

## ENTRANTES

* PARMIGIANO, O POMODORI SECHI	3,90 €
Bandejita de queso parmesano (24 meses), o de tomates secos	
* CARCIOFI	4,50 €
Alcachofas a la rústica, salteadas con ajo y perejil	
* TRICOLORE	6,90 €
Bandeja de queso parmesano, tomate seco y olivas.	
* CARPACCIO DE BRESAOLA	8,80 €
Bresaola (valtellina), pimienta, sal y limón	
* BRUSCHETTE	9,90 €
Ocho tapas italianas de pan tostado con cuatro tipos de salsas	

## ENSALADAS

* CABRA	6,90 €
Espinacas, queso de cabra, frutos secos y vinagreta de miel	
* CAPRESE	8,70 €
Mozzarella de búfala, tomate y crema de albahaca.	
* GOLOSA	8,90 €
rúcula, búfala, tomate seco, parmesano, pesto y balsámico	
* BURRATA	12,50 €
Burrata de búfala pugliese con tomate, rúcula y crema de albahaca	

## GNOCCHI DE PATATAS

* BURRO E SALVIA	7,90 €
Mantequilla, salvia y parmesano	
* POMODORO	8,30 €
Tomate y albahaca	
* RAQÚ	8,90 €
Salsa de carne del día	

IVA incluido

Suplemento terraza

10%

## PASTAS

* AGLIO E OLIO	6,50 €
Espaguetis con ajo, aceite y guindilla	
* POMODORINI	7,30 €
Farfalle con tomate cherry, albahaca y parmesano (píicante o no)	
* ARRABIATA	7,50 €
Penne rigate con tomate, nata, parmesano y guindilla	
* A MATRICIANA	8,50 €
Rigatoni con bacon, tomate, olivas negras, alcaparras y parmesano	
* VESUVIO	8,70 €
Trofie con puntarelle fritas, ajo y parmesano (algo píicante)	
* RAQÚ	8,90 €
Tagliatelle con ragú del día y parmesano	
* AURICCHIO	9,50 €
Orecchiette con queso pecorino píicante, tomate seco y parmesano	
* MANTOVANA	9,70 €
Penne rigate con salsa de calabaza, gorgonzola y parmesano	
* TARTUFO NERO	10,50 €
Tagliatelle con salsa de trufa negra, queso y parmesano	
* TELEFONO	11,90 €
Rigatoni con tomate, albahaca, parmesano y burrata	

## PASTAS RELLENAS

* RAVIOLI RICOTTA SPINACI	8,70 €
Raviolis de ricota y espinacas con salsa de queso parmesano	
* GIRASOLI POMODORO MOZZARELLA BASILICO	8,90 €
Raviolis de tomate, mozzarella y albahaca con salsa de albahaca	
* MEZZELUNE FORMAGGIO E POMODORO	9,50 €
Medias lunas rellenas de queso de cabra y tomate a la brasa con salsa de miel, mostaza, manzana y fruto secos	

Suplemento parmesano rallado

1,00 €

## PIZZAS

* MARGARITA	7,50 €
Tomate, mozzarella y albahaca	
* PROSCIUTO E FUNGHI	8,70 €
Tomate, mozzarella, jamón dulce y setas	
* FORMAQQI	9,10 €
Tomate, mozzarella, variedad de quesos	
* CARBONARA	9,30 €
Tomate, mozzarella, bacon, huevo y cebolla	
* ALFONSO	9,50 €
Tomate, mozzarella, tomate cherry, búfala y salsa de albahaca	
* CRISTIAN	9,50 €
Tomate, mozzarella, pecorino picante, bresaola y parmesano	
* RUMBA	9,70 €
Tomate, mozzarella, gorgonzola, cebolla y jamón serrano	
* DIAGONAL	10,30 €
Tomate, mozzarella, gorgonzola, speck y rúcula	
* CAMPESINA	11,30 €
Tomate, mozzarella, berenjenas, pimientos asados y tomate seco	
* ROSA	11,90 €
Tomate, mozzarella, bacon, cebolla y burrata	
* SUR	12,90 €
Tomate, mozzarella, tomate seco, burrata y salsa de albahaca	
* OSO GOLOSO	13,90 €
Tomate, mozzarella, gorgonzola, ceps, trufa negra y calabaza	

### INGREDIENTES ADICIONALES

Burrata	3,50 €
Bresaola, speck, jamon, ceps	2,50 €
Tomate seco, trufa negra	2,00 €
Otros ingredientes	1,50 €

## RISOTTOS (20 minutos)

* RADICCHIO	9,70 €
Radicchio trevigiano y queso taleggio	
* ZUCCA	9,90 €
Salsa de calabaza y queso asiago	
* FUNGHI PORCINI	10,90 €
Setas ceps	

## SEGUNDOS

* INVOLTINI	10,90 €
Rollitos de lomo rellenos, con burro y salvia	
* POLENTA	11,80 €
Polenta con queso fundido, setas y ragú del día	

## ENTRECOT O SOLOMILLO

	TERNERA	BUEY
* PIASTRA	13,90 €	11,90 €
A la plancha		
* PIZZAIOLA	16,70 €	14,70 €
Salsa de mozzarella, tomate, parmesano y albahaca		
* TAGLIATA	17,70 €	15,70 €
Con rúcula, parmesano y balsámico		

## POSTRES

* TIRAMISÚ	3,90 €
Mascarpone con bizcocho, café, y chocolate en polvo	
* CIOCCONE	4,10 €
Mascarpone con chocolate	
* PANNA COTTA	4,30 €
Nata y leche cocidas, con salsa de arándanos o chocolate	
* TARTA DE ARÁNDANOS	4,50 €
Arándanos con chocolate y azúcar en polvo	
* GELATI	3,00 €
Coco, chocolate, fresa, limón, mango, pistacho, vainilla.	

## TINTOS

### BARRUA

Isola dei Nuraghi IGT - Agricola Punica (Sardegna)

*Carignano 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 5%.*

Color rojo rubí, en nariz es profundo con frutas rojas y toques licorosos. En boca es elegante y con un buen volumen.



48,00 €

### RIPASSO

Valpolicella Classico Superiore DOC - Tommasi (Veneto)

*Corvina Veronese 70%, Rondinella 25%, Corvinone 5%.*

Rojo intenso, perfume rico y especiado con notas de pimienta y uva pasa. En boca es lleno, intenso, especiado y con notas de fruta madura.



32,90 €

### VERTIGO

Venezie IGT – Livio Felluga (Friuli)

*Merlot y Cabernet.*

Color rojo intenso con reflejos púrpura. Aromas intensos de fruta negra, cereza, grosella y moras, con toques especiados y regaliz. En boca es intenso y estructurado con toques especiados y herbáceos.



29,50 €

### TORCICODA

Primitivo del Salento IGT – Tormaresca (Puglia)

*Primitivo 100%*

Color rojo rubí intenso. En nariz los aromas de frutos rojos se funden con las notas de vainilla y especias. En boca es complejo, persistente y elegante.



28,80 €

## TINTOS

### LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO

Lacryma Christi DOCG - Mastroberardino (Campania)

*Piedirosso 100%*

Color rojo rubí profundo. Completo, aromas de cereza, ciruela, frambuesa y fresa, con notas de especias de pimienta y clavo. En paladar, caliente, bien estructurado y suave, con taninos finos y un fondo de frutas y especias.



25,20 €

### PLUMBAGO

Sicilia IGT - Planeta (Sicilia)

*Nero d'Avola 100%*

Color rojo intenso con reflejos violáceos. Con perfume de fruta roja madura y toques de cacao. En boca es suave y redondo.



22,00 €

### DOLCETTO D'ALBA

Dolcetto D'Alba DOC - Prunotto (Piemonte)

*Dolcetto 100%*

Color rojo rubí brillante, notas de flores y fruta madura.



21,20 €

### TELLUS

Lazio IGT - Falesco (Lazio)

*Merlot 50%, Syrah 50%.*

Color rojo rubí intenso, perfume de frutas rojas. En boca es fresco con un final envolvente y elegante.



20,00 €

## TINTOS

### LE MAESTRELLE

Toscana IGT - Santa Cristina (Antinori)

*Sangiovese 60%, Merlot 20%, Syrah 20%*

Aromas de frutos rojos y vainilla. En boca es fresco y complejo, con toques de vainilla y cacao.



