

PAN Y FOCACCIA ARTESANAL, VEGGIE ROLL DE PIZZA CON SALSAS SAN MARZANO Y AMORE DE LA CASA // 2,5€ PER PERS  
Si no quiere pan o aperitivo, no dude en avisar a su camarero para que no lo incluya en la cuenta.

*Prodotti direttamente dall'Italia / Due volte alla settimana*

TODAS NUESTRAS ELABORACIONES ESTÁN REALIZADAS CON LOS MEJORES INGREDIENTES PROCEDENTES DE DIFERENTES PARTES 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 NUESTRAS SEXY RECETAS.

## ANTIPASTI

### BUONI PRODOTTI

#### *Mortadella al tartufo* © // 7

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

#### *Prosciutto di Parma* © // 8

un prosciutto de 24 meses directo del pueblo Langhirano a 20 km de Parma, de nuestro productor Onesto Ghirardi.

#### *Stracciatella ahumada* © // 7

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

### HAPPY FRITTI

*Bomba brava* ① ..... 6,5  
finas láminas de patata, scamorza, con ligera salsa brava, de yogur y de frescas hierbas.

*Croquestar* ..... 8  
Croqueta rellena de bechamel de trufa con jamón y un toque de trufa fresca de Molise.

### PERFECTO PARA EMPEZAR

*Gazpacho San Marzano* ① ..... 6  
fresco gazpacho de tomates San Marzano, tomates cherry, stracciatella y crunchy pan. Una auténtica ola de sabor.

*Burrata Pugliese* © // 11  
Jugosa burrata de 200g rellena de pesto, un toque fresco de albaricoque, cerezas e hinojo con canónigos y almendras.

*Prosciutto e melone* © ..... 7  
prosciutto di Parma 24 meses directo de Italia, fresco melón bicolor, pepino y una salsa de cítricos.

*Duo di carciofi* © // 8  
finas láminas de alcachofa confitada y cruda, parmigiano reggiano, limón y un toque de menta.

*Ceviche Guevara* © ..... 10  
pez limón marinado, melón, cebolla morada, maíz crujiente, leche de tigre, cilantro y lima.

*Tomate tatin* ① ..... 9  
la famosa tarta tatin con hojaldre, tomates confitados, cebolla pochada, provolone y albahaca.

*Sean Tacconery* © ..... 12  
tres tacos de maíz con tartar de bonito fresco, guacamole de calabacín, pico de gallo y chalota.

## SPECIALITÀ

*Brocheta de pulpo* ©: fresco pulpo del mar mediterráneo, con crema de guisantes, tsatsiki y coliflor blanco y morado. // 17

*Insalata estiva* © // 13  
corazón de lechuga, espinacas, calabacín, coliflores, berenjena, tomates cherry, mozzarella di búfala, almendras y una vinagreta de limón.

*Il gran carpaccio* ©: Carpaccio de vaca nacional, calabacín amarillo, melocotón cocinado, hojas de mostaza, crema de calabacín verde y alioli con menta. Grande ande o no ande. // 15

*Pluma Ibérica* ©: pluma ibérica con salsa verde y hierbas, acompañada de patatas crujientes. // 23

## PRIMI PIATTI // TODAS NUESTRAS PASTAS ESTÁN HECHAS A MANO CADA MAÑANA EN NUESTRO RESTAURANTE CON HARINAS ITALIANAS

*Maltagliati al pesto* ① ..... 12  
pasta fresca con pesto casero y una lluvia de parmigiano reggiano D.O.P.

*Bottoni alla parmigiana* ① ..... 13  
pasta rellena de berenjenas alla parmigiana con salsa de tomates cherry, espuma de scamorza y ricotta salada.

*Gnocchetto* ..... 15  
gnocchetti de patata con una crema de azafrán y calabacín, flores de calabacín y mejillones.

*Pappardelle al ragù* ..... 14  
pappardelle caseras con ragù de cerdo cocinado durante 20 horas, hinojo, pomodoro San Marzano y pecorino.

*Fxck me I'm famous* ..... 15  
tres grandes raviolis rellenos de crema de carbonara, crujiente guanciale de la Toscana y un toque de queso pecorino.

*Mr. Lobster Lover* ..... 21  
spaghetti con bogavante junto a su bisque y tomatitos frescos. El plato perfecto frente al mar de Capri.

*Famosa mafaldina al tartufo* ① ..... 18  
pasta fresca mafaldine con trufa negra de Molise, champiñones y cremosa nata de tartufo, inigualable.

*Risotto ai gamberi* © // 30 PARA DOS  
risotto con bisque y tartar de gambas frescas, stracciatella, pistacho, y lima.

## PIZZA NAPOLETANA

36 HORAS DE DESCANSO, Y 90 SEGUNDOS DE COCCIÓN PARA CONSEGUIR UNA PIZZA NAPOLETANA CON EL BORDE MÁS SEXY

*Marinara* ..... 7  
tomates frescos San Marzano, ajo y un toque de orégano, un clásico que nunca falla.

*Mammargherita* ① ..... 11  
mozzarella, fior di latte, frescos tomates San Marzano con hojas de albahaca fresca. Para los más tradicionales.

*Zucchine garden* ① ..... 14  
calabacín amarillo y verde con sus flores, crema de calabacín y fresca mozzarella di búfala directa de Nápoles..

*Bufalina* ① ..... 13  
pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, tomates cherry, escamas de parmigiano reggiano con albahaca.

*Parmatador* ..... 14  
pomodoro San Marzano, fior di latte, espinacas y prosciutto di Parma.

*Tonno e stracciatella* ..... 15  
fresca stracciatella, tomates San Marzano, pomodori amarillo, rojo y kumato, ajo frito, albahaca y tartar de atún cítrico.

*Shuffle Truffle* ① ..... 18  
una delicada pizza con una base de ricotta, salsa tartufata, setas y un último toque de escamas de trufa fresca

## DOLCI

*Tigamisu* ① // 7  
el gran clásico. Elaborado a base de mascarpone, huevos, café y cacao.

*Boom Boom Ciao* ① // 7  
mousse de chocolate sobre una base de fondant de chocolate negro, con una sorpresa muy boom. Dulce y explosiva.

*Te queso más* ① // 7  
una tarta de queso de lo más cremosa, con un crujiente cristal de azúcar.

*Mi limón, limonero* ① // 8  
helado de limón con una cremosa salsa cítrica, bizcocho al limoncello, y crujiente de almendras. El mítico final feliz en Capri.

*Creamy pannacotta* ① // 6.5  
cremosa pannacotta con crumble, cerezas, fresas, albaricoque, arandanos, fruta de la pasión y coco. De lo más refrescante.

*Rompiendo la panna* ① // 6.5  
merengue, fresas de temporada de la Huerta de Aranjuez, helado fior di latte, salsa de fresa y nata batida.