

DON
LUIGI
TRATTORIA

DON
LUIGI
TRATTORIA

GRAND | HYATT™

LA MANGA CLUB
GOLF & SPA

El ambiente de Don Luigi nos transporta a las míticas trattorias del barrio del Trastévere en Roma. Donde sus calles, terrazas y, sobre todo, su gastronomía, entre tradicional y moderna, son un deleite para los sentidos.

Recetas como las haría la *nonna*, con tradición y cariño, para traer lo mejor de Italia al otro lado del Mediterráneo.

Don Luigi's atmosphere evokes the traditional "trattorias" of the Trastévere neighborhood in Rome, where its streets, terraces and, specially, its gastronomy between traditional and modern, are a delight for the senses.

Recipes from the "nonna", cooked traditionally and with care, to bring the best of Italy to the other side of the Mediterranean.

POSTRES - DESSERTS

 Tiramisú

Crema de queso mascarpone con bizcocho
Creamy mascarpone cheese mousse with sponge
8.50€

 Torta Caprese

Chantilly de vainilla, almendra y helado de leche fresca
Vanilla and almond chantilly with fresh milk ice cream
8.50€

 Panna Cotta

de turrón con ganache montada de Moscato
Nuggat with ganache and Moscato
8.50€

 Tarta de queso

Ricotta con higos y sorbete de albahaca
Ricotta cheesecake with figs and basil sorbet
8.50€



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.



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.
















PLATOS PRINCIPALES - MAIN COURSES

-   Solomillo de ternera con salsa de Portobello
Beef sirloin with Portobello sauce
29.00€
-   Pollo empanado con especias, relleno de espinacas y queso ricotta
Breaded chicken with spices, stuffed with spinach and ricotta cheese
20.50€
-   Escalopines de ternera lechal al Marsala con alubias y pimientos del piquillo braseados
Veal escalopines with Marsala sauce, beans and braised piquillo peppers
26.00€
-   Lubina con salsa de albahaca y timbal de verduras
Seabass with basil sauce and vegetable timbale
23.50€



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.


ENTRANTES - STARTERS


-  Pan de ajo con pesto
Garlic bread with pesto
15.00€
-  Capuccino de boletus
Boletus capuccino
19.00€
-  Carpaccio de ternera
Beef carpaccio
21.00€
-     Scampi salteadas con alcaparras, sobre berenjena, zumo de limón con salsa de Martini blanco y albahaca
Prawns sautéed with capers, on aubergine, lemon juice with white martini and basil sauce
22.00€
-  Burrata rota sobre tomates cherry salteados con ajo, albahaca y setas
Broken burrata over sautéed cherry tomatoes with garlic, basil and mushrooms
21.50€
-     Involtini de bresaola con mousse de fungi, foie, espárragos y salsa Gribiche hecha en casa
Bresaola involtini with mushroom mousse, foie and asparagus and Gribiche homemade sauce
22.00€
-    Ensalada de pollo con cogollos de alcachofas y salsa César
Chicken salad with artichoke hearts and Caesar sauce
21.75€





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.

PASTAS FRESCAS RELLENAS –STUFFED FRESH PASTA


 Panciotti di mare con vieiras y gambas
Seafood panciotti with scallops and prawns
24.00€


 Fiocchi all'amatriciana
Fiocchi rellena de queso Gongonzola con Guanciole, cebolla y tomate
Fiocchi stuffed with Gongonzola cheese with Guanciole, onion and tomato
21.50€


 Gigantini relleno de setas con solomillo de ternera, setas y salsa a la pimienta
Gigantini stuffed with mushrooms, beef sirloin, mushrooms and pepper sauce
26.00€


 Gigantini Neri al salmone
Gigantini relleno de salmón con tinta de calamar y salmón
Gigantini stuffed with squid ink and salmon
24.00€


PASTA TRADICIONAL - TRADITIONAL PASTA

 Espaguetis con salsa Vongole
Spaghetti with Vongole sauce
23.00€

 Espaguetis con salsa Boloñesa
Spaghetti with Bolognese sauce
19.00€

 Espaguetis con salsa Carbonara
Spaghetti with Carbonara sauce
20.00€


 Lasaña de ternera 100% vacuno gratinada con parmesano
100% beef lasagna gratin with Parmesan
23.50€


 Canelón relleno de gamba, calamar, mejillón con pulpo
Cannelloni stuffed with shrimp, squid, mussel with octopus
28.00€





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.

PIZZA


 Nuestra calzone de prosciutto
Our prosciutto calzone
18.00€

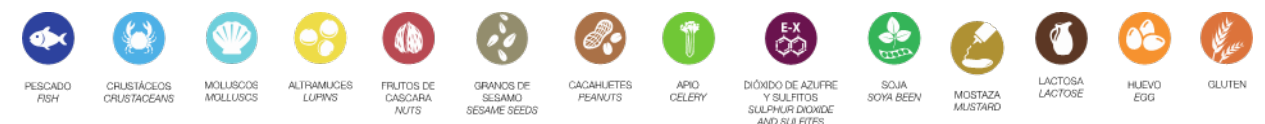
 Picantona
Salameto y jalapeños
Iberian chorizo and Salameto
19.00€

 Don Luigi
Pesto, piñones, jamón ibérico, rúcula, Parmesano y aceite de trufa
Pesto, pine nuts, Iberico ham, rocket, Parmesan and truffle oil
20.00€

 Carciofini
Crema de alcachofas, alcachofas, gambas, alcaparras y tomates secos
Artichoke cream, artichokes, shrimp, capers and dried tomatoes
20.50€

 Boscaiola
Crema de boletus, mix de setas, salchicha y albahaca
Boletus cream, mushroom mix, sausage and basil
21.00€

 Nduja
Sobrasada, cebolla roja frita, anchoas y huevo de codorniz
Sobrasada, fried red onion, anchovies and quail egg
19.00€



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.