

ANTIPASTI

Stromboli	3,50
Dos rodajas de pizza enrollada y rellena de carne picada, con cebolla y salami, acompañadas con salsa brava	
Provolone con funghi	7,90
Rodaja de queso provolone gratinado al horno con setas al vino blanco y acompañado de pan tostado	
Piadina romagnola con bresaola	5,50
Torta de masa fina tostada envolviendo rodajas de tomate, mozzarella de búfala, rúcula y láminas de bresaola	
Piadina romagnola con salmone	5,50
Torta de masa fina tostada envolviendo rodajas de tomate, mozzarella de búfala, rúcula y láminas de salmón ahumado	
Patate al forno	2,90
Patata asada al horno con pimentón dulce y acompañada de ajoaceite	
Camembert fritto	7,40
Queso camembert frito sin rebozar y cubierto de mermelada de arándanos	
Carpaccio di bue	8,60
Láminas de carne cruda de buey con parmesano y rúcula	
Spiedini di verdure e ananas alla piastra	8,20
Cuatro brochetas de calabacín, champiñón, cebolla, tomate cherry y piña doradas en la plancha	
Salumi assortiti	9,00
Jamón serrano, bresaola y salami milano	
Formaggi assortiti	9,50
Manchego curado, scamorza ahumada, provolone y parmesano	
Salumi e formaggi assortiti	9,90
Jamón serrano, bresaola, manchego curado y scamorza ahumada	
Pan con tomate (por persona)	1,40
Pan pizza al ajo o al romero	3,00

*Este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos

IVA incluido

INSALATE

Caprese Rodajas de tomate y mozzarella de búfala, rúcula, una combinación de especias y aceite de oliva virgen	3,90 por ración
Indivie con salsa roquefort Hojas de endibias con salsa roquefort y nueces	7,30
Cesare Lechugas variadas, pollo a la plancha, crostones de pan, queso parmesano, tomates cherry y nuestra salsa César casera	7,50
Frutti secchi e formaggio di capra Lechugas variadas, queso de cabra a la plancha, dátiles, pasas, nueces y vinagreta de almendra	8,90
Verde Variado de lechugas, rúcula, tomates cherry confitados, cebolla, zanahoria, olivas y salsa de vinagre de Módena	6,10

PIZZE

Margherita	7,20
Tomate, mozzarella y orégano.	
Prosciutto	7,90
Tomate, mozzarella, jamón de york y orégano.	
Napoletana	8,10
Tomate, mozzarella, anchoas, olivas y orégano.	
Puttanesca	8,40
Tomate, mozzarella, chorizo picante y orégano.	
Frankfurt	8,20
Tomate, mozzarella, salchicha frankfurt y orégano.	
Quattro formaggi	8,50
Tomate, mozzarella, parmesano, emmental, roquefort y orégano.	
Romana	8,60
Tomate, mozzarella, chorizo, cebolla, pimiento, olivas y orégano.	
Vegetale	8,50
Tomate, mozzarella, champiñones, cebolla, pimiento, olivas, maíz y orégano.	
Quattro stazioni	8,90
Tomate, mozzarella, jamón de york, salami, champiñones, alcachofas, olivas y orégano.	

PIZZE

Calzone 8,70

Tomate, mozzarella, jamón york, salami y requesón.

Mediterráneo 8,80

Tomate, mozzarella, atún, gambas, alcaparras, olivas y orégano.

Affumicata 8,60

Tomate, mozzarella, jamón york, salmón ahumado y orégano.

Texas 9,10

Tomate, mozzarella, carne picada y orégano.

Añade salsa barbacoa por 0,70€ más.

Piccoli 9,30

Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, bacon, huevo, pimienta y orégano.

PIZZE BIANCHI

Bianca 8,70

Salsa carbonara, mozzarella, bacon, jamón york y requesón.

Popeye 8,30

Salsa carbonara, mozzarella, bacon, espinacas, pasas y piñones.

Salmone 8,30

Salsa carbonara, mozzarella y salmón ahumado.

*Este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos

IVA incluido

PASTA

Combina una pasta...

