

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 ROLL DE PIZZA CON SALSA SAN MARZANO 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
<i>sexy puerro asado al Jospers, suave salsa verde casera, una bomba de sabor de stracciatella y alcaparras.</i>	
VITELLO TONNATO	10
<i>redondo de ternera española y una salsa típica de Piemonte elaborada con atún, anchoas, alcaparras y mayonesa.</i>	

I PRODOTTI



STRACCIATELLA  	7
<i>un corazón coulant de burrata ahumada, traído de primera mano por nuestro productor Salvatore Montrone dos veces por semana.</i>	
MORTADELLA AL TARTUFO 	7
<i>la verdadera mortadella directamente de Bologna de nuestro productor Gianni Negrini con trufa negra.</i>	
TAGLIERE DI SALUMI	11
<i>una selección de embutidos italianos con prosciutto di parma, mortadella al tartufo, coppa capocollo y acompañado de gnocchi fritti.</i>	



ANTIPASTI

BURRATA E FICHI 	11
<i>jugosa burrata de 200g rellena de pesto y acompañada de higos al horno y crudos con granola casera.</i>	
CROQUESTAR	8
<i>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.</i>	
BRUSCH SPRINGSTEEN	8
<i>crujiente pan con gorgonzola, uva, coppa capocollo y reducción de aceite balsámico.</i>	
TACO DE LUCIA	11
<i>tacos de pane carasau, atún crudo, mozzarella di bufala, pappa al pomodoro, cebolla morada, pepino y un toque cítrico de lima.</i>	
PIZZETTE MONTANARA 	7
<i>tres pequeñas pizzas fritas con tomates cherry frescos, mozzarella di bufala, parmigiano reggiano y un toque de albahaca.</i>	

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

HOT STUFF	13
<i>salsa de tomate San Marzano, fior di latte, nduja y salame piccante. De lo más hot.</i>	
VEGAN'S PARADISE 	13
<i>crema de calabacín y crema de pimiento amarillo, caviar de berenjena, tomate confitado y zest de limón.</i>	
SAN SALVATORE	14
<i>pizza calzone rellena de ricotta, prosciutto cotto y fior de latte, cubierto con tomate San Marzano, fior de latte, parmigiano y basilico.</i>	
QUESOMANÍA 	14
<i>gorgonzola, fior di latte, parmigiano reggiano 24 mesi, ricotta di bufala, con un toque dulce de pera, miel y pimienta negra.</i>	

PRIMI PIATTI


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

/ PARA 1

RAVIOLI BURRO E SALVIA 	12
<i>ravioli rellenos de ricotta y espinacas, con una salsa de mantequilla y salvia frita y un toque de parmigiano reggiano.</i>	
PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE	14
<i>frescas pappardelle con ragù de cerdo y ternera, tomate San Marzano y salsa de parmigiano reggiano D.O.C.</i>	
PASTA ALLA NORMA 	13
<i>pasta paccheri casera, salsa de tomate y berenjenas fritas con ricotta salada.</i>	
PUTTANESCA DI TONNO	15
<i>spaghetti quadrado hecho en casa, delicado atún cocido y crudo, fresh salsa de tomate San Marzano con tomates cherry, aceitunas taggiasche y alcaparras.</i>	
CARBOMAMMA	15
<i>porción para una persona de spaghetti caseros con auténtico guanciale de la Toscana, queso pecorino y huevo, servido directamente en el plato.</i>	

FAMOSA MAFALDINA AL TARTUFO  / 18
pasta fresca mafaldine con trufa negra de Molise, champiñones y cremosa nata de tartufo, inigualable.

/ PARA 2

CARBOMAMMA	30
<i>Spaghetti caseros servidos directamente en la rueda de queso pecorino Borgo antico con el auténtico guanciale de la Toscana. Un show en el plato.</i>	
GNOCCHI GORGONZOLA E NOCI 	28
<i>gnocchi de patata, salsa de queso gorgonzola, pecorino romano, nueces y manzana verde.</i>	

SECONDI

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

GRILLED

PLUMA IBÉRICA  / 22
<i>carne de cerdo con salsa verde y acompañada de ensalada de tomates frescos y crujientes patatas fritas.</i>
SPIGOLA AL JOSPER  / 17
<i>lubina hecha al Jospers con aceite, vinagre y ajo, acompañada de ensalada de espinacas y parmigiano con patatas asadas.</i>

FRESCO

INSALATA DI STAGIONE   / 13
<i>baby espinacas y corazón de lechuga con stracciatella, cebolla morada, coliflor, pimiento rojo y shichimi.</i>
HABEMUS CÉSAR / 14
<i>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.</i>
CARPACCIO NERANO  / 15
<i>el carpaccio con mayúsculas de vaca nacional, calabacín, caciocavallo, tomates confitados junto a una salsa de alioli de menta.</i>

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
<i>el gran clásico. Elaborado a base de mascarpone, huevos, café, cacao y Marsala.</i>	
LA INCOMPARABLE TARTA DE LIMÓN	8
<i>nuestra tarta de limón con merengue flameado XXL</i>	
CHOCO BOOM BOOM 	7
<i>torta de chocolate, caramelo salado y crema batida a la vainilla.</i>	
TE QUESO MUCHO 	7
<i>la mejor tarta de queso nunca vista, un tiro asegurado.</i>	
KISS MY PANNACOTTA	6,5
<i>una cremosa pannacotta con vainilla, lengua de gato, gel de melocotón, frambuesas, arándanos y melocotón fresco.</i>	
TARTATATIN 	7
<i>tarta de hojaldre con milhojas de manzana caramelizada, helado de vainilla, crema inglesa y nueces de pecán caramelizadas.</i>	