



NUESTRO MENÚ ES APAGADO PERO ES B-CORP



Básicamente significa que preferimos ofrecerte una versión digital de nuestro menú a través del QR que se coloca en tu mesa, en lugar de imprimir miles de menús que ciertamente son muy bonitos y muy chulos, pero que son simplemente malos para el planeta. Como toda acción que realizamos a diario, ya sea en ofrecer un menú con productos de temporada, limitando el consumo de carne ofreciendo siempre más opciones gourmet y vegetarianas (porque sí está bien), o abastecer nuestros restaurantes de energía verde, nos levantamos todos los días preguntándonos qué podemos mejorar para seguir mejorando en nuestros restaurantes y al mismo tiempo tener un impacto lo más positivo posible.

Entonces, este menú puede dañar los ojos, pero, francamente, encontramos que no hay nada mejor.

I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI

- PANINI CON SALUMI** 10
 bocados de pan y embutidos traídos directamente de Italia como la mortadella al tartufo, speck, prosciutto crudo y coppa capocollo
- MORTADELLA AL TARTUFO (GF)** 7
 la verdadera mortadella directamente de Bologna de nuestro productor Gianni Negrini con trufa negra
- STRACCIATELLA AHUMADA (V, GF)** 7
 corazón coulant de burrata ahumada, traído de primera mano por nuestro productor Salvatore Montrone dos veces por semana

ANTIPASTI

- ARANCINI VERDI (V)** 7
 tres crujientes bolas de risotto con brócoli, cime di rapa, scamorza, un toque cítrico de limón y acompañados de espuma de pecorino
- CROQUESTAR** 8
 cinco croqueta rellena de bechamel de trufa con jamón y un toque de trufa fresca de Molise
- VILLA CARPACCIO (GF)** 11
 un fresco carpaccio de pez espada marinado, puntarelle, mayonesa de anchoas y topinambur
- BURRATA PADRÓN (V)** 11
 jugosa burrata pugliese de 200gr rellena de pesto alla trapanese a base de tomates y almendras y acompañado de pimientos al padrón fritos
- POLENTA E RAGÚ (GF)** 10
 bocados de polenta con ragú alla bolognese y una ligera ensalada de achicoria romana
- CAVOLFIORRE CACIO E PEPE (V, GF)** 8
 pequeña coliflor directamente de Aranjuez, bañada con una salsa de pecorino y pimienta con un toque fresco de menta
- SEXY ZUPETTA** 10
 sopa de garbanzos, mejillones, gambas, curry y un crujiente de pan con ajo. Para calentar el cuore

PASTA FRESCA

HECHO EN CASA TODOS LOS DÍAS. SEMILLA DE TRIGO DURO CASILLO

- WHERE IS MY RAVIOLO (V)** 12
 pasta rellena de ricotta y espinacas con stracchino y una espuma de parmigiano reggiano
- GNOCCHI ALLA SORRENTINA (V)** 14
 gnocchi de patata con una salsa de tomate y queso scamorza ahumado sobre una cesta de pan crujiente
- TORTELLI MANTOVANI (V)** 13
 ravioli rellenos de calabaza y amaretti con parmigiano, salsa de gorgonzola, granola con castañas y zaatar
- PAPPARDELLE ALLA GENOVESE** 14
 frescas pappardelle hechas en casa con ragú de ajo y cebolla cocinado durante horas, con un toque de queso pecorino
- ER RAVIOLO** 15
 tres ravioli rellenos de fondue de pecorino y pimienta, con alcachofas y guanciale cujiente traído directamente de la Toscana
- MAFALDINE AL TARTUFO (V)** 18
 pasta fresca mafaldine con trufa negra de Molise, champiñones y cremosa nata de tartufo, inigualable
- VONGOLE E BOTARGA** 19
 spaghetti cuadrado con crema de cime di rapa directas de Italia, vongole y botarga
- CARBOMAMMA (PER 2)** 15 POR PERSONA
 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 PIATTI

