
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

Carpaccio de ternera madurada con parmesano y rúcula
Spiced beef carpaccio with parmesan and arugula
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 corazón 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€

Servicio de pan y AOVE / *Bread service & AOVE*
3,50€

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

- 👤 🍴 🌱 Solomillo de ternera con crema de boletus y salsa de Portobello
Beef sirloin with mushroom cream and Portobello sauce
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, espagueti, 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€
-    Espagueti carbonara
Spaghetti carbonara
22.50€
- Espagueti Vongole con almejas y gambas   
Spaghetti Vongole with clams and prawns
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



CALAMAROS
CRUSTACEANS



MOLUSCOS
MOLLUSCS



ALFAMBRICH
LUPIN



FRUTOS DE
CASCARA
NUTS



GRANOS DE
SESAMO
SESAME SEED



CACAHUETAS
PEANUTS



APRO
CELERY



SÓMIGO DE AZÚCAR
Y SALTOS
SUGAR COOKIE
AND SULTRES



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.