

TAGLIERI (tabla entera o media)



Affettati: embutidos italianos 18 / 10

Formaggi: quesos italianos 19 / 11

Misto: un poco de todo 18 / 10

ANTIPASTI



Carpaccio di manzo: lomo bajo con vinagreta de limón, rúcula y parmigiano 12

Uovo poché tartufato: huevo a baja temperatura con crema de patata trufada 13

Zuppetta di cozze: mejillones en salsa de tomate 14

Melanzane parmigiana: berenjenas con salsa de tomate casera, mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano y albahaca 12

Vitello tonnato: en lonchas muy finas con mayonesa de atún, anchoas y alcaparras 12

Carciofini Carbonara: alcachofas con salsa carbonara (sin nata) 16

Suppli: 4 croquetas de risotto al ragù rellenas de queso ahumado y alioli de albahaca 10

Insalata di mele verdi: Lechuga viva, manzana verde e higos macerados en vinagre balsámico 16

Insalata di burrata: rúcula, tomate, albahaca y nuestra mejor burrata de Puglia 18

Insalata di indivia: endibias con queso gorgonzola, nueces y salsa de mostaza y miel 15

Provolone al forno: con salsa de tomate 12

PIZZA



Regina Margherita: tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano y albahaca fresca 12

5 Formaggi: mozzarella fior di latte, provola ahumada, gorgonzola, taleggio y queso asiago 15

Crudaïola: tomate San Marzano, crudo, búfala e pesto 16

Pistadela: tomate San Marzano, pesto de pistacho, mortadela, y burrata de Puglia 17

Carbon: base de crema de pecorino con pancetta arrotolata, crema de yema de huevo pasteurizada y pimienta molida 16

Pizza frita: calzone frito relleno de mozzarella fior di latte, salsa de tomate, speck Alto Adige y gorgonzola 16

Zucca e Tartufo: base de crema de calabaza, mozzarella fior di latte, guanciale crujiente y aceite de trufa negra 16

Pizza Burrata: tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, burrata de Puglia y tartar de tomate 15

Diavola: spianata picante di Calabria, nduja y albahaca 15

CARNE E PESCE



Tagliata: lomo nacional acompañado de rúcula fresca y lascas de parmigiano reggiano 19

Salmone: a la plancha sobre crema de apio nabo con guarnición de gnocchetti y guisantes 17

Guancia marsala: carrilleras de cerdo ibérico al marsala con polenta 18

Milanese: maiale empanado con patata ratte, salsa de mostaza y rúcula 15



FOCACCE RIPIENE



Bologna: mortadella de Bologna, pesto de pistacho, tomatitos semidry y ricotta de búfala 11

La Fumè: speck Alto Adige, provola ahumada, crema de nueces y champiñones salteados 12

Parma: prosciutto San Daniele, mozzarella de búfala, pesto de tomate y rúcula 13

La Vegetale: pesto de albahaca, stracciatella de burrata, tartar de tomate y chips de calabacín 11

PASTA E RISOTTO



Spaghetti carbonara: yema de huevo, queso pecorino, guanciale y pimienta negra 15

Tagliatelle al tartufo e uovo poché: salsa de trufa, huevo a baja temperatura y parmigiano 19

Fettuccine al gambero rosso con bisqué, tartar de gamba roja y burrata de Puglia 18

Rigatoni genovese: con crema de queso pecorino y rabo de toro encbollado 15

Orechiette e cozze: con mejillones, bimi y crujiente de taralli 16

Lasagna IL POSTO: lasagna casera con ragù bolognese, mozzarella fior di latte y parmigiano reggiano 12

Gnocchi noci e gorgonzola: con salsa de gorgonzola y pesto de nueces 15

Ravioli de calabaza: pasta rellena de calabaza con mantequilla tostada y trufa 14

Delizie al limone: pasta rellena de ricotta y limón, con salsa gorgonzola, pesto de pistacho y crujiente de parmigiano reggiano 16

Risotto al foie: con gorgonzola, pera asada y lascas de foie 16

Si no encuentras la salsa que te gusta también tenemos otras opciones para combinar con tu pasta favorita

PANE



Focaccia grossa 5

Focaccia bassa 4

Cesta de panes: taralli, grissini, pergamino de pan de Cerdeña 5

Focaccia al aglio 5

POSTRES



Tiramisù 6

Panna cotta: flan de nata acompañado de frutas de temporada, coulis de frutos del bosque y mermelada de naranja 6

Cannoli siciliani: canutillos rellenos de ricotta dulce, terminado con pistacho molido 7

Panzerotto di nutella: mini calzone relleno de nutella horneado al momento 7

Gelato artigianale calabrese 6

Carpaccio de fruta natural con bola de helado 7

Buon
Appetito!

Avisanos si necesitas la carta del alérgenos