



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

TRECCIA DI MOZZARELLA (V, GF)	7
una big treccia di mozzarella di bufala de Salvatore Corso con un toque de aceite y albahaca	
STRACCIATELLA AHUMADA (V, GF)	7
corazón coulant de burrata ahumada, traído de primera mano por nuestro productor Salvatore Montrone dos veces por semana	
MORTADELLA AL TARTUFO (GF)	7
la verdadera mortadella directamente de Bologna de nuestro productor Gianni Negrini con trufa negra	
PANINI CON SALUMI	10
bocados de pan y embutidos traídos directamente de Italia como la mortadella al tartufo, finocchiona, prosciutto crudo y coppa capocollo	

ANTIPASTI

MELANZANA ALLA PARMIGIANA (V)	8
berenjena entera hecha al horno con scamorza ahumada, salsa de tomate y un toque de pesto de estragón	
CROQUESTAR	8
cinco croquetas rellenas de bechamel de trufa con jamón y un toque de trufa fresca de Molise	
ALCACHOFA CACIO E PEPE (V)	8
big alcachofa frita con salsa cacio e pepe y un toque fresco de menta	
BURRATA CAPRESE (V, GF)	13
jugosa burrata pugliese rellena de pesto a base de rúcula, basílico, parmesano y nueces, y acompañada de tomatitos	
TARTARE DI MANZO	10
tres piezas de crujiente pan con tartar de carne de vaca y aliñada con pepino, chalota, alcaparras y cebollino	
CARPACCIO DI PESCE SPADA (GF)	11
carpaccio de pez espada, salsa de tomate San Marzano, alcaparras, aceitunas negras y orégano	
IMPEPATA DI COZZE	9 ^{500GR} / 18 ^{1KG}
frescos mejillones con una salsa de tomate San Marzano, un toque picante de chile y picatostes	

PASTA FRESCA

HECHO EN CASA TODOS LOS DÍAS. SEMILLA DE TRIGO DURO

PESTO FAGIOLI E PATATE (V)	12
pasta hecha en casa con pesto casero, judías verdes y patata, acompañado de tomate rojo confitado	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA (V)	14
gnocchi caseros con una salsa de tomate y queso scamorza ahumado sobre una cesta de pan crujiente	
BOTTONI ALL'AMATRICIANA	15
pasta fresca rellena a l'amatriciana con tomate y guanciale de la Toscana, finalizado con un toque de pecorino, pimentón ahumado y guanciale crujiente	
CANNELLONI ALLA NERANO (V)	13
canelones rellenos de ricotta y calabacín con una salsa de pecorino y parmigiano reggiano bañados en una crema fresca de calabacín y menta	
TAGLIATELLE AL RAGÚ	15
tagliatelle con un ragú de cordero, alcachofas de la huerta fritas y una lluvia de pecorino	
RISOTTO ALLA PESCATORA (PER 2) (GF)	19 ^{POR PERSONA}
arroz cremoso con ragú de pulpo y sepia, mejillones y cigalas con un toque de perejil. Un bocado marino	
MAFALDINE AL TARTUFO (V)	18
pasta fresca mafaldine con trufa negra de Molise, champiñones y cremosa nata de tartufo, inigualable	
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

INSALATA DI STAGIONE (V)	13
corazón de lechuga, canonigos, rúcula, calabacín asado, judías verdes, espárragos, straciatella, picatostes, tomate confitado con salsa alla mostarda y miel	
IL GRAN CARPACCIO TONNATO (GF)	15
el carpaccio con mayúsculas de vaca nacional, con salsa tonnata, jugo de carne y flores de oxalis	
COTOLETTA ALLA BOLOGNESE	19
cotoletta de ternera rebozada, cubierta con jamón de Parma y mozzarella ahumada fundida, acompañada de patatas al horno	
LENGUADINA ALLA MUGNAIA	18
lenguadina en salsa mugnaia a base de limón y alcaparras, acompañado de tirabeques, judías, espárragos y parmesano	

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 pugliese	
BOOOOMBA (V)	13
salsa de tomate San Marzano y bomba rossa pugliese picante, mozzarella, ricotta de limón, jalapeños confitados y puerro frito. Una bomba de lo más spicy	
SHUFFLE TRUFFLE (V)	18
una delicada pizza con una base de ricotta, salsa tartufata, setas y un último toque de escamas de trufa fresca y cebollino	
PARMAGEDDON	15
focaccia con rúcula, jamón crudo, parmigiano reggiano y búfala directa de la Campania	
TUNAIHT IS THE NIGHT	14
salsa de tomate San Marzano, fior di latte, atún, capperi, olivas y chalota al limón	

DOLCI

IL TIGRAMISÙ	7
el gran clásico. Elaborado a base de mascarpone, huevos, café, cacao y Marsala	
TE QUESO MUCHO (V, GF)	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	
BOOM BOOM CIAO (V)	7
mousse de chocolate sobre una base de fondant de chocolate negro, con una sorpresa muy boom. Dulce y explosiva	
RISO AL LATTE (V, GF)	7
un enorme final feliz con arroz, leche, crema, vainilla y canela. De lo más clásico y para los más valientes	
GELATO AL PISTACCHIO (V, GF)	4.5
cremoso y sedoso helado hecho en casa con pistacho directamente de Italia	
GELATO AL LIMONE (V, GF)	4.5
un toque de cítricos para terminar bien el festín, con nuestro casero y cremoso helado de limón	

CHEF: SIMONE ATTOLINI / CHEF BARMAN: MATTEO MONTELEONE / 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