de ralladura de limón. Terminada con nuestra deliciosa salsa César casera.
8,90

BURRATA E PESTO VERDE ^{V, SG}

Lechuga romana, rúcula, tomates cherry y secos, coronada con nuestra cremosa burrata y aliño casero de pesto con albahaca fresca y ricotta.
12,90

PICCOLA ^{VG, SG}

Una pequeña ensalada de mix de lechuga romana y rúcula con tomates cherry. Con nuestro aderezo de aceite de albahaca y vinagre balsámico. Drizzled with a basil-infused olive oil dressing.
2,90

PIZZA DE MASA MADRE

Nuestras pizzas ligeras de masa madre.

Hacemos la masa a diario de forma manual en el restaurante. Luego la dejamos fermentar durante 48h para conseguir una textura única y posteriormente hornearlas en nuestro horno importado de Genova a 300°C.

*Disponemos de pizzas sin gluten (2€)

CLASSICAS

REGINA MARGHERITA ^{V, *SG}

Salsa de tomate aromatizada con hierbas, mozzarella Fior di latte, Grana Padano DOP, tomates cherry marinados y hojas de albahaca fresca.
9,90

PROSCIUTTO E FUNGHI ^{*SG}

Salsa de tomate aromatizada con hierbas, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, portobellos asados, Grana Padano DOP, romero & tomillo.
10,90

QUATTRO FORMAGGIO ^{*SG}

Base de aceite de oliva virgen extra, mozzarella Fior di latte, Gorgonzola DOP, queso de cabra, Grana Padano DOP, toque de miel y limón.
13,90

CAPRINO RAPANELLA ^{*SG}

Base de aceite de oliva virgen extra, mozzarella Fior di latte, queso de cabra, chips de remolacha, Grana Padano DOP, vinagre balsámico y albahaca fresca.
14,40

MARGHERITA VEGANA ^{VG, *SG}

Salsa de tomate aromatizada con hierbas, mozzarella vegana, tomates cherry marinados y hojas de albahaca fresca.
12,90

GOURMETS DE V

'NDUJA & RICOTTA ^{*SG}

Salsa de tomate aromatizada con hierbas, mozzarella Fior di latte, 'Nduja salsicha picante, queso ricotta, Grana Padano DOP y albahaca fresca.
13,40

TOMATA BURRATA ^{V, *SG}

Salsa de tomate aromatizada con hierbas, mozzarella Fior di latte, burrata cremosa, tomates cherry, rúcula fresca y un toque de aceite de albahaca.
15,90

IBÉRICA DE BELLOTA ^{*SG}

Salsa de tomate aromatizada con hierbas, mozzarella Fior di latte, jamón ibérico de bellota, Grana Padano DOP y un toque de pimienta negra.
15,90

BEE STING ^{*SG}

Base de aceite de oliva virgen extra, mozzarella Fior di latte, salami ventricina di Abruzzo, cebolla morada, Grana Padano DOP, chile y miel.
13,40

PESTO PRIMAVERA ^{V, *SG}

Base de pesto casero, mozzarella Fior di latte, brócoli, espinaca baby fresca, tomates cherry marinados y Grana Padano DOP.
13,40

Nuestras preferidas...

SALAMI PICCANTE ^{*SG}

Salsa de tomate aromatizada, mozzarella Fior di latte, salami ventricina di Abruzzo, cebolla morada, Grana Padano DOP, chile, romero & tomillo.
11,90

TARTUFO NERO ^{*SG}

Base de crema de trufa negra, mozzarella Fior di latte, portobellos asados, Grana Padano DOP, un toque de sal y perejil fresco.
15,90

NUESTRAS SALSAS ADICIONALES

Selección de 5 dips para disfrutar los bordes de la pizza hasta el último bocado.

PICCANTE

Salsa de tomate picante aromatizada con chile
2,00
VG, SG, SL

TARTUFO NERO

Salsa cremosa de trufa negra, pimienta
2,00
V, SG

PESTO DOLCI

Pesto dulce casero de albahaca fresca
2,00
V, SG

DRAGONCELLO

Hojas de estragón, ralladura de limón, crema y ajo
2,00
V, SG

CAESAR

Salsa casera Cesar.
2,00
SG

LA DOLCE VITA

Termina tu experiencia culinaria con alguno de nuestros postres caseros inspirados en las tradiciones de la repostería italiana, hechas con mucho amor y los mejores ingredientes.

ROSMARINO PANNACOTTA ^V

Pannacotta casera de vainilla aromatizada con romero terminada con una capa de galleta Oreo de chocolate negro
6,90

TIRAMISU DE LA CASA

Clásico italiano con mascarpone y chocolate terminado con galleta de caramelo y limón.
5,90

CIOCCOLATO ARANCIA ^V

Sabrosa tarta casera de chocolate con aceite de oliva. Servido con base de sirope de naranja.
4,90