

## PARA COMPARTIR – TO SHARE

Carpaccio di manzo con rúcula y parmesano Carpaccio di manzo with rocket and parmesan	18,-€
Berenjenas rellenas de burrata y salsa de tomates cherrys Aubergines filled with burrata and cherry tomato sauce	15,-€
Nuestro vitello tonnato Our vitello tonnato	18,-€
Bruschetta con picada de tomate, pate de aceitunas con anchoas, mozzarella y rúcula. Bruschetta with diced tomatoes, olives pate, anchovies, mozzarella and rocket	16,-€
Focaccia de quínoa y chía con jamón y parmesano Quinoa and chia Focaccia with ham and parmesan cheese	15,-€
Suppli de maíz y queso Corn and Cheese Suppli	14,-€

## LAS ENSALADAS - THE SALADS

De queso de cabra con rúcula, nueces y peras en almíbar Goat cheese with rocket, walnuts and pears compote	15,-€
La tradicional ensalada Cesar Traditional Caesar salad	15,-€
De pollo, Gorgonzola, manzanas y hojas frescas Chicken, Gorgonzola cheese, apples and fresh salad leaves	15,-€
De melón, tomate cherry, perlas de mozzarella y albahaca Melon, cherry tomato, mozzarella pearls and basil	15,-€

## DE CUCHARA - SOUPS

Gazpacho al aroma del basilisco Gazpacho with basil	12,-€
Sopa minestrone al estilo de Campania Campania-style minestrone soup	15,-€
Zuppa di Zucca Fría al Scarmozza Afumicatta Cold Zuppa di Zucca with Scarmozza Afumicatta	12,-€

## PASTAS Y ARROCES/ PASTA & RICE

Risotto de setas al tartufo Risotto with truffled wild mushrooms	16,-€
Penne alla arrabiata con olivas negras Penne all'arrabiata with black olives	15,-€
Tagliatelle frutti di mare Tagliatelle frutti di mare	22,-€
Fagotti ai formaggi y pera Fagotti ai formaggi and pears	16,-€
Paccheri con salteado de jamón ibérico, pétalos de tomate y albahaca Paccheri with sautéed Iberian ham, tomato petals and basil	16,-€
Lasaña de verduras ahumadas Lasagne with smoked vegetables	15,-€
Spaghetti alla Chitarra con berenjenas, anchoas, alcaparras y Provolone Spaghetti alla Chitarra with aubergines, anchovies, capers and Provolone cheese	16,-€
Panzarotti al fungui porcini Panzarotti with fungui porcini	15,-€
Papardelles con ajo, guanciale, tomate y Pecorino Parpadelle with garlic, guanciale, tomato and Pecorino cheese	15,-€
Raviolis rellenos de pomodoro y olivas a la mantequilla de salvia Ravioli filled with pomodoro and olives with sage butter	16,-€
Pizza con mozzarella, peperoni, aceitunas, tomate confitado, rúcula y aceite virgen. Elija su masa: Tradicional, espinacas o sin gluten Pizza with mozzarella, peperoni, olives, confit tomato, rocket and virgin olive oil Choose your own dough; Traditional, spinach or gluten-free	18,-€

## PESCADOS - FISH

Medallones de salmón con patatas mediterráneas Salmon Medallions with Mediterranean potatoes	20,-€
Lomo de lubina en salsa Livornesa Sea bass loin in Livornesa sauce	26,-€
Lomo de bacalao con arroz a la Milanese y su espuma Cