

## 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€ PP  
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

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

### I PRODOTTI



<b>COPPA CAPOCOLLO</b> 	6
nuestro coppa viene directa de los hermanos Triglia en la Toscana. Es un maiale 100% Italiano.	
<b>STRACCIATELLA</b>  	7
un corazón coulant de burrata ahumada, traído de primera mano por nuestro productor Salvatore Montrone dos veces por semana.	
<b>VERY SEXY BURRATA</b> 	9
200g de una fresca y clásica burrata pugliese con un toque fresh de albahaca. Irresistible.	
<b>MORTADELLA AL TARTUFO</b>	7
la verdadera mortadella directamente de Bologna de nuestro productor Gianni Negrini con trufa negra.	


### ANTIPASTI

<b>JOE PESCE</b>	9
delicado pane carasau, cremosa stracciatella y frescas gambas alistadas con un punch de cítrico de lima.	
<b>CALZONCINI</b>	7
tres calientes y jugosas empanadas rellenas de costilla de cerdo, scamorza, cebolla, pimienta roja y verde, pimentón y comino.	
<b>BURRATA E PERE</b> 	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.	
<b>CROQUESTAR</b>	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.	
<b>BRUSCHETTA FRIULANA</b>	8
crujiente pan con queso gorgonzola, prosciutto di parma 24 mesi, uva blanca y negra y una reducción de vino chianti.	
<b>PROSCIUTTO DI PARMA VS JAMÓN IBÉRICO</b> 	14
un jamón ibérico de bellota y un prosciutto de 24 meses directo del pueblo Langhirano a 20 km de Parma, de nuestro productor Onesto Ghirardi.	
<b>TIRADITO</b> 	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.


<b>MAMMARGHERITA</b> 	11
mozzarella, fior di latte, frescos tomates San Marzano con hojas de albahaca fresca. Para los más tradicionales.	
<b>SHUFFLE TRUFFLE</b> 	18
una delicada pizza con una base de ricotta, salsa tartufata, setas y un último toque de escamas de trufa fresca.	
<b>REGINA INSTAGRAM</b>	14
la clásica regina con tomate San Marzano, prosciutto cotto, setas rebozuelo, champiñones y olivas.	

<b>BURRATA VERDE</b>	15
cime di rapa, jugosa stracciatella con coppa capocollo di cinta senese directamente de Italia por Sergio Falaschi.	
<b>HOTLINE PIZZA</b>	13
salame picante de Vittorio Calla directamente de Calabria, fiordilatte, calabaza, puerro frito, tomates confitados y estragón. Una pizza muy caliente.	
<b>QUESOMANÍA</b> 	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

### / PER 1

<b>CRAZY SAN MARZANO</b> 	12
pasta hecha en casa con tomates confitados San Marzano, jugoso corazón de burrata y aceite de albahaca.	
<b>CASONCELLI CON CALAMARI</b>	14
ravioli rellenos de ricotta al limón, junto a chipirones, espinacas salteadas, tomates confitados, bottarga y una salsa de mar y patatas.	
<b>PLIN CLINTON</b>	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.	

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

### / MÍNIMO PARA 2

<b>AVE MARISCOS</b> /	17 POR PERS.
paccheri hechos en casa con frutti di mare: cigalas, mejillones, langueirón y almejas gallegas con tomate datterino.	

<b>CARBOMAMMA</b>	/ 16 POR PERS.
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** / 16  
delicado lomo de vaca, chalota confitada, variado de setas de temporada y estragón.

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

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

### FRESCO

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

**CARPACCIO D'AUTUNNO**  / 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 / 6

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

<b>IL TIGRAMISU</b>	7
el gran clásico. Elaborado a base de mascarpone, huevos, café y cacao.	
<b>LA INCOMPARABLE TARTA DE LIMÓN</b>	8
nuestra tarta de limón con merengue flameado XXL	
<b>MELE AL FORNO</b> 	6
manzanas rojas al horno rellenas de grosellas negras, quatre-épice (clavos, canela, nuez moscada y jengibre) y chantilly vegetal.	
<b>CHOCO BOOM BOOM</b>	7
torta de chocolate, caramelo salado y crema batida a la vainilla.	

<b>TE QUESO MUCHO</b>	7
la mejor tarta de queso nunca vista, un tiro asegurado.	
<b>CHURROS AL CIOCCOLATO</b>	5,5
crujientes churros rellenos de una deliciosa y dulce salsa de gianduja hecha en casa, para los más golosos.	
<b>PROFITEROL ALLA NAPOLETANA</b>	7
pasta choux rellena de helado fior di latte casero con muchísima salsade chocolate negro caliente.	