

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 ©V	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 ©V	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 V	7
tomate, berenjena y mozzarella frita para un plus de crunch con un toque fresco de albahaca.	
BURRATA ROSSA V	11
cremosa burrata de 200 g directamente di Puglia rellena de pesto, en la base salsa de pan bañado y tomates San Marzano con un toque fresco de albahaca y pane carasau.	
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 CAPONATA* V	8
crujiente pan con ricotta di bufala, fondente caponata siciliana de verduras y ricotta salata.	
TIRADITO VERDE ©	11
fresca lubina cruda marinada limón, hinojo, almendras, maracuya, y una salsa de leche de tigre.	

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	GREENPIZZ' V	13
mozzarella, fior di latte, frescos tomates San Marzano con hojas de albahaca fresca. Para los más tradicionales.		crema de calabacín, pimienta roja, berenjena, espárragos, calabacín frito y stracciatella.	
SHUFFLE TRUFFLE V	18	QUÉ BERENJENAL V	15
una deliciosa pizza con una base de ricotta, salsa tartufata, setas y un último toque de escamas de trufa fresca.		tomate San Marzano, berenjenas fritas, mozzarella di bufala fresca, fior di latte, tomates rojos confitados y albahaca frita.	
SAN SALVATORE	14	QUESOMANÍA V	14
pizza calzone relleno de ricotta y prosciutto cotto cubierto de tomate San Marzano, champiñones, escamas de parmigiano y fior di latte.		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.	
MALASAGNA	14
lasagna fresca verde fatta in casa con ragù de vaca y cerdo alla bolognese, bechamel, fior di latte y parmigiano D.O.P.	
GIRELLA ALLA NORMA V	13
gran canelón enrollado relleno de ricotta di bufala, berenjenas y delicados tomates confitados. Un latente corazón de lo más sabroso.	
PACCHERO DI MARE	15
pasta pacchero negro a base de carbón vegetal, ragù de sepia con tomate fresco, almejas, chirlas y un toque de perejil.	
CARBOMAMMA	14
porción para una persona, servido directamente en el plato.	

FAMOSA MAFALDINA AL TARTUFO V / 18

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

/ PARA 2

CARBOMAMMA	/ 32
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 AGLI ASPARAGI	/ 29
cremoso risotto con espárragos de temporada directamente de la huerta de Madrid, una sutil crema de gorgonzola y panceta crujiente.	

SECONDI

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

GRILLED

TAGLIATA DI PRIMAVERA © / 22
delicado lomo de la Sierra de Madrid (certificado bienestar animal), acompañado de espárragos, tirabeques, escamas de parmesano y salsa bernesa con patatas fritas.

MARCO POLPO © / 17
pulpo hecho al Jospes, salsa de guisantes, patatas machacadas, hinojo y cebolla en escabeche.

FRESCO

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

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 ©V / 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	BABÁ DE PIÑA COLADA	7
torta de chocolate, caramelo salado y crema batida a la vainilla.		bizcocho babá borracho de piña colada, mousse de coco, caramelo frutado, chips de coco y piña y dados frescos de piña.	