17,80 €

### NÈPRICA

Puglia IGT - Tormaresca (Puglia)

*Negroamaro 60%, Cabernet 25%, Primitivo 15%.*

Color rojo rubí intenso, perfume de frutas rojas, guinda y grosella. En boca tiene una entrada suave, acidez equilibrada y taninos redondos.



16,50 €

### NERO D'AVOLA

Sicilia IGT - Feudo Arancio (Sicilia)

*Nero d'Avola 100%.*

Color rojo rubí intenso con ribetes violáceos. En nariz es intenso, grosella, fresas del bosque. En boca es delicado, suave, de medio cuerpo, estructurado y abellotado.



15,90 €

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo DOC - Umani Ronchi (Marche)

*Montepulciano 90%, Sangiovese 10%.*

Color rojo rubí con reflejos violáceos, aromas delicados de ciruela y cereza amarga. En la boca robusto y con cuerpo, ligeramente tánico con un final seco y sabroso.



15,00 €

### LAMBRUSCO SECCO

Reggiano DOC – Medici Ermete (Emilia Romagna)

9,00 €

## BLANCOS

### CHABLIS

Chablis DOC - Joseph Drouhin (Borgoña)

#### *Chardonnay 100%*

Color oro pálido con reflejos verdosos. Aromas frescos de cítricos, limón y pomelo, con toques de cilantro. En boca es seco y afrutado, con notas minerales.



31,50 €

### SHÀRJS

Delle Venezie IGT - Livio Felluga (Friuli)

#### *Chardonnay 70%, Ribolla Gialla 30%*

Color amarillo canario con reflejos dorados, perfume afrutado, fruta y flores blancas. En boca tiene volumen, abellotado, con buen equilibrio de acidez.



29,20 €

### ALASTRO

Sicilia IGT - Planeta (Sicilia)

#### *Grecanico 100%*

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz es austero y gentil. Con perfume de melón, melocotón, con sensaciones dulces, de chocolate blanco y merengue. En boca es fino, lleno, no muy voluminoso.



25,30 €

### LA SEGRETA

Sicilia IGT - Planeta (Sicilia)

#### *Grecanico 50%, Chardonnay 25%, Fiano 10%, Viogner 15%*

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz es amplio, perfumes minerales, fruta blanca, lima, pera y melón blanco. En boca es fresco y largo con final pleno y aromático.



19,80 €

## BLANCOS

### TRAMINER AROMÁTICO

Trentino DOC - Mezzacorona (Trentino)

#### *Traminer Aromático 100%*

Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Aromas intensos de flores y fruta silvestre como la grosella y el mango. En boca es seco y afrutado.



16,50 €

### MOSCATO D'ASTI

Moscato D'Asti DOCG - Balbi Soprani (Piemonte)

#### *Moscato 100%*

Color amarillo intenso con reflejos verdes suaves, aromático, frágil. En boca es dulce, aromático y característico.



15,90 €

### CASTEL FIRMIAN MÜLLER THURGAU

Trentino DOC - Mezzacorona (Trentino)

#### *Müller Thurgau 100%*

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, en nariz es delicado, ligeramente especiado, salvia y tomillo. En boca es seco, fresco, afrutado de buen equilibrio y moderada acidez.



15,00 €

## ROSADOS

### CHIARETTO

Bardolino Classico DOC - Tommasi (Veneto)

#### *Corvina 60%, Rondinella 30%, Dindarella 10%*

Color rosa brillante, delicado, afrutado con elegantes notas de viola y rosa.



16,95 €

### LAGREIN ROSATO

Trentino DOC - Mezzacorona (Trentino)

#### *Lagrein 100%*

Color rosa brillante con reflejos violáceos, en nariz notas de fruta fresca. En boca es seco, fresco, elegante e integrado.



11,50 €

### LAMBRUSCO DELL'EMILIA DOLCE

Lambrusco IGT - Medici Ermete (Emilia Romagna)

9,00 €

## PROSECCO

### MARCA ORO

Valdobbiene Prosecco Superiore DOC - Valdo (Toscana)

#### *Prosecco 100%*

Color paja verdoso con carbónico muy fino. En nariz empiezan manzanas ácidas, sandía fresca, después lácteos. En boca es carbónico casi perfecto con una gran carga frutal.



15,50 €