

TAGLIERI (tabla entera o media)



Affettati: embutidos italianos 19 / 13

Formaggi: quesos italianos 19 / 13

Misto: un poco de todo 19 / 13

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

Montanarine a'matriciana: montanera napoletana con salsa a'matriciana y nube de parmigiano 13

Moscardini alla diavola: pulpitos en salsa picante con pan sardo 15

Melanzane parmigiana: berenjenas con salsa de tomate casera, mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano y albahaca 14

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

Suppli: 4 croquetas de risotto al ragù rellenas de queso ahumado y alioli de albahaca 13

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

Agnolotti fritti: pasta frita rellena de bacalao y crema de patata con alioli suave 14

PIZZA



Regina Margherita: tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano y albahaca fresca 14

5 Formaggi: mozzarella fior di latte, provola ahumada, gorgonzola, taleggio y queso asiago 17

Pistadela: tomate San Marzano, pesto de pistacho, mortadela y burrata de Puglia 19,5

Calzone: pizza rellena de jamón york, ricotta y champiñones 18

Carbon: base de crema de pecorino con pancetta arrotolata, crema de yema de huevo pasteurizada y pimienta molida 18

Pizza frita: calzone frito relleno de mozzarella fior di latte, salsa de tomate, speck Alto Adige y gorgonzola 18

Zucca e Tartufo: base de crema de calabaza, mozzarella fior di latte, guanciale crujiente y aceite de trufa negra 18

Burrata: tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, burrata de Puglia y tartar de tomate 17

Diavola: spianata picante di Calabria, nduja y albahaca 17

Ortolana: verduras variadas, mozzarella, salsa de tomate 17

Taleggio, speck e fichi: base blanca, queso taleggio D.O.P., speck ahumado y mermelada de higos 18

Bari: base de tomate amarillo, burrata ahumada, pesto de albahaca y taralli pugliesi 16

Gamberoni: con gambas all aglio, ricotta e nduja 18

Marinara 2.0: base de tomate, ajo, orégano, aceitunas taggiasche y anchoas 18

Grissini y aperitivo 1,5

Avisanos si necesitas la carta de alérgenos



CARNE E PESCE



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

Salmon: a la plancha sobre crema de apio nabo con guarnición de gnocchetti y guisantes 19

Scaloppine al limone: escalopes de ternera con salsa de limón y puré de patata 18

Milanesa: maiale empanado con patata ratte, salsa de mostaza y rúcula 17

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

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

Rigatoni genovese: con crema de queso pecorino y rabo de toro encebollado 17

Maccheroncini alla gricia: con salsa de pecorino y guanciale ahumado 16

Conchiglioni: conchas rellenas de espinacas y requesón tomate casero y parmigiano reggiano 18

Lasagna IL POSTO: casera con ragù bolognese, mozzarella fior di latte y parmigiano reggiano 14

Lasagna Di Verdure: casera con verduras de temporada 14

Gnocchi alla sorrentina: con salsa de tomate amarillo, tomatitos semisecos y scamorza ahumada 16

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

Ravioli affumicati: pasta rellena de calabaza con queso scamorza ahumado y chips de speck 17

Delizie al limone: pasta rellena de ricotta y limón, con salsa gorgonzola, pesto de pistacho y crujiente de parmigiano 18

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

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

Senza glutine: preguntanos por la carta sin gluten

PANE



Focaccia grossa 5

Focaccia bassa 5

Cesta de panes: taralli, grissini, pergamino de pan de Cerdeña 6

Focaccia al aglio 5

POSTRES



Tiramisu 8

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

Cannoli siciliani: canutillos rellenos de ricotta dulce, terminado con pistacho molido 8

Panzerotto di nutella: mini calzone relleno de nutella horneado al momento 8

Millefoglie: Milhojas con crema pastelera, ricotta y pistacho 8

Chicche dolce: perlas de pizza fritas cubiertas de crema de pistacchio y nutella 8

Gelato artigianale calabrese 8

Buon
Appetito!