Spaghetti Pasta de trigo duro

Tagliatelle Pasta de trigo duro al huevo

Rigatoni Macarrones rallados tamaño grande de trigo duro

...con nuestra salsa artesana

Bolognesa	7,60	Rosa con gamberi	8,10
Carbonara	7,60	Vongole	8,00
Funghi ai tartufo	7,90	Frutti di Mare	8,10
Tre formaggi	7,60	Funghi e prosciutto	8,10
Aglio e olio	7,00	Pesto genovese	7,40
Con vegetali	7,40	Pesto rosso con prosciutto	7,60
Arrabbiata	7,60		

Combina una pasta fresca...

Tortellini di carne

Pasta fresca rellena de carne de vacuno

Ravioli di funghi porcini

Sellos de pasta fresca rellena de setas porcini

Cuori di astice

Corazones de pasta fresca rellena de bogabante

Fiocchi di pere e formaggio

Saquitos de pasta fresca rellenos de pera y queso

Gnocchi

Pasta fresca a base de patata con forma de bolas

...con nuestra salsa artesana

Bolognesa	8,90	Rosa con gamberi	9,40
Carbonara	8,90	Vongole	9,30
Funghi ai tartufo	9,20	Frutti di Mare	9,40
Tre formaggi	8,90	Funghi e prosciutto	9,40
Aglio e olio	8,30	Pesto genovese	8,70
Con vegetali	8,70	Pesto rosso con prosciutto	8,90
Arrabbiata	8,90		

IVA incluido

PASTA AL FORNO

Lasagna di manzo Lasaña con boloñesa de ternera, bechamel y queso	8,60
Lasagna vegetale Lasaña con berenjena, calabacín, cebolla, zanahoria, espinacas, bechamel y queso	8,40
Cannelloni di pollo Canelones con carne picada de pollo, cebolla, zanahoria, bechamel, queso y tomate	8,60

CARNI

Osso buco Carne de vacuno guisada con su hueso y acompañada de spaghetti blancos	11,70
Medaglioni di filetto de maiale Medallones de solomillo de cerdo acompañados de patatas fritas caseras, calabacín y berengena a la plancha	11,20
a la pimienta verde	11,70
al roquefort	12,00
al marsala	12,20
Costata di manzo Entrecot de vacuno de 300 gr acompañados de patatas fritas caseras, calabacín y berengena a la plancha	14,10
a la pimienta verde	14,60
al roquefort	14,90
al marsala	15,10

*Este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos

IVA incluido

DESSERT

Tarta de limón Deliciosa tarta casera de limón con merengue dorado	4,20
Mousse de chocolate Espuma de chocolate casera	3,20
Crema Catalana Crema casera con una capa crujiente de azúcar caramelizado	4,20
Tiramisú El tradicional tiramisú en copa	4,20
Tarta de queso Tarta de queso con mermelada de arándanos	4,20
Crep con mermelada de arándanos / naranja	3,50
Crep con salsa de chocolate	3,80
Crep con salsa de chocolate y nata montada	4,10
Crep con crema catalana	4,20
Piña natural Piña natural preparada	4,00
Coulant de chocolate Bizcocho de chocolate con el centro líquido	4,20

GELATI

Castaña helada de nata	2,00
Contessa clásica	3,20
Tarta al whisky	4,20

IVA incluido

VINI ROSSI

Basiano Joven Copa 1,80 Botella 7,50
D.O. Navarra Tempranillo

Intenso, y con gran frescura en nariz. Redondo, armónico y equilibrado en boca.



Ramón Bilbao Crianza 13,40
D.O.C. Rioja Tempranillo

Aroma a mora y grosella con notas de madera. En boca es amable y acidez media.



Heras Cordón Crianza 15,40
D.O.C. Rioja Tempranillo, Mazuelo, Graciano

Aromas a bayas silvestres junto con tostados. En boca es sabroso y aterciopelado.



López Cristobal Crianza 14,70
D.O. Ribera del Duero 95% Tempranillo, 5% Merlot

En nariz, con recuerdos de frutos del bosque y notas balsámicas.
En boca carnosos y rico en taninos.



Marqués de Burgos Roble Joven 11,50
D.O. Ribera del Duero Tempranillo

Aromas a fruta madura y bayas silvestres mezclados con toques florales.
En boca es aterciopelado, fresco y carnosos.



