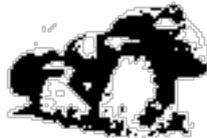
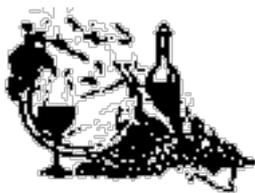


## LA CUCINA del NONSOLOCAFFÉ

Facciamo del nostro meglio per riprodurre i sapori della vera Cucina Italiana ..... e spesso ci riusciamo



En temporada de verano  
abrimos todos los días y noches de la semana

## ANTIPASTI di MARE

---

Pescados y marisco en versión clásica y no tanto.....

---

**BATTUTA DI TONNO ROSSO ALLA MEDITERRANEA** 12,90€  
Tartar de Atún Rojo con aceitunas "Taggiasche",  
Alcaparras de Sicilia y Tomatitos dulces

**IMPEPATA DI COZZE E VONGOLE** 14,90€  
Almejas y mejillones salteados con ajo y perejil,  
flambeados con vino blanco y pimienta negra

## ANTIPASTI di TERRA

---

Elaborados con los mejores productos autóctonos

---

**CARPACCIO DI CARNE SALADA DELLA VAL DI NON, CON FUNGHI, RUCOLA E RASPADÜRA LODIGIANA** 12,90€  
Carpaccio de ternera del Trentino, con láminas de setas, rúcula y lascas de queso Rospadüra Lodigiana

**GNOCCO FRITTO CON SALUMI ITALIANI** 11,90€  
Buñuelos de masa fina dorados al punto de sal  
servidos calientes acompañados de embutidos italianos

**BOCCONCINI DI BUFALA D.O.P. IMPANATI** 9,90€  
Bolitas de mozzarella de búfala empanadas y fritas,  
acompañadas de confitura de arándanos

**PARMIGIANA DI MELANZANE** 12,90€  
Berenjenas fritas, horneadas con salsa de tomate y albahaca, queso mozzarella y gratinadas con Parmesano

**BATTUTA DI FILETTO AL COLTELLO, CON ERBA CIPOLLINA, BURRATA PUGLIESE e CROSTINI DI PANE** 12,90€  
Tartar de solomillo de ternera y cebollino, con "Burrata" de la Apulia y crujiente de Pan de Tomate

**FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA CON "BAGNA CAUDA" ( NUEVO )** 12,90€  
Flores de Calabacín rebozadas, acompañadas con salsa piemontesa "Bagna Cauda" de anchoas y ajo confitado con leche

## 1e INSALATE

---

La opción "ligera", pero con sabor

---

**INSALATA AGRODOLCE, CON CAPRINO TOSTATO, CIPOLLA CAMELLATA E VINAGRETTE AL MIELE** 9,90€

Mezcla de lechugas con queso de cabra tostado, cebolla caramelizada y vinagreta de miel

**INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. E TARTARE DI POMODORINI** 11,90€

Queso Mozzarella de Búfala D.O.P. sobre tartar de tomate maduro aliñado con aceite de albahaca

## 1e PASTE

---

Cocina Regional Italiana, tradicional y reinventada.....

---

**CASERECCE ALLA SICILIANA** 14,90€ 

Pasta corta "Caserecce" salteadas con salsa Siciliana de Pez Espada, Berenjenas, Tomatitos y Hierbabuena

**TONNARELLI AI FRUTTI DI MARE** 16,90€ 

Spaghetti frescos salteados con salsa de marisco, almejas, mejillones y gambones.

**RAVIOLONI DI CAPELANTE CON GAMBERONI FLAMBÉ** 14,90€

Raviolis de vieiras salteados con gambones flambeados al Brandy y "bisque" de bogavante

**SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALL' AMATRICIANA** 11,90€

Spaghetti frescos, salteados con papada de cerdo curada "Guanciale", tomate y queso Pecorino Romano D.O.P.

**TONNARELLI CON BURRATA E POMODORINI CONFIT** 11,90€

Spaghetti frescos, salteados con tomatitos dulces de Sicilia, albahaca y queso Burrata D.O.P.

**MEZZELUNE DI PORCINI CON VELLUTATA AL TARTUFO NERO** 14,90€

Ravioli rellenos de Boletus salteados con crema ligera de trufa negra

**PAPPARDELLE AL RAGÚ DI CINGHIALE ALLA TOSCANA** 13,90€

Cintas de pasta fresca salteadas con salsa de jabalí marinado con especias, vino tinto y chocolate negro

## **i RISOTTI**

---

**Melosos, "all'onda" y elaborados exclusivamente con Riso Carnaroli**

---

### **RISOTTO CON SPECK E ASPARAGI**

Arroz meloso con jamón ahumado del Trentino y espárragos

13,90€

### **RISOTTO AI PORCINI E FUNGHI MISTI DI BOSCO**

Arroz meloso con Boletus y otras setas de bosque

13,90€

### **RISOTTO ALLA PESCATORA**

Arroz meloso con langostinos, almejas, mejillones y un toque de tomate ligeramente picante

14,90€

## **le CARNI ROSSE di TERRA e del MARE**

---

Para quien quiera degustar algo "distinto", con el mejor genero

---

### **FILETTO DI MAIALE CON MELA CARAMELLATA CON SCALOGNO, SU LETTO DI PECORINO AL TARTUFO**

Medallones de Solomillo de cerdo asado, con manzana caramelizada, chalotas y Trufa Negra, sobre cama de queso de oveja "Moliterno al Tartufo Nero"

19,90€

### **TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO AL ROSMARINO**

300gr de Lomo bajo de la mejor Ternera Gallega, trinchado y acompañado de patatas horneadas al romero

19,90€

### **TATAKI DI TONNO ROSSO AL SESAMO**

200gr de Lomo de atún rojo sellado en sésamo a la sartén, terminado con emulsión de miel y mostaza de Dijon.

Se sirve trinchado al estilo *Tataki* con wok de verduritas

19,90€