

PRODOTTI DIRETTAMENTE DALL'ITALIA / DUE VOLTE ALLA SETTIMANA

Todas nuestras elaboraciones están realizadas con los mejores ingredientes procedentes de diferentes partes de la bota de Italia. Trabajamos con más de 150 productores que nos proporcionan directamente, sin intermediarios, los mejores productos. Como también, los mejores productos locales de España que proporcionan un giro único a nuestros sexy platos.

I PRODOTTI

SENCILLOS PERO ESENCIALES INGREDIENTES, EL ALMA MÁS REFINADA DE ITALIA Y ESPAÑA

AZZURRI VS LA ROJA

PROSCIUTTO DI PARMA VS JAMÓN IBÉRICO ©...14
un jamón ibérico de bellota y un prosciutto de 24 meses directo del pueblo Langhirano a 20 km de Parma, de nuestro mítico productor Stefano Borchini.

BRESAOLA VS CECINA DE LEÓN ©...9
una cecina con una curación superior a 12 meses y una bresaola de Poggiridenti en Valtellina elaborada desde 1986.

SALAME PICANTE VS CHORIZO PICANTE ©...7
el verdadero chorizo picante con pimentón D.O de la Vera y un salame picante directo de nuestro productor Vittorio Calla de Calabria.

CULATELLO BAGATTO ©...10
nuestro culatello viene directo de Lorenzo Bagatto, situado en la región noreste de Friuli Venezia Giulia. Es uno de los 20.000 jamones que produce al año, criados y sacrificado en Lombardia.

STRACCIATELLA ©V...7
un corazón coulant de burrata ahumada, traído de primera mano por nuestro productor Salvatore Montrone dos veces por semana.

VERY SEXY BURRATA ©...9
200g de una fresca y clásica burrata pugliese con un toque fresh de albahaca. Irresistible.

MORTADELLA AL TARTUFO...7
la verdadera mortadella directamente de Bologna de nuestro productor Gianni con trufa negra.

ANTIPASTI

COMPARTE EL AMOR POR LA BUENA COCINA CON ESTOS DELICIOSOS PLATOS PERFECTOS PARA PICAR

JOE PESCE...9
delicado pane carasau, cremosa stracciatella y frescas gambas alistadas con un punch de cítrico de lima.

BERENJENAL ©V...6
cremosa base de hummus, media berenjena con caponata, pepino y un toque crujiente de almendras.

CROQUESTAR...8
croqueta rellena de bechamel a la trufa con jamón y un toque de trufa fresca presidiendo el plato. Lo mejor de España e Italia en una sola bola.

CALZONCINI...7
dos calientes y jugosas empanadas rellenas de costilla de cerdo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón y comino.

BABY CAPRESE ©V...8
ensalada de tomate, mozzarella di bufala, piñones, alcaparras y un toque afrutado de nectarina. Un clásico renovado.

TIRADITO ©...12
fresca lubina marinada con limoncello, uva blanca, toque crujiente de almendra tostada y limones amalfitanos con cebolla marinada y maracuyá.

DOLCE BURRATA V...11
burrata de 200g, higos confitados e higos frescos, crujiente granola con un relleno pesto...lo más

CROQUESTAR...8
croqueta rellena de bechamel a la trufa con jamón y un toque de trufa fresca presidiendo el plato. Lo mejor de España e Italia en una sola bola.

VITELLO TONNATO...10
redondo de ternera española y una salsa típica de Piemonte elaborada con atún, anchoas, alcaparras y mayonesa.

NO PUERRO MÁS ©V...9
sexy puerro asado al Jospes, suave salsa verde casera, una bomba de sabor de stracciatella y alcaparras.

PRIMI PIATTI

NUESTRAS PASTAS ESTÁN HECHAS A MANO TODOS LOS DÍAS CON MUCHO LOVE

/ PER 1

GIRELLA "ALLA NORMA" V...13
gran canelón enrollado relleno de ricotta di bufala, berenjenas y delicados tomates confitados. Un latente corazón de lo más sabrosón.

MI RICORDERÒ DI TE...16
pappardelle fresca al ragù con cordero cocinado durante 16 horas, cítricos y cilantro fresco bañados en una cremosa crema de parmesano.

BLACK MAMBA...15
linguine, un toque negro de tinta de calamar junto a chipirones, tomates frescos y guisantes.

FAMOSA MAFALDINA AL TARTUFO V...18
pasta fresca mafaldine con trufa negra de Molise, champiñones y abundante crema al tartufo, inigualable.

