

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, GAZPACHO SAN MARZANO CON FRUTOS SECOS Y AMORE DE LA CASA // 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




COMPARTE 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  	9
sexy puerro asado al Jospers, suave salsa verde casera, una bomba de sabor de stracciatella y alcaparras.	
VITELLO TONNATO	10
redondo de ternera española y una salsa típica de Piemonte elaborada con atún, anchoas, alcaparras y mayonesa.	



I PRODOTTI




PROSCIUTTO DI PARMA 	7
un prosciutto de 24 meses directo del pueblo Langhirano a 20 km de Parma, de nuestro productor Onesto Ghirardi.	
STRACCIATELLA  	7
un corazón coulant de burrata ahumada, traído de primera mano por nuestro productor Salvatore Montrone dos veces por semana.	
MORTADELLA AL TARTUFO 	7
la verdadera mortadella directamente de Bologna de nuestro productor Gianni Negrini con trufa negra.	

FRITTATINE DI PARMIGIANA 	7
tomate, berenjena y mozzarella fritas para un plus de crunchy con un toque fresco de albahaca.	
BURRATA SICILIANA 	11
cremosa burrata de 200 g directamente di Puglia rellena de caponata hecha con berenjenas, apio, pimienta roja, piñones, tomate y olivas.	
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.	
BRUSCH LEE	8
crujiente pan con bresaola punta d'anca, un toque fresco de melocotón, crema de gorgonzola, escamas de parmigiano con vinagre balsámico.	
TIRADITO ROSSO 	11
fresca lubina cruda marinada al limón, apio, remolacha, níspero, maracuya, cebolla, citronette y leche de tigre de remolacha.	
BABY PIZZETTA	8
una piccola pizza con fresca stracciatella, anchoas y flores de calabacín.	
PROSCIUTTO E MELONE	8
melón amarillo y naranja con prosciutto di Parma directamente de Italia. Un chapuzón de lo más refrescante.	

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.


MARINARA	7
tomates frescos San Marzano, ajo y un toque de organo, un clásico que nunca falla.	
MAMMARGHERITA 	11
mozzarella, fior di latte, frescos tomates San Marzano con hojas de albahaca fresca. Para los más tradicionales.	
SHUFFLE TRUFFLE 	18
una delicada pizza con una base de ricotta, salsa tartufata, setas y un último toque de escamas de trufa fresca.	
BURRATA E PARMA	14
tomate San Marzano, esponjoso corazón de burrata, prosciutto di Parma 24 mesi, aceitunas y alcaparras fritas.	

YOU SEXY PIZZ' 	13
fior di latte, nduja de Calabria de nuestro productor Calla, una crema de pimienta amarillo con crunchy parmigiano y estragón	
QUÉ BERENJENAL 	15
tomate san Marzano, berenjenas fritas y parmesano, bufala fresca, escamas de parmigiano reggiano D.O.P., tomates confitados, albahaca frita y chips de berenjenas.	
SAN SALVATORE	14
pizza calzone rellena de ricotta, prosciutto cotto y fior de latte, cubierto con tomate San Marzano, fior de latte, parmigiano y basilico.	
QUESOMANÍA 	14
gorgonzola, fior di latte, parmigiano reggiano 24 mesi, ricotta di bufala, con un toque dulce de pera, miel, nueces y pimienta negra.	

PRIMI PIATTI

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


/ PARA 1

CRAZY SAN MARZANO 	12
pasta hecha en casa con tomates confitados San Marzano, jugoso corazón de burrata y aceite de albahaca.	
PAPPARDELLE PULLED PORK	14
pasta al huevo hecha a mano con ragù de pulled pork cocinado durante 12 horas, pesto de estragón y notas cítricas.	
GIRELLA ALLA NORMA 	13
gran canelón enrollado relleno de ricotta di bufala, berenjenas y delicados tomates confitados. Un latente corazón de lo más sabroso.	
PUTTANESCA DI TONNO	15
spaghetti cuadrado hecho en casa, delicado atún cocido y crudo, fresh salsa de tomate cherry, aceitunas y alcaparras.	
CARBOMAMMA	15
porción para una persona de spaghetti caseros con auténtico guanciale de la Toscana, queso pecorino y huevo, servido directamente en el plato.	

FAMOSA MAFALDINA AL TARTUFO / 18

pasta fresca mafaldine con trufa negra de Molise, champiñones y cremosa nata de tartufo, inigualable.

/ PARA 2

CARBOMAMMA	30
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 PIL PIL 	29
risotto con salsa de remolacha, bacalao, salsa pil pil, calabacín amarillo y aceite de cebollino. Sweet dreams are made of this.	

SECONDI

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

GRILLED

PLUMA IBÉRICA  / 22
carne de cerdo con salsa verde y acompañada de ensalada de tomates frescos y crujientes patatas fritas.

SPIGOLA AL JOSPER  / 17
lubina hecha al Jospers con aceite, vinagre y ajo, acompañada de ensalada de espinacas y parmigiano con patatas asadas.

FRESCO



INSALATA DI STAGIONE   / 13
baby espinacas y corazón de lechuga con stracciatella, cebolla morada, coliflor, pimienta roja y shichimi.




HABEMUS CÉSAR / 14
ensalada César con corazón de lechuga, rábanos, pan tostado, crunchy pollo marinado en salsa piri piri y cremosa salsa César, crujiente prosciutto di Parma y un toque de parmigiano reggiano.

CARPACCIO NERANO  / 15
el carpaccio con mayúsculas de vaca nacional, calabacín, caciocavallo, tomates confitados junto a una salsa de alioli de menta.

DOLCI

GELATI DEL GIORNO   / 4,5
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	
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.	
BABÁ DE PIÑA COLADA 	7
bizcocho babá borracho de piña colada, mousse de coco, caramelo frutado, chips de coco y piña y dados frescos de piña.	
DIRTY SUNDAE 	6,5
helado fior di latte, cookies caseras, nueces, nata montada, salsa gianduja con algodón de azúcar, una bomba.	