

Antipasti

BRUSCHETTA · 10

Rebanada de pan casero, salsa de tomate con ajo, oregano, albahaca y burrata.

Slice of homemade bread, tomato sauce with garlic, oregano, basil and burrata.

MILLEFOGLIE DI CAPRESE · 12

Una base de hojaldre con mousse de burrata, carpaccio de tomate, pesto de albahaca, tomate cherry confitado, perlas de vinagre balsámico.

A puff pastry base with burrata mousse, tomato carpaccio, basil ratatouille, confit cherry tomato, balsamic vinegar pearls.

BURRATA & MORTADELLA · 12

FORNARINA & CRUDO · 12,5

Masa de pizza con aceite, sal maldon, oregano y jamón crudo de Parma envejecido.

Pizza dough with oil, Maldon salt, oregano and raw aged Parma ham.

Pizza

MARGHERITA · 13

Tomate, mozzarella fior di latte, albahaca fresca.

Tomato, fior di latte mozzarella, fresh basil.

MARINARA 2.1 · 19

Tomate con ajo, anchoas del Cantábrico, aceituna Riviera, fruto de alcaparra, brotes.

Tomato with garlic, Cantabrian anchovies, Riviera olive, caper fruit, sprouts.

CAPRICCIOSA "IO VOGLIO QUESTA" · 20

Mozzarella fior di latte, salsa de tomate, jamón cocido de Praga, champiñones, paté de aceitunas negras, corazones de alcachofa y chips de Parmigiano Reggiano DOP.

Fior di latte Mozzarella, roasted ham, shiitake mushrooms, black olive spread, artichoke hearts & Parmigiano Reggiano chips.

DIAVOLA "FUOCO & FIAMME" · 19

Masa negra, salsa de tomate, Mozzarella fior di latte, 'nduja, Spianata calabra, cebolla caramelizada, salsa de queso picante, guindilla. (Pizza flambeada).

Black dough, tomato sauce, Mozzarella fior di latte, 'nduja, Spianata calabra, caramelized onion, spicy cheese sauce, chilli. (Flambé pizza).

BARBABIETOLA SUPREME · 20

Mozzarella fior di latte, crema de remolacha, crema de Brie, guanciale crujiente, chips de remolacha y brotes

Fior di latte mozzarella, beet cream, Brie cream, crispy guanciale, beet chips and sprouts

FORMAGGI · 17

Masa negra, mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Taleggio y Parmesano.

Black dough, mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Taleggio and Parmesan.

CENERENTOLA · 18

Mozzarella fior di latte, crema de calabaza, queso de cabra, pancetta crujiente, nueces, tomate seco y miel.

Fior di latte Mozzarella, pumpkin puree, goat cheese, crunchy pancetta, nuts, dried tomatoes and honey.

CARBONARA · 18

Masa negra, mozzarella fior di latte, pecorino, guanciale crujiente, huevo y pimienta negra.

Black dough, fior di latte Mozzarella, pecorino, crispy guanciale, egg and black pepper.

PROSCIUTTO & FUNGHI · 16

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, jamón cocido y setas.

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham and mushrooms.

BURRATINA · 16

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, burrata, mortadella Bologna y granola de pistacho.

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, burrata, mortadella Bologna and pistachio granola.

TONNO, CIPOLLA & UOVO · 15

Salsa tomate, mozzarella fior di latte, cebolla caramelizada, cebolla roja, ventresca de atún y yema de huevo tras la cocción

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, caramelized onion, red onion, tuna belly and egg yolk egg after cooking

SABOR A MALAGA · 19

Tomate con ajo y comino, mozzarella fior di latte, mezcla de queso de cabra de los montes de Malaga, berenjena, lomo embuchado, almendra tostadas picadas, miel de caña.

Tomato with garlic and cumin, fior di latte mozzarella, mountain goat cheese mix from Malaga, eggplant, stuffed loin, chopped toasted almonds, cane honey.

