

Italiano Moderno. Aperitivi. Pasta fresca. Pizzas artesanales. Buen rollo. Vino Veritas. Cócteles. Dolci. Vita.

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

PASTA FRESCA

Todas nuestras pastas frescas se elaboran artesanalmente con sémola importada de Italia y obviamente, siempre las cocinamos al dente.

PESTO VERDE V

Pasta Fusilloni fresca con nuestro pesto verde de albahaca casero, judías verdes, espinacas baby y ralladura de queso Grana Padano DOP.
14,50

POMODORO E STRACCIATELLA V

Spaghettoni frescos con nuestra salsa casera de tomate San Marzano, tomates marinados y asados, stracciatella de burrata, albahaca fresca y aceite de oliva virgen extra.
15,50

'NDUJA PICCANTE

Pasta paccheri fresca bañada en nuestra cremosa y picante salsa de Indulta casera, ricotta, crujiente de Grana Padano DOP, aceite de albahaca y un toque de pimienta negra.
14,50

CARBONARA

Spaghettoni frescos con nuestra salsa carbonara casera, con yemas de huevo, guanciale, Grana Padano DOP y acabado con un toque de pimienta negra.
16,50

RAGU DI MANZO

Pasta Paccheri fresca con nuestro ragú casero de mejilla de ternera y tomate San Marzano, tomates marinados y asados, Grana Padano DOP, perejil y pimienta negra.
16,50

TARTUFO NERO

Spaghettoni frescos bañados en nuestra cremosa salsa casera de trufa, setas portobello asados, crujiente de Grana Padano DOP, perejil y un toque de pimienta.
16,50

PESTO ROSSO V

Pasta Fusilloni fresca con nuestro pesto rubio casero, tomate seco y ralladura de Grana Padano DOP.
14,50

PER INIZIARE

PAN DE MASA MADRE VG, SL

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

¡Perfecto para compartir mientras exploras el menú!

TAGLIERE DI V SG

Nuestra tabla para compartir con Jamón Ibérico de Bellota, Bresaola della Valtellina IGP, Salami Venticina Piccante, Mortadella di Bologna, Grana Padano DOP y nuestro pan de masa madre.
18,50

ANTIPASTI

STRACCIATELLA V

Cremosa stracciatella de burrata con tomates cherry caseros, marinados y asados, aceite de albahaca, sal y pimienta. Acompañada de nuestro pan de pizza recién horneado.
15,50

BURRATA OLIVADA V

Burrata di Apulia con nuestra olivada rústica (aceitunas Kalamata y Gordal, alcaparras, ajo, especias y aceite de oliva virgen extra), con tomates cherry, albahaca fresca y coronada con nuestro crujiente de Grana Padano y aceite de albahaca.
15,50

CARPACCIO DI BRESAOLA SG

Finas lonchas de Bresaola della Valtellina IGP con rúcula, cebolla roja, tomates cherry marinados, ricotta y Grana Padano. Acabado con ralladura de limón y aceite de oliva virgen extra.
15,90

RICOTTA E TARTUFO V

Cremosa Ricotta batida con miel trufada, ralladura de limón y un toque de sal y pimienta. Servida con pan de masa madre.
8,40

INSALATA

INSALATA CAESAR

Nuestra versión de la clásica ensalada César, lechuga romana, contramuslo de pollo marinado y asado, guanciale asado, crujiente de Grana Padano y un toque de ralladura de limón. Acabada con nuestra deliciosa salsa César casera.
12,50

BURRATA E PESTO VERDE V

Una mezcla fresca de lechuga romana y rúcula, con Burrata di Apulia, tomates cherry, tomate seco, albahaca fresca, ensalada con nuestra cremosa salsa casera de pesto y ricotta.
13,90

BOWL PROTEICO

Una mezcla de lechuga, pasta fresca, pollo a la plancha, queso feta, tomates marinados, judías verdes, brócoli, cebolla morada y acompañado de una salsa italiana.
14,50

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.
10,90

PROSCIUTTO E FUNGHI *SG

Salsa de tomate aromatizada con hierbas, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, portobello asados, Grana Padano DOP, romero & tomillo.
15,50

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.
15,50

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.
15,90

MARGHERITA VEGANA VG, *SG

Salsa de tomate aromatizada con hierbas, mozzarella vegana, tomates cherry marinados y hojas de albahaca fresca.
10,90

BBQ DI MANZO *SG

Salsa de tomate San Marzano aromatizada, mozzarella Fior di latte, mejilla de ternera marinada con salsa barbacoa y especias, cebolla roja, Grana Padano DOP, romero y tomillo, y un toque de perejil fresco.
15,50

SALAMI PICCANTE *SG

Salsa de tomate aromatizada, mozzarella Fior di latte, salami ventricina di Abruzzo, cebolla morada, Grana Padano DOP, chile, romero & tomillo.
14,50

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.
14,50

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.
16,90

JAMÓN IBÉRICO *SG

Salsa de tomate aromatizada con hierbas, mozzarella Fior di latte, jamón ibérico, Grana Padano DOP y un toque de pimienta negra.
17,90

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.
15,50

PESTO PRIMAVERA V, *SG

Base de pesto casero, mozzarella Fior di latte, brócoli, espinaca baby fresca, tomates cherry marinados y Grana Padano DOP.
15,50

MORTADELLA E PISTACCHIO

Base de aceite de oliva virgen extra, mozzarella Fior di latte, mortadella di bologna, burrata di puglia, Grana Padano DOP, salsa de pesto & ricotta, pistachos y un toque de sal y pimienta.
16,90

TARTUFO NERO *SG

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

Nuestras preferidas..

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
7,50

TIRAMISU DE LA CASA V

Clásico italiano con mascarpone y chocolate terminado con galleta de caramelo y limón.
6,90

CIOCCOLATO ARANCIA V

Sabrosa tarta casera de chocolate con aceite de oliva. Servido con base de sirope de naranja.
5,90

PIZZA DE NUTELLA V

Nuestra pizza de masa madre con Nutella, fresas, azúcar glass y hierbabuena.
9,90

HELADOS V

Sabores: Chocolate, Vanilla, Fresa y Pistachio
5,80