
ENTRANTES - STARTERS

ANTIPASTI

Jamon, mortadella di Cinghiale e tartufo, Coppa di Parma, Salame
Finocchiona, Parmesano, alcachofas, aceitunas y mini berenjenas encurtidas

*Ham, mortadella di Cinghiale e tartufo, Coppa di Parma, salami
Finocchiona, Parmesano, artichokes, olives, and mini-pickled aubergines*

23.50€

CARPACCIO DON LUIGI

Tenera madurada especiada con piñones de pasta al pesto rojo y cremosa de balsámico
Spiced beef with red pesto pasta pine nuts and balsamic cream

21.00€

 Provolone con setas silvestres, salameto y casse de tomate *

*Provolone with wild mushrooms, salameto and tomato case **

17.50€

 Selección de queso "Pecorino": Trufa, pimienta negra y
queso Romano con mermelada de higo

"Pecorino" cheese selection: Truffle, black pepper and Roman cheese with fig jam

21.50€

 Vitello Tonnato *

*Vitello Tonnato **

19.00€

   Arancini con corazon de néctar de carabinero y mayonesa de albahaca

Arancini with a heart of shrimp nectar and basil mayonnaise

16.50€

PAN - PANE

  Pan de ajo con pesto y lascas de Parmesano

Garlic bread with pesto and Parmesan flakes

15.00€

   Focaccia de cebolla caramelizada queso gorgonzola y nueces

Focaccia with caramelised onion, gorgonzola cheese and walnuts

15.00€

 Focaccia de tomate con tomates Cherry, albahaca, romero y rúcula

Tomato focaccia with cherry tomatoes, basil, rosemary and arugula

15.00€

ENSALADAS - SALADS

- 👤🍴🔥 Cogollos de lechuga, anchoas, alcachofas con
vinagreta de ajos tiernos, cherry y piñones
*Lettuce hearts, anchovies, artichokes with young garlic,
cherry and pine nut vinaigrette*
14.50€
- 👤🍴🔥 Rúcula, panceta crujiente de pimienta, nueces, tomates secos, parmesano y
bastoncito de albahaca con Parmesano *
*with arugula, crispy pepper bacon, walnuts, dried tomatoes, Parmesan cheese and a
small stick of basil with Parmesan cheese **
14.50€
- 👤🍴🔥 Burrata rota sobre tomates cherry salteados con ajo, albahaca y setas
Broken burrata over sautéed cherry tomatoes with garlic, basil and mushrooms
21.50€

PLATOS PRINCIPALES-MAIN COURSES

- 👤🍴🔥 Saquito de ternera con salsa Milanese sobre falso risotto de piñones
Veal bag with Milanese sauce on fake pine nuts risotto
23.50€
- 👤🍴🔥 Pechuga de pollo rellena de queso, jamón, tomate seco y
salteado de patata y berenjena *
*Chicken breast stuffed with cheese, ham, dried tomato,
sautéed potatoes and aubergie **
19.50€
- 👤🍴🔥 Risotto de lombarda, setas y nueces con salsa Parmesano
Red cabbage, mushroom and walnut risotto with Parmesan sauce
19.50€
- 👤🍴🔥 Lubina con salsa de albahaca, timbal de verduras y puré de patatas
Seabass with basil sauce, vegetable timbale and mashed potatoes
24.50€
- 👤🍴🔥 Lomo de salmón asado sobre pesto fresco y costra de langostinos y pistachos *
*Salmon loin with prawns and pistachio crust with pure tricolor **
22.00€

PASTAS

  Papardelle fresche con bogavante y rape
Fresh pappardelle with lobster and monkfish
29.00€

   Panciotti di mare con vieiras y carabinero
Seafood panciotti with scallops and prawns
23.00€

 Nuestra boloñesa. Elija su pasta: mezza zita, espaguetti, papardelle
Our bolognese. Choose your pasta: mezza zita, spaghetti, papardelle
20.50€

  Pasta "Mezza zita" con pollo y escalope de foie con
su salsa cremosa de higadillos
*Pasta "Mezza zita" with chicken and
foie escalope with creamy sauce*
19.50€

   Espaguetti carbonara
Spaghetti carbonara
22.50€

  Espaguetti Vongole
Spaghetti Vongole
22.50€

  Bucatini con solomillo de ternera, setas y crema de boletus
Bucatini with beef tenderloin, mushrooms and boletus cream
22.50€

 Lasaña de ternera 100% vacuno gratinada con parmesano *
*100% beef lasagna gratin with Parmesan **
22.50€

POSTRES - *DESSERTS*



Tiramisú

Crema de queso mascarpone con bizcocho *

*Creamy mascarpone cheese mousse with sponge **

8.50€



Cannoli

Cannoli de queso Ricotta y crema de chocolate con avellana

Cannoli with Ricotta cheese and chocolate with hazelnut cream

8.50€



Panna Cotta de palomitas *

*Popcorn Panna Cotta **

8.50€

Selección de fruta *

*Fruit selection **

8.50€



PESCADO
FISH



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



MOLUSCOS
MOLLUSCS



ALFAMBUROS
LUPINS



FRUTOS DE CÁSCARA
NUTS



GRANOS DE SESAMO
SESAME SEEDS



CACAHUETES
PEANUTS



APIO
CELERY



DÍÓXIDO DE AZÚFRE
Y SULFITOS
SULPHUR DIOXIDE
AND SULFITES



SOJA
SOY BEAN



MOSTAZA
MUSTARD



LACTOSA
LACTOSE



HUEVO
EGG



GLUTEN

Reglamento (UE) N 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

Soliciten información a nuestro personal. Todos los precios incluyen IVA.

Regulation (EU) No 1169/2011

Establishment with information available about allergies and food intolerances.

Ask our staff for information. All prices include VAT.

* Incluido dentro de la opción de media pensión, se aplicará un suplemento adicional de 10€ para el resto de elecciones.

* Included within the half board meal option, an additional supplement of 10€ will apply for the remaining dishes.