Dominio de Calles Crianza 10,10
D.O. Valencia Tempranillo y Syrah

Aromas a madera y especias sobre un fondo de fruta madura.
Sabor suave con tanino muy domado.



La Malquerida Joven 9,50
D.O. Utiel-Requena Tempranillo

Con pronunciada fragancia, de cuerpo medio en el paladar, jugoso, suave y una acidez refrescante.



Chianti 11,20
D.O.C.G. Toscana, Italia

En nariz es intenso con aromas a frutos rojos. En boca, aterciopelado con buena estructura.



Campo delle More 12,50
D.O.P. Reggio Emilia, Italia Malbo Gentile

Vino espumoso y dulce. Aromas dulces de fruta madura, mermelada de arándanos y punzante perfume de moras. Bien calibrado de cuerpo y dulzor que armoniza con la frescura del vino.



Fragolino 9,80
Italia Vino espumoso

Espumoso aromatizado con extracto de fresa.



Lambrusco 8,20
Italia Vino espumoso

Carlos Serres 3/8 Crianza 5,80

D.O.C. Rioja 85% Tempranillo y 15% Garnacha
Aromas a fruta roja madura sobre un fondo especiado.
En boca presenta una buena estructura.



VINI ROSATI

Basiano

D.O. Navarra Garnacha
Fresco e intenso en nariz. En boca suave y fresco.

Copa 1,80 Botella 7,50



Mateus Rosé

D.O. Douro Baga, Rufete, Tinta Barroca y Tinta Franca
Con una buena intensidad aromática y vivacidad.
En boca es equilibrado, de final suave de burbujas "pétillant".

9,80



Irache

D.O. Navarra 80 % Tempranillo y 20 % Garnacha
Aromas a cereza, fresa y golosinas. En boca es afrutado y fácil de beber.

10,20



Lambrusco

Italia Vino espumoso

8,10

La Novia Ideal

D.O. Valencia 100 % Bobal
Nota de fruta roja en nariz. Agradable en boca con punta de carbónico,

10,50



VINI BIANCHI

Basiano

D.O. Navarra Viura
Aroma afrutado con notas cítricas. Excelente paso de boca y fresco al paladar.

Copa 1,80 Botella 7,50



Hacienda de la Vega

D.O. Rueda Verdejo
Aromas afrutados y a manzana. Sabor muy equilibrado con las características de la variedad Verdejo.

9,10



Trasmallo

Ourense Albariño
Aromas con recuerdos a frutas tropicales y un paso en boca suave y ligero.

8,00



Pago de Tharsys City

D.O. Utiel-Requena Macabeo, Fermentado en barrica
La nariz es compleja con notas de plátano, albaricoque y cítricos. En boca resulta meloso, con equilibrada acidez y de paso largo y final persistente.

11,30



Marina Alta

D.O. Alicante Moscatel de Alejandría
Aroma frutal intenso. En boca se presenta redondo, equilibrado en dulzor, con notas de anís.

10,40



Cava Freixenet

Sant Sadurní d'Anoia Brut

10,20



SANGRIA

Pequeña	0,5 litros	3,50
Mediana	1,3 litros	6,50
Grande	2,0 litros	9,10

CERVEZAS

San Miguel 1/5	5,4 % vol.	1,40
San Miguel	5,4 % vol.	1,70
Buckler 0,0	0,0 % vol.	1,80
Mahou	4,8 % vol.	1,90
Heineken	5,0 % vol.	2,10
Coronita	4,6 % vol.	2,30
Radler Con zumo natural de limón	2,0 % vol.	1,90
Inedit Creada por Ferrán Adriá	4,8 % vol.	2,40
Mahou Maestra Tostada doble lúpulo	7,5 % vol.	2,00
Murbitter Tostada artesana hecha en Sagunto	6,0 % vol.	2,60

REFRESCOS

Coca cola	1,70	Zumo de Piña	1,60
Fanta	1,70	Zumo de Melocotón	1,60
Gaseosa	1,80	Trinaranjus	1,50
Tonica Schweppes	1,50	Agua Mineral	1,60
Bitter Schweppes	1,60	Agua con gas-Vichí	1,60