CHE CAVOLO! · 17

Mozzarella Fior di latte, brócoli, verduras de temporada marinadas, tomates cherry confitados amarillos y rojos, oblea de Parmigiano Reggiano y reducción de albahaca fresca.

Mozzarella Fior di latte, broccoli, marinated seasonal vegetables, candied yellow and red cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano wafer and fresh basil reduction.

Padellino Gourmet

Estilo de pizza que se obtiene horneando la masa en un molde sin ingredientes. Una vez terminada la cocción y sacado del horno, se le agregan los ingredientes que se cocinan con el calor de la masa.

Diámetro de aprox. 20cm pero más alto. Parecido a una focaccia.

Style of pizza that is obtained by baking the dough in a mold without ingredients. Once cooking is finished and taken out of the oven, the ingredients that cook with the heat of the dough are added.

Diameter approx. 20cm but taller. Similar to a focaccia

BOSCO · 25

Reducción de "sabores del bosque", burratina ahumada, jamón crudo de Parma envejecido 16 meses, hojuelas de Parmigiano Reggiano, ahumado en madera de arce.

Reduction of "flavors of the forest", smoked burratine, raw ham of Parma aged 16 months, Parmigiano Reggiano flakes, smoked in maple wood.

COTTO&ZUCCHINE · 21

Masa verde, crema de aguacate, brie, jamón cocido y chips de calabacín.

Green dough, avocado cream, brie, cooked ham and zucchini chips.

MARGHERITA GOURMET · 20

Masa verde, crema de tomates datterini amarillos, burrata, tomates cherry confitados, pesto y albahaca fresca.

Green dough, cream of yellow datterini tomatoes, burrata, confit cherry tomatoes, pesto and fresh basil.

Pasta

SPAGHETTI CARBONARA · 16

Pasta fresca, salsa Carbonara, yema de huevo, queso Pecorino, guanciale crujiente y pimienta

Fresh pasta with Carbonara sauce - egg yolk, Pecorino cheese, crispy guanciale and black pepper.

SPAGHETTI AL PESTO · 16

Pasta fresca, Pesto alla Genovese, Albahaca, aceite AOVE, queso parmesano, piñones.

Fresh pasta with Pesto alla Genovese sauce, Basil, EVOO oil, parmesan, pine nuts.

Insalata

CESAR · 18,5

Mezclum, guanciale crujiente, pollo cocido a baja temperatura, escamas de parmesano, salsa cesar, pan cristal.

Mezclum lettuce, crispy guanciale, low temperature chicken, parmesan flakes, Caesar sauce, crystal bread.

Bebidas

AGUA SAN PELLEGRINO 0,5L · 3

AGUA FILTRADA · 2

COCA COLA (Original, Zero) · 3

SPRITE, FANTA, NESTEA · 3

BIRRA MORETTI · 3,9

ALHAMBRA VERDE · 3,9

CAFFÈ · 3

(Espresso, Torrefazione Lady Caffè)

Cocktails

HOMEMADE & READY TO DRINK

UNICA SLING 9

Ginebra, jarabe simple, licor de flor de saúco, zumo de lima, soda, albahaca & pepino

AMERICANO 8

Campari, vermut, soda

GIN TONIC 8

Gin & tónica

SPRITZ 8

Aperol o Campari & prosecco

BELLINI 9

Prosecco, pulpa de melocotón

COSMO 9

Vodka, Cointreau y pulpa de melocotón

NEGRONI SBAGLIATO 8

Campari, vermut rosso, Prosecco

BLOODY MARY 9

Vodka, zumo de tomate, Lea Perrins, tabasco, sal & zumo de lima

VODKA MARTINI 7

Vodka & vermut seco

MILANO - TORINO 7

Campari & vermut rosso

ESPRESSO MARTINI 9

Vodka, liquore di caffè, zucchero

NEGRONI 8

Campari, vermut & gin

AMARETTO SOUR 9

Clara de huevo, Disaronno, Jack Daniel's

SPRITZ 8

Aperol, Campari, Cynar

Déjanos una reseña | Leave us a review



Servicio por persona 2€ | Service per person 2€