

**ANTIPASTI**

-PROVOLA AL TARTUFO (queso provola fundido con crema de setas y trufa)	11,00
-PROVOLA ALLA PIZZAIOLA (queso provola fundido en salsa de tomate)	10,75
-PROVOLA ALLA GRIGLIA (queso provola a la plancha)	11,00
-CARPACCIO (finas lonchas de solomillo crudo con parmesano)	13,75
-VERDURE ALLA GRIGLIA (verduras de temporada a la parrilla)	10,75
-COZZE MARINARA (mejillones en salsa marinera italiana)	17,00
-MELANZANE ALLA PARMIGIANA (berenjenas gratinadas al horno)	10,50
-FORMAGGIO FORNO (queso cabra asado al horno con mermelada de tomate)	11,00
-RISOTTO PORCINI (arroz cremoso con boletus)	14,75
-RISOTTO ROMA (arroz cremoso con gorgonzola, champi, almendras y miel)	14,25
-FOCACCIA DELLA CASA (masa fina al horno con aceite de oliva y romero)	4,85

**INSALATE**

-MISTA (lechuga, tomate, aceitunas, cebolla, espárragos, huevo y atún)	9,00
-CAPRESE DI BUFALA (mozzarella di búfala, tomate y lechuga)	10,50
-DELLA CASA (espinacas, queso cabra, champiñones)	9,00
-BIANCO, ROSSO, VERDE (mozzarella di búfala, aguacate y tomate)	11,75
-DI RUCOLA (rucola, champiñón, gambas, tomate y parmesano)	10,50
-CHEFF (variedad de lechugas, pollo, tomate, picatostes y queso con salsa cesar)	11,50

**LE PASTE**

-SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (ajo, aceite, guindilla)	9,50
-SPAGHETTI ALLE VONGOLE (salteados con almejas)	13,75
-SPAGHETTI ALLA CARBONARA (crema, huevo, bacón, parmesano)	12,25
-SPAGHETTI PESTO (mezcla de albahaca, piñones, parmesano, aceite)	12,00
-SPAGHETTI FRUTTI DI MARE (almejas, mejillones, gambas)	15,50
-SPAGHETTI PUTTANESCA (tomate, alcaparras, aceitunas, anchoas, ajo y guindilla)	13,50
-SPAGHETTI NERO (spaghetti negro al ajillo con gulas)	14,25
-TORTIGLIONI AL FORNO (macarrones con boloñesa gratinados al horno)	12,00
-TORTIGLIONI MAR E MONTI (nata, gambas, atún y champiñón, gratinados)	12,25
-TORTIGLIONI SICILIANA (salteados con tomate fresco, gambas y pulpo)	13,00
-TAGLIATELLE AI PORCINI (crema de boletus)	13,75
-TAGLIATELLE BOLOGNESE (salsa boloñesa)	12,00
-LASAGNE NAPOLI (lasaña de ternera)	12,00
-LASAGNE DI VERDURE (lasaña vegetariana)	11,75
-PAGLIA E FIENO DEL CHEFF (al ajillo con huevo frito, gambas y gulas)	15,25

**LE PASTE FRESCHE**

- RAVIOLI TARTUFO (reellenos de queso de cabra, bacón y cebolla caramelizada con crema de trufa)	16,50
-RAVIOLI ROMPICAPO (crema rosa con jamón y champiñones)	12,00
-RAVIOLI SARDO (reellenos de lenguado y salmón con crema de espárragos)	12,00
-GIRASOLE E ZUCCHINE (reellenos de queso y nueces con salsa calabacín)	13,00
-MARGHERITA MELA (reellenas de manzana/pera con salsa gorgonzola y bacón)	13,75
-CAPRICCIO DI FOIE (reellenos de foie con reducción de Pedro Ximénez y manzana reineta caramelizada)	16,50
-GNOCCHI GORGONZOLA (pasta de patata con salsa queso gorgonzola)	12,00

