

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.

I PRODOTTI

SENCILLOS PERO ESENCIALES INGREDIENTES, EL ALMA MÁS REFINADA DE ITALIA Y ESPAÑA

AZZURRI VS LA ROJA

PROSCIUTTO DI PARMA VS JAMÓN IBÉRICO ©...14

un jamón ibérico de bellota y un prosciutto de 24 meses directo del pueblo Langhirano a 20 km de Parma, de nuestro mítico productor Stefano Borchini.

BRESAOLA VS CECINA DE LEÓN ©...9

una cecina con una curación superior a 12 meses y una bresaola de Poggiridenti en Valtellina elaborada desde 1986.

SALAME PICANTE VS CHORIZO PICANTE ©...7

el verdadero chorizo picante con pimentón D.O de la Vera y un salame picante directo de nuestro productor Vittorio Calla de Calabria.

CULATELLO BAGATTO ©...10

nuestro culatello viene directo de Lorenzo Bagatto, situado en la región nordeste de Friuli Venezia Giulia. Es uno de los 20.000 jamones que produce al año, criados y sacrificado en Lombardía.

STRACCIATELLA ©V...7

un corazón coulant de burrata ahumada, traído de primera mano por nuestro productor Salvatore Montrone dos veces por semana.

VERY SEXY BURRATA ©...9

200g de una fresca y clásica burrata pugliese con un toque fresh de albahaca. Irresistible.

MORTADELLA AL TARTUFO...7

la verdadera mortadella directamente de Bologna de nuestro productor Gianni Negrini con trufa negra.

ANTIPASTI

COMPARTE EL AMOR POR LA BUENA COCINA CON ESTOS DELICIOSOS PLATOS PERFECTOS PARA PICAR

JOE PESCE...9

delicado pane carasau, cremosa stracciatella y frescas gambas alistadas con un punch de cítrico de lima.

CALZONCINI...7

tres calientes y jugosas empanadas rellenas de costilla de cerdo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón y comino.

AL CARCIOFINO...8

ensalada de alcachofas confitadas, mozzarella di bufala, anchoas, botarga, perejil, albahaca y un toque de pecorino.

DOLCE BURRATA V...11

burrata de 200g, higos confitados e higos frescos, crujiente granola, y un relleno con pesto... lo más.

NO PUERRO MÁS ©V...9

sexy puerro asado al Jospes, suave salsa verde casera, una bomba de sabor de stracciatella y alcaparras.

TIRADITO ©...12

fresca lubina marinada con limoncello, uva blanca, toque crujiente de almendra tostada y limones amalfitanos y maracuyá.

BRUSQUETAL...8

crujiente pan con queso gorgonzola, un toque dulce de miel, nueces, limón y lima con finas lonchas de bresaola.

VITELLO TONNATO...10

redondo de ternera española y una salsa típica de Piemonte elaborada con atún, anchoas, alcaparras y mayonesa.

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.

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

mozzarella, fior di latte, frescos tomates San Marzano con hojas de albahaca fresca. Para los más tradicionales.

SHUFFLE TRUFFLE V...18

una delicada pizza con una base de ricotta, salsa tartufata, setas y un último toque de escamas de trufa fresca.

REINA LETICIA...14

una pizza regina con mucha elegancia, acompañada de prosciutto toscano, setas rebozuelo, champiñones y olivas.

MORATA BURRATA V...15

una suave burrata, tomate San Marzano, olive taggiasche, tomates datterini confitados y alcaparras.

RED HOT PADRON PEPPERS...13

salame picante de Vittorio Calla directamente de Calabria, tomates, fior di latte, estragón y piparras. Una pizza en llamas.

QUESOMANÍA V...14

gorgonzola, fior di latte, parmigiano reggiano 24 mesi, ricotta di bufala, con un toque dulce de pera, miel y nueces y sutiles toques de ajo.

PRIMI PIATTI

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

/ PER 1

GIRELLA "ALLA NORMA" V...13

gran canelón enrollado relleno de ricotta di bufala, berenjenas y delicados tomates confitados. Un latente corazón de lo más sabrosón.

MI RICORDERÒ DI TE...16

paccheri hechos a mano al ragù, con cordero cocinado durante 16 horas, cítricos y cilantro fresco bañados en una cremosa crema de parmesano.

BLACK MAMBA...15

linguine, un toque negro de tinta de calamar, junto a chipirones, tomates frescos y guisantes.

FAMOSA MAFALDINA AL TARTUFO V...18

pasta fresca mafaldine con trufa negra de Molise, champiñones y abundante crema al tartufo, inigualable.

/ PER 2

LA GRAN CARBONARA / 16 PP

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 ALLA MILANESE CON TUÉTANO / 17 PP

clásico risotto con azafrán con un giro único. Una gran pieza de tuétano acompañado de pequeños trozos de osobuco.

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.

LUBINA EN MARIPOSA / 16

Lubina fresca y braseada al Jospes con boniato, bañada en distintas salsas: salmoriglio, salsa yogur, y una salsa especial de limón, perejil, alcaparras anchoas y tomates.

FIorentina AL JOSPER - PER 2 © / 26 PP

1 kg de T-Bone de vaca gallega con una salsa demi-glace, acompañada de patatas fritas.

FRESCO

INSALATA DI STAGIONE ©V / 13

stracciatella, calabacín, cebolla, pimientos, coliflor confitada, espinacas y almendras con una salsa de alioli.

CARPACCIO BEL MONDO © / 15

el carpaccio con mayúsculas de vaca nacional, tomates confitados, calabacines, queso italiano cacciocavallo y una fresca salsa a la menta.

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.

IL TIGRAMISU...7

el gran clásico. Elaborado a base de mascarpone, huevos, café y cacao.

LA INCOMPARABLE TARTA DE LIMÓN...8

nuestra torta 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.

PAVLOVA BOMBA...7

mango, piña y fruta de la pasión, una seductora nata.

PIZZA AL CIOCCOLATO...6,5

una deliciosa y dulce pizza con nuestro chocolate casero Big Mamma y crujientes avellanas, para los más golosos.

CESTA DEL PAN DE ANTONIO Y DARIO, FRESCO Y ECOLÓGICO FATTO CON IL CUORE Y AGUA ILLIMITATA // 2,5 PP

Precios en euros con I.V.A incluido. No se aceptan cheques. El registro de las alergias presentes en nuestros platos está disponible a petición de nuestro personal. Carne de vaca original de España.

CHEF: Ciro Cristiano / CHEF BARMAN: Gianmarco Candido / MANAGER: Alessandro Nardi / IL CAPO: Guillaume Nivet

© = Gluten free // V = Vegetariano