- EY CHIPIRÓN (GF)** 22
 chipirones rellenos de patata, olivas y alcaparras con salsa de pimiento y bimí salteados, acompañados de tubérculos cocinados
- CABALLA DI TROIA (GF)** 14
 corazones de lechuga, quinoa, tomate rojo confitado, mozzarella di bufala, caballa, rábano y una vinagreta de miel
- PIMP MY CARPACCIO (GF)** 15
 el carpaccio con mayúsculas de vaca nacional, con calabaza, queso feta y una salsa de mostaza
- BOMBETTE SALTIMBOCCA (GF)** 17
 bombas de ternera, prosciutto crudo, queso derretido con coles de bruselas agrídulces, un toque de salvia, acompañado de patatas fritas

PIZZE

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO.

- MARINARA (V)** 7
 tomates frescos San Marzano, ajo y un toque de orégano, un clásico que nunca falla
- MAMMARGHERITA (V)** 11
 mozzarella fior di latte, frescos tomates San Marzano con hojas de albahaca fresca. Para los más tradicionales
- LOS 4 FANTÁSTICOS (V)** 14
 para los amantes del queso. Crema de gorgonzola, toma piemontese, queso taleggio, parmigiano reggiano y un toque dulzón de miel
- TOMA TOMATE (V)** 15
 tomates frescos amarillos y rojos, alcaparras, cime di rapa y presidida por una jugosa burrata
- THE CROWN** 14
 tomate San Marzano, fior di latte, champiñones portobello, jamón cocido, olive taggiasche y cebollino. La queen
- ZUCCARBERG** 14
 base de calabaza picante, fior di latte, pancetta y chalotas confitadas
- SHUFFLE TRUFFLE (V)** 18
 una delicada pizza con una base de ricotta, salsa tartufata, setas y un último toque de escamas de trufa fresca

DOLCI

- IL TIGRAMISÙ (V)** 7
 el gran clásico. Elaborado a base de mascarpone, huevos, café, cacao y Marsala
- TE QUESO MUCHO (V)** 7
 la mejor tarta de queso nunca vista, un tiro asegurado
- MI LIMÓN, LIMONERO (V)** 8
 helado de limón con una cremosa salsa cítrica, bizcocho al limoncello, y crujiente de almendras. El mítico final feliz en Capri
- BANOFFEE PIE (V)** 7
 dulce tarta de compota de banana y canela, mousse de mascarpone y chocolate casero de gianduja
- CHOCO BOOM BOOM (V)** 7
 tarta de chocolate, caramelo salado, crema batida a la vainilla y café.
- GELATO AL PISTACCHIO (V)** 4.5
 cremoso y sedoso helado hecho en casa con pistacho directamente de Italia
- GELATO AL LIMONE (V)** 4.5
 un toque de cítricos para terminar bien el festín, con nuestro casero y cremoso helado de limón

CHEF: SIMONE ATTOLINI / CHEF BARMAN: MATTED MONTELEONE MANAGER: SARA ZORZIT / IL CAPO: PABLO MILÁN

IMPUESTOS Y SERVICIOS INCLUIDOS. PRECIOS EN EUROS CON IVA INCLUIDO. NO SE ACEPTAN CHEQUES. CARNE DE VACA DE ESPAÑA E ITALIA (CERDO).

EL REGISTRO DE ALÉRGICOS QUE CONTIENEN NUESTROS PLATOS ESTÁ DISPONIBLE A PETICIÓN DEL EQUIPO. CON EL FIN DE REDUCIR NUESTRO IMPACTO MEDIOAMBIENTAL, ESTE MENÚ HA SIDO DISEÑADO PARA OFRECER UNA MAYORÍA DE PLATOS VEGETARIANOS. (V) VEGETARIANO. (VEG) VEGANO. LA TRANSPARENCIA, LA SELECCIÓN Y EL ORIGEN DE NUESTROS PRODUCTOS ES NUESTRO LEMA.
 ENCUENTRE LA LISTA DE NUESTROS PRODUCTORES EN BIGMAMMAGROUP.COM/ES/PRODUCTOS