/ PER 2

LA GRAN CARBONARA / 15 PP
Spaghetti caseros servidos directamente en la rueda de queso pecorino Borgo antico con el auténtico guanciale de la Toscana. Un show en el plato.

RISOTTO ALLA MILANESE CON TUÉTANO / 17 PP
clásico risotto con azafrán con un giro único. Una gran pieza de tuétano acompañado de pequeños trozos de osobuco.

PIZZA NAPOLETANA

PIZZAS COCINADAS EN NUESTRO HORNO DE LEÑA DE LA MANO DE LOS PIZZAIOLI MÁS SEXYS

MAMMARGHERITA V...11
mozzarella, fior di latte, frescos tomates San Marzano con hojas de albahaca fresca. Para los más tradicionales.

SHUFFLE TRUFFLE V...18
una deliciosa pizza con una base de ricotta, salsa tartufata, setas y un último toque de escamas de trufa fresca.

REY A LA FUGA...14
una pizza regina con mucha elegancia, acompañada de jamón ibérico, setas rebozuelo, champiñones y olivas.

ZUCCHIGAMBA...16
gambas alistadas crudas con calabacín y fresca stracciatella directamente de Italia.

RED HOT PADRON PEPPERS...13
salame picante de Vittorio Calla directamente de Calabria, tomates, fior di latte, estragón y piparras. Una pizza en llamas.

FOR FOUR TOMATOES V...15
salsa de tomates San Marzano junto a cuatro distintos tipos de tomate, mozzarella di bufala y sutiles toques de ajo.

CARPACCIO XXL...13 PP
una gigantesca pizza de un metro para dos personas, con carpaccio de vaca, rúcula y una sabrosa salsa de parmigiano.

SECONDI

PARA SEGUIR DEGUSTANDO ABUNDANTES DELICIAS, OS OFRECEMOS LAS MEJORES CARNES NACIONALES Y PESCADOS DEL MEDITERRÁNEO

GRILLED

TAGLIATA SOTTO BOSCO / 16
delicado lomo de vaca, chalota confitada, variado de setas de temporada y estragón.

LUBINA EN MARIPOSA / 16
Lubina fresca y braseada al Jospes con boniato, bañada en distintas salsas: salmoriglio, salsa yogurt, y una salsa especial de limón, perejil, alcaparras anchoas y tomates.

FIorentina AL JOSPER - PER 2 © / 26 PP
1 kg de T-Bone de vaca gallega bañada con una salsa demi-glace, acompañada de patatas fritas.

FRESCO

POLPO ALMODÓVAR / 13
ligera ensalada de radicchio con un sabroso y fresco pulpo, ricotta y una vinagreta.

CARPACCIO BEL MONDO © / 15
el carpaccio con mayúsculas de vaca nacional, tomates confitados, calabacines, queso italiano cacciocavallo y una salsa fresca a la menta.

DOLCI

GELATI DEL GIORNO / 6
varios helados caseros súper cremosos con leche de productores localizados a 25km de donde se encuentra. Pídenos los gustos del día.

IL TIGRAMISU...7
el gran clásico. Elaborado a base de mascarpone, huevos, café y cacao.

LA INCOMPARABLE TARTA DE LIMÓN...8
nuestra tarta de limón con merengue flameado XXL.

BUÑUELOS AL GIANDUJA...6
cuatro explosivos bombas rellenas de la especial crema de chocolate Big Mamma.

CHOCO BOOM BOOM...7
torta de chocolate, caramelo salado y crema batida a la vainilla.

TE QUESO MUCHO...7
la mejor tarta de queso nunca vista, un tiro asegurado.

PROFITEROLES ALLA NAPOLETANA...7
pasta choux rellena de helado fior di latte casero, muchísima salsa de chocolate negro caliente.

PAVLOVA BOMBA...7
mango, piña y fruta de la pasión, una seductora nata.

CESTA DEL PAN DE ANTONIO, FRESCO Y ECOLÓGICO FATTO CON IL CUORE // 2,5

Precios en euros con I.V.A incluido. No se aceptan cheques. El registro de las alergias presentes en nuestros platos está disponible a petición de nuestro personal. Carne de vaca original de España.
CHEF: Ciro Cristiano / CHEF BARMAN: Gianmarco Candido / MANAGER: Alessandro Nardi / IL CAPO: Guillaume Nivet

© = Gluten free // V = Vegetariano