

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.

### CARBONARA

Spaghetti alla chitarra frescos con nuestra salsa carbonara casera, con yemas de huevo, guanciale, Grana Padano DOP y acabado con un toque de pimienta negra. 16,90 €

### PESTO VERDE

Pasta Rigatoni fresca con nuestro pesto verde de albahaca casero, judías verdes, espinacas baby y ralladura de queso Grana Padano DOP. 15,50 €

### POMODORO E STRACCIATELLA

Spaghetti alla chitarra frescos con nuestra salsa casera de tomate San Marzano, tomates marinados y asados, stracciatella de burrata, albahaca fresca y aceite de oliva virgen extra. 17,50 €

### 'NDUJA PICCANTE

Pasta Rigatoni 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. 15,50 €

### PASTA ALL'ARRABIATA

Pasta Rigatoni fresca con nuestra salsa arrabiata de tomate San Marzano con chili, Ricotta y un toque de perejil, Grana Padano DOP, perejil. 15,50 €

### PASTA AL GAMBERI

Gambones marinados, salsa de tomate con un toque picante al vino blanco, limón, tomates y perejil. Servidos con linguini. 18,50 €

### RAGU DI MANZO

Pasta Rigatoni fresca con nuestro ragú casero de mejilla de ternera y tomate San Marzano, tomates marinados y asados, Grana Padano DOP, perejil y pimienta negra. 17,50 €

### PESTO ROSSO

Pasta Rigatoni fresca con nuestro pesto rubio casero, tomate seco y ralladura de Grana Padano DOP. 15,50 €

### TARTUFO NERO

Spaghetti alla chitarra frescos bañados en nuestra cremosa salsa casera de trufa, setas portobello asados, ralladura de Grana Padano DOP, y perejil. 17,50 €

### GNOCCHIS AL TARTUFO NERO

Gnocchis di patata frescos bañados en nuestra cremosa salsa casera de trufa, champiñones protocolo asados, ralladura de Grana Padano DOP, y perejil. 16,50 €

### SALSICCIA FINOCCHIO

una salsa intensa a base de crema y tomate con salsiccia picada fresca asada, ajo, chile, perejil y orégano, servida con Rigatoni. 17,00 €

### RAVIOLI AL BURRO DE RICCOTA

raviolis rellenos de espinaca y ricotta, brocolis bañados en una salsa de limón, cubierto con mantequilla dorada, perejil y ralladura de lima. 18,00 €

## 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 base de pizzas sin gluten (3,5€)**

## CLASSICAS

### REGINA MARGHERITA

Salsa de tomate San Marzano aromatizada con hierbas, mozzarella Fior di latte, tomates cherry marinados y hojas de albahaca fresca. 11,95 €

### PROSCIUTTO E FUNGHI

Salsa de tomate San Marzano aromatizada con hierbas, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, portobellos asados, romero & tomillo. 15,50 €

### QUATTRO FORMAGGIO

Base de aceite de oliva virgen extra, mozzarella Fior di latte, Gorgonzola DOP, queso de cabra, Grana Padano DOP, toque de miel y limón. 15,95 €

### CAPRINO RAPANELLA

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. 16,95 €

### BBQ DI MANZO

Salsa de tomate San Marzano aromatizada, mozzarella Fior di latte, mejilla de ternera marinada con salsa barbacoa y especias, cebolla roja, romero y tomillo, y un toque de perejil fresco. 16,95 €

### CARBONARA

Base de aceite de oliva virgen extra, mozzarella Fior di latte, guanciale crujiente, yema de huevo con pecorino, Grana Padano DOP y un toque de pimienta. 16,95 €

### NAPOLI (ANCHOAS)

Salsa de tomate San Marzano aromatizada con hierbas, mozzarella Fior di latte, Anchoas, cebolla morada, Aceitunas negras y Oregano. 14,50 €

### TONO

Salsa de tomate San Marzano aromatizada con hierbas, mozzarella Fior di latte, Atún, cebolla morada y Oregano. 15,50 €

