

I nostri Antipasti

FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA CON "BAGNA CAUDA"

Flores de Calabacín rebozadas, acompañadas con salsa piemontesa "Bagna Cauda", de anchoas y ajo confitado con leche

16,70

CARPACCIO DI CARNE SALADA DELLA VAL DI NON, CON FUNGHI, RUCOLA E RASPADÜRA LODIGIANA

Carpaccio de ternera del Trentino, con láminas de setas, rúcula y lascas de queso Raspadüra Lodigiana

16,70

GNOCCHO FRITTO CON SALUMI ITALIANI

Buñuelos de masa fina dorados al punto de sal servidos calientes acompañados de embutidos italianos

14,90

PARMIGIANA DI MELANZANE

Berenjenas fritas, horneadas con salsa de tomate y albahaca, queso mozzarella y gratinadas con Parmesano

14,90

BOCCONCINI DI BUFALA D.O.P. IMPANATI

Bolitas de mozzarella de búfala empanadas y fritas, acompañadas de confitura de arándanos

12,90

PARMIGIANA DI MELANZANE

Berenjenas fritas, horneadas con salsa de tomate y albahaca, queso mozzarella y gratinadas con Parmesano

14,90

BURRATA PUGLIESE D.O.P. CON POMODORINI AL FORNO

Queso Burrata de la Apulia con Tomati

16,90

Servicio en Mesa: 1€/persona

Le Paste e

SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALL' AMATRICIANA

Spaghetti frescos, salteados con "Guanciale di Ariccia D.O.P.",
tomate y queso Pecorino Romano D.O.P.

12,90

¡¡LA CARBONARA !!

Spaghetti salteados con Guanciale di Ariccia D.O.P., Queso Pecorino Romano
D.O.P. y yema de huevo batido con sal y pimienta. ¡¡La Original !!

12,90

TAGLIATELLE AL RAGÚ DI CARNE

Cintas de pasta fresca salteadas con auténtica salsa boloñesa cocinada
a fuego lento durante 4 horas....¡¡como lo hacían nuestras abuelas !!

13,90

RAVIOLONI DI CAPELANTE CON GAMBERONI FLAMBÉ

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

16,90

MEZZELUNE DI PORCINI CON VELLUTATA AL TARTUFO NERO

Ravioli rellenos de Boletus salteados con crema ligera de trufa negra

14,90

RAVIOLACCI DI SALSICCIA E FRIARIELLI, CON CREMA DI SCAMORZA AFFUMICATA

Raviolis rellenos de longaniza casera y "Friarielli" (verdura del sur Italia
similar al brécol/grelo) salteados con crema de queso ahumado "Scamorza"

14,90

PAPPARDELLE AL RAGÚ DI CINGHIALE ALLA TOSCANA

Cintas anchas de pasta fresca al huevo, salteadas con salsa Toscana de
Jabalí marinado con especias en vino tinto, guisado a fuego muy lento

14,90

.....e i Risotti

RISOTTO CON SPECK E MELE

Arroz meloso con jamón ahumado del Trentino y
manzanas caramelizadas

14,90

RISOTTO AI PORCINI E FUNGHI MISTI DI BOSCO

Arroz meloso con Boletus y otras setas de bosque

14,90

I nostri Dolci

PANNA COTTA

Flan de nata cocida, con sirope de Fresa, Chocolate, Mango o Maracuyá
3.9

NONSOLO - TIRAMISÚ

Auténtico Tiramisú Casero, elaborado con caffè illy
4.9

MACEDONIA

Macedonia de fruta con zumo natural de cítricos (sin azúcar)
3.9

TORTE DI PRODUZIONE PROPRIA.....E NON

Tartas Caseras de Zanahoria, o Chocolate
Torta della Nonna
4.9

I nostri Liquori y...

Gli Amari

Amaro del Capo, Amaro Averna, Amaro Montenegro

Piccolo 3.5

Adulto 4.9

I Liquori

Limoncello "Villa Massa", Mirto di Sardegna, Amaretto di Saronno,
Crema di Whisky (Baileys), Sambuca Molinari (con o senza mosca)

Piccolo 3.5

Adulto 4.9

Le Grappe

Chardonnay Bianca (3.5) La Trentina (4.5) "18 Lune" (5.5) Grappa di Amarone (6.5)

Degustación 3 Grappe: 9.9

Tu vuo fa l'americá

Negroni, Negroni sbagliato, Americano

6

The best in Town

Aperol/Campari Spritz

5

.....y las Copas!!

Las Ginebras

Tanqueray (7) Seagram's (7) Beefeater (7.5) Puerto de Indias (7.5) Bombay
Sapphire (7) Bulldog (7) Martin Miller (7)

Los Ronos

Brugal (7) Cacique (7) Santa Teresa (7.5) Barcelo (7.5)

Los Whiskys

Ballantines (7) Dewar's White Label (7) Johnnie Walker Red (7) Cutty Sark (7)
Johnnie Walker Black (10)

Los Vodkas

Absolut (7.5) Stolichnaya (7.5) Sky (7.5)

...pero si lo prefieres sin combinar...quita 2 y disftúalo "on the rocks"!