

TAGLIERI (tabla entera o media)



Affettati: embutidos italianos 19 / 13

Formaggi: quesos italianos 19 / 13

Misto: un poco de todo 19 / 13

SIN
GLUTEN



ANTIPASTI



Carpaccio di manzo: lomo bajo con vinagreta de limón, rúcula y parmigiano 14

Carpaccio di gambero bianco: gamba blanca, tomate rosa, mayonesa de gamba y rúcula 19

Moscardini alla diavola: pulpitos en salsa picante 15

Vitello tonnato: en lonchas muy finas con mayonesa de atún, anchoas y alcaparras 15

Carciofini carbonara: alcachofas a la plancha con salsa carbonara (sin nata) 18

Insalata di Bufala e pera: Lechuga viva, perlas de bufala, aceitunas, pera y tomates secos 17

Insalata di burrata: rúcula, tomate, albahaca y nuestra mejor burrata de Puglia 19

Insalata di indivia: endibias con queso gorgonzola, nueces y salsa de mostaza y miel 16

Provolone al forno: con salsa de tomate y orégano 13

PASTA E RISOTTO



Spaghetti carbonara: yema de huevo, queso pecorino, guanciale y pimienta negra 17

Tagliatelle al tartufo e uovo poché: salsa de trufa, huevo a baja temperatura y parmigiano 19,5

Spaghetti frutti di mare: pasta larga de la costa amalfi con almejas, mejillones, gambas 19,5

Maccheroncini alla gricia: con salsa de pecorino y guanciale ahumado (terminado en mesa) 16

Fagottini gorgonzola e pere: saquitos rellenos de gorgonzola con pesto de nueces y pera caramelizada 17

Ravioli di carne alla genovese: pasta rellena de brasato 17

Risotto zucca, burrata e tartufo: calabaza, burrata, guanciale y aceite de trufa negra 18

CARNE E PESCE



Tagliata: lomo nacional acompañado de rúcula fresca y lascas de parmigiano reggiano 19,5

Salmone: a la plancha sobre crema de apio nabo con guarnición de gnochetti y guisantes 19

PANE



Focaccia grossa 5

POSTRES



Panna cotta: flan de nata acompañado de frutas de temporada y coulis de frutas 8

Gelato artigianale calabrese 8

Grissini y aperitivo 1,5

Avisanos si tienes algún otro tipo de alergia

