

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, VEGGIE PIZZA ROLL 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 [ⓐ] [Ⓥ] 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.

ANTIPASTI

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
tomates San Marzano, esponjoso corazón de burrata, prosciutto di parma 24 mesi, pesto casero, tomates confitados y aceitunas.

YOU SEXY PIZZ' [Ⓥ] 13
fior di latte, nduja de Calabria de nuestro productor Calla, una crema de pimiento amarillo con crunchy parmigiano y estragón.
QUÉ BERENJENAL [Ⓥ] 15
tomate San Marzano, berenjenas fritas, mozzarella di bufala fresca, fior di latte, tomates rojos confitados y albahaca frita.
QUESOMANÍA [Ⓥ] 14
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

/ PARA 1

PESTO FEVER [Ⓥ] 12
pasta casera con fresco pesto hecho en casa a base de albahaca, piñones y ajo con stracciatella ahumada.
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 quadrado 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.