## GOURMETS DE V

### 'NDUJA & RICOTTA

Salsa de tomate San Marzano aromatizada con hierbas, mozzarella Fior di latte, Nduja salsiccia picante, queso ricotta, y albahaca fresca. 15,95 €

### TOMATA BURRATA

Salsa de tomate San Marzano aromatizada con hierbas, mozzarella Fior di latte, burrata cremosa, tomates cherry, rúcula fresca y un toque de aceite de albahaca. 17,95 €

### JAMÓN IBÉRICO

Salsa de tomate San Marzano aromatizada con hierbas, mozzarella Fior di latte, jamón ibérico, y un toque de pimienta negra. 17,95 €

### BEE STING

Base de aceite de oliva virgen extra, mozzarella Fior di latte, salami ventricina di Abruzzo, cebolla morada, chile y miel. 15,95 €

### PESTO PRIMAVERA

Base de pesto casero, mozzarella Fior di latte, brócoli, espinaca baby fresca, tomates cherry marinados y Grana Padano DOP. 15,95 €

### 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. 17,95 €

### COPA DI PARMA

Salsa de tomate San Marzano aromatizada con hierbas, mozzarella Fior di latte, Coppa di Parma, hojas de albahaca fresca y un toque de nuestro pesto albahaca. 16,95 €

### PIZZA BRESAOLA

Base de Aceite de Oliva Virgen Extra, mozzarella Fior di Latte, Bresaola, rúcula reca, sal y pimienta. 17,95 €

Nuestras preferidas...

### SALAMI PICCANTE

Salsa de tomate aromatizada, mozzarella Fior di latte, salami ventricina di Abruzzo, cebolla morada, Grana Padano DOP, chile, romero & tomillo. 15,50 €

### TARTUFO NERO

Base de crema de trufa negra, mozzarella Fior di latte, portobellos asados, Grana Padano DOP, un toque de sal y perejil fresco. 17,95 €

## 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.

### TARTA DE QUESO

Tarta de queso cremosa con mermelada de fresa 100% natural. 7,90 €

### TIRAMISU DE LA CASA

Clásico italiano con mascarpone y chocolate terminado con galleta de caramelo y limón. 7,50 €

### CANNOLI PISTACHO

Sabrosa tarta casera de chocolate con aceite de oliva. Servido con base de sirope de naranja. 7,90 €

### PIZZA DE NUTELLA

Nuestra pizza de masa madre con Nutella, fresas, azúcar glass y hierbabuena. 9,95 €

### HELADOS

Sabores: Chocolate, Vanilla, Fresa y Pistachio 5,95 €



## PER INIZIARE

### PAN DE MASA MADRE

Pan de pizza recién horneado con aceite de oliva virgen extra, romero y tomillo. 2,95 €

### PANE ALL'AGLIO

Pan de pizza recién horneado con aceite de ajo, mozzarella flor di latte y Grana Padano DOP 4,95 €

¡Perfecto para compartir mientras exploras el menú!

### TAGLIERE DI V

Nuestra tabla para compartir con Jamón, Bresaola della Valtellina IGP, Salami Ventricina Piccante, Mortadella di Bologna, Grana Padano DOP y nuestro pan de masa madre. 18,95 €

## ANTIPASTI

### STRACCIATELLA

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. 15,95 €

### BURRATA OLIVADA

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. 15,95 €

### CARPACCIO DI BRESAOLA

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. 15,95 €

### RICOTTA E TARTUFO

Cremosa Ricotta batida con miel trufada, ralladura de limón y un toque de sal y pimienta. Servida con pan de masa madre. 7,95 €

### V-TELLO TONNATO

Redondo de ternera blanca en lonchas, acompañado de alcaparras, nuestra mayonesa de atún, recula y aceite de albahaca. 15,95 €

## 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. 12,95 €

### BURRATA E PESTO VERDE

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. 13,95 €

### 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. 15,95 €