**LE PIZZE**

-MARGHERITA (mozzarella)	10,00
-PROSCIUTTO (mozzarella y jamón york)	11,00
-PROSCIUTTO E FUNGHI (mozzarella, jamón york y champiñón)	11,50

-QUATRO STAGIONI (mozzarella, jamón york, champi, aceitunas y pepperoni)	12,00
-PIAMONTESA (mozzarella y bacón con salsa de boletus y trufa)	14,25
-QUATRO FORMAGGI (mozzarella, gorgonzola, provolone y parmesano)	12,00
-TEJANA (mozzarella, pollo, pimientos y salsa barbacoa)	12,50
-TROPICANA (mozzarella, jamón york y piña)	11,25
-CALZONE (mozzarella, jamón, alcachofa y champiñones)	12,00
-TONNO (mozzarella, atún y cebolla)	12,00
-SICILIANA (mozzarella, ajo, anchoas, alcaparras, aceitunas negras)	13,50
-ROMPICAPO (mozzarella y carne picante)	11,50
-SERRANA (mozzarella, jamón ibérico y aceite de oliva)	11,75
-FRUTTI DI MARE (mozzarella, mejillones, almejas, gambas y aceite al ajo)	14,00
-FORMAGGIO DI CAPRA (mozzarella, queso cabra, bacón y tomate fresco)	12,50
-CARBONARA (mozzarella, nata, bacón y cebolla)	12,00
-DIAVOLA (mozzarella, chorizo picante, cebolla y guindilla)	12,00
-VEGETARIANA (mozzarella, tomate fresco, pimiento, champiñón y berenjena)	11,00
-BARBACOIA (mozzarella, salsa barbacoa, salchicha asada y cebolla)	12,50
-VESUVIO (mozzarella, rúcula, tomate seco y parmesano rallado)	13,75
-CALABRESA (mozzarella, pepperoni, queso de cabra y cebolla caramelizada)	13,75
-BIANCA SPECIALE (mozzarella, nata, calabacín y jamón york)	11,00

### LE CARNI

-SCALOPPINE AL LIMONE (salsa de limón)	14,50
-SCALOPPINE AL MARSALA (salsa vino marsala)	14,50
-SCALOPPINE AL GORGONZOLA (crema de queso gorgonzola)	14,50
-SCALOPPINE SALTINBOCCA (salsa de vino blanco, bacón y especias)	14,50
-POLLO AL FUNGHI (crema de champiñón fresco)	13,25
-POLLO CACCIATORA (salsa de tomate, champiñón, romero, guindilla)	13,25
-PEZZI DI POLLO AL PEPE (tiras de pollo con crema de pimienta y mostaza)	13,25

### IDOLCI

-TIRAMISU, TARTAS CASERAS	5,75	-BATIDOS	5,25
-PANNA COTTA	5,25	-HELADOS	4,50
-SORBETE NARANJA O LIMON	5,00		
-TARTA CARROT CAKE	6,75		
-TARTA AMERICANA CHOCOLATE	6,75		

### VINI ITALIANI

LAMBRUSCO (tinto o rosado)	12,00
CHIANTI (tinto Toscana)	17,00
MONTEPULCIANO (tinto)	21,50
NERO D'VOLA (tinto Sicilia)	15,00
MOSCATO D'ASTI (blanco)	18,50
FALANGHINA (blanco Napoli)	18,25
GRAN PASIONE (tinto Veneto)	21,50
SANGUE DI GIUDA (tinto)	18,50
PROSECCO (blanco Veneto)	18,25

### VINO NACIONAL

VERDEJO 100% (blanco)	11,50
SEÑORIO DE SARRIA (rosado)	11,50
TORO media crianza	18,25
MONTECASTRILLO (Ribera)	16,50
SOMONTANO	16,50
MONTEBUENA (Rioja)	13,00
VIÑA REAL PLATA crz. (Rioja)	17,00
CUNE reserva (Rioja)	23,25
DORIO crz. (Madrid)	16,75

**\*Servicio en mesa 1,15 € por persona\***

**10% IVA INCLUIDO**