

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.

PAN Y FOCACCIA ARTESANAL, ACEITUNAS MARINADAS CON HIERBAS, CÍTRICOS Y AMORE DE LA CASA, JUNTO A AGUA ILIMITADA // 2.5€ POR PERS.
Si no quiere pan o aperitivo, no dude en avisar a su camarero para que no lo incluya en la cuenta.

PER INIZIARE

COMPARTIR EL AMOR POR LA BUENA COCINA CON ESTOS PLATOS PERFECTOS PARA COMPARTIR LLENOS DEL ALMA MÁS REFINADA DE ITALIA

LE SPECIALITÀ DELLA CASA

NO PUERRO MÁS ^{GV}	9
sexy puerro asado al Jospes, suave salsa verde casera, una bomba de sabor de stracciatella y alcázaras.	
VITELLO TONNATO	10
redondo de ternera española y una salsa típica de Piemonte elaborada con atún, anchoas, alcázaras y mayonesa.	

I PRODOTTI

PROSCIUTTO DI PARMA	8
un prosciutto de 24 meses directo del pueblo Langhirano a 20 km de Parma, de nuestro productor Onesto Ghirardi.	
STRACCIATELLA ^{GV}	7
un corazón coulant de burrata ahumada, traído de primera mano por nuestro productor Salvatore Montrone dos veces por semana.	
VERY SEXY BURRATA ^C	9
200g de una fresca y clásica burrata pugliese con un toque fresh de albahaca. Irresistible.	
MORTADELLA AL TARTUFO ^C	7
la verdadera mortadella directamente de Bologna de nuestro productor Gianni Negrini con trufa negra.	

ANTIPASTI

INDIVIA, PERE E GORGONZOLA	6
fresca ensalada de endivias, corazón de lechuga, queso gorgonzola, pera y nueces con vinagreta de miel.	
CALZONCINI	7
tres calientes y jugosas empanadas rellenas de costilla de cerdo, scamorza, cebolla, pimienta roja y verde, pimentón y comino.	
BURRATA E PERE ^V	11
burrata de 200 g con relleno de pesto acompañada de pera al horno, chips de pera, castañas, crujiente granola con frutos secos y una ligera salsa de miel y limón.	
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.	
BRUSCHETTA FRIULANA	8
crujiente pan con queso gorgonzola, prosciutto di parma 24 mesi, uva blanca y negra y una reducción de vino chianti.	
TIRADITO ^C	12
fresca lubina marinada con limoncello, uva blanca, toque crujiente de almendra tostada y limones amalfitanos y maracuyá.	

PIZZA NAPOLETANA

36 HORAS DE DESCANSO, LLAMAS A 420° EN UN HORNO DE LEÑA Y 90 SEGUNDOS DE COCCIÓN PARA CONSEGUIR UNA PIZZA NAPOLETANA CON EL BORDE MÁS SEXY.

MAMMARGHERITA ^V	11	ALL ABOUT THE CARCIOFI	14
mozzarella, fior di latte, frescos tomates San Marzano con hojas de albahaca fresca. Para los más tradicionales.		crema de alcachofas, chips de alcachofas, fior di latte, coppa capocollo, berros y polvo de aceitunas negras.	
SHUFFLE TRUFFLE ^V	18	AL CALZONE	15
una delicada pizza con una base de ricotta, salsa tartufata, setas y un último toque de escamas de trufa fresca.		calzone rellena de ricotta di bufala y nduja, con fior di latte, berros, radicchio tardivo, cebolla confitada, tomates confitados y stracciatella pugliese.	
REGINA INSTAGRAM	14	QUESOMANÍA ^V	14
la clásica regina con tomate San Marzano, prosciutto cotto, setas rebozuelo, champiñones y olivas.		gorgonzola, fior di latte, parmigiano reggiano 24 mesi, ricotta di bufala, con un toque dulce de pera, miel y nueces.	

PRIMI PIATTI

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

/ PER 1

CRAZY SAN MARZANO ^V	12
pasta hecha en casa con tomates confitados San Marzano, jugoso corazón de burrata y aceite de albahaca.	
BOTTONI IN BRODO	14
pasta fresca rellena de cerdo y ternera, acompañada de zanahorias baby, rabanitos y parmesano, bañada en un caldo de carne.	
PLIN CLINTON	15
pequeños raviolis (plin) rellenos de cordero cocinado durante 16 horas y acompañado de setas frescas, crema di parmigiano D.O.P, salsa reducida de cordero con un toque de salvia.	

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

/ MÍNIMO PARA 2

AVE MARISCOS	/17 POR PERS.	CARBOMAMMA	/ 16 POR PERS.
paccheri hechos en casa con frutti di mare: cigalas, mejillones, langueirón y almejas gallegas con tomate datterino.		Spaghetti caseros servidos directamente en la rueda de queso pecorino Borgo antico con el auténtico guanciale de la Toscana. Un show en el plato.	

SECONDI

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

GRILLED

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

POLPO FICTION ^C / 17
pulpo hecho al Jospes, coliflor morada y encurtida, una sutil mayonesa de mar, acompañada de patata.

FIORENTINA AL JOSPER - PER 2 ^C / 26 POR PERS.
1 kg de T-Bone de vaca gallega con una salsa demi-glace, acompañada de patatas fritas.

FRESCO

INSALATA DI STAGIONE ^{GV} / 13
stracciatella, calabaza asada y marinada, cebolla, pimientos, coliflor confitada, espinacas y almendras con una salsa de alioli.

CARPACCIO D'AUTUNNO ^C / 15
el carpaccio con mayúsculas de vaca nacional, calabaza asada al jospes y marinada, pecorino, tomates confitados, semillas de calabaza, hojas de mostaza, puntarelle, menta y una toque de alioli.

DOLCI

GELATI DEL GIORNO ^{GV} / 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	TE QUESO MUCHO	7
el gran clásico. Elaborado a base de mascarpone, huevos, café y cacao.		la mejor tarta de queso nunca vista, un tiro asegurado.	
LA INCOMPARABLE TARTA DE LIMÓN	8	PIZZA AL CIOCCOLATO	6,5
nuestra tarta de limón con merengue flameado XXL		una deliciosa y dulce pizza con nuestro chocolate casero Big Mamma y crujientes avellanas, para los más golosos.	
CHOCO BOOM BOOM	7	PROFITEROL ALLA NAPOLETANA	7
torta de chocolate, caramelo salado y crema batida a la vainilla.		pasta choux rellena de helado fior di latte casero con muchísima salsade chocolate negro caliente.	