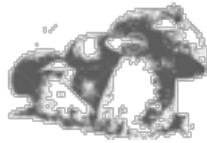


## LA CUCINA del NONSOLOCAFFÉ

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



En temporada de invierno, abrimos todos los días menos las noches de Domingo, Lunes y Martes.

Se organizan Cenas y Eventos privados

## **ANTIPASTI di MARE**

---

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

---

**BATTUTA DI TONNO ROSSO ALLA MEDITERRANEA** 11,90€

Tartar de Atún Rojo con aceitunas "Taggiasche",  
Alcaparras de Sicilia y Tomatitos dulces

**IMPEPATA DI COZZE E VONGOLE** 11,90€

Almejas y mejillones salteados con ajo y perejil,  
flambeados con vino blanco y pimienta negra

**POLPO SCOTTATO CON TACCOLE SU VELLUTATA AI PORRI** 12,90€

Pulpo a la sartén, con judías verdes y tomates secos,  
sobre puré ligero de puerros y patatas dulces

## **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** 11,40€

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** 11,40€

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

**BATTUTA DI FILETTO AL COLTELLO, CON ERBA CIPOLLINA SU LETTO DI BURRATA PUGLIESE** 12,90€

Tartar de solomillo de ternera y cebollino, sobre  
cama de "Burrata" de la Apulia

## **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** 9,90€

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.....

---

**CARBONARA DI PESCE** 13,90€

Spaghetti frescos salteados con salsa "carbonara" de almejas, mejillones y gambones

**TAGLIOLINI NERI ALL'ASTICE** 14,90€

Tallarines con tinta de calamar, salteados con salsa de Bogavante y Tomatitos de Sicilia

**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**

---

<b>RISOTTO CON SPECK E CARCIOFI</b>	<b>13,90€</b>
Arroz meloso con jamón ahumado del Trentino y alcachofas	
<b>RISOTTO AI PORCINI E FUNGHI MISTI DI BOSCO</b>	<b>13,90€</b>
Arroz meloso con Boletus y otras setas de bosque	
<b>RISOTTO CON GAMBERI D'ACQUA DOLCE E PUNTE DI ASPARAGI</b>	<b>13,90€</b>
Arroz meloso con Gambas de agua dulce y puntas de espárragos trigueros	

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

---

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

---

<b>PETTO D'ANATRA SCALOPPATO CON VERDURINE E RIDUZIONE AI MIRTILLI</b>	<b>16,90€</b>
Magret de Pato con verduritas salteadas y reducción de arándanos	
<b>FILETTO DI MANZO AL PORTO CON CARPACCIO DI TARTUFO</b>	<b>19,90€</b>
220gr de solomillo de ternera gallega, flambeado al Oporto, con láminas de Trufa negra	
<b>TAGLIATA DI TONNO ROSSO AL SESAMO</b>	<b>19,90€</b>
200gr de Lomo de atún rojo sellado en sésamo, servido al estilo <i>Tataki</i> , terminado con emulsión de miel y mostaza de Dijon, sobre cama de verduritas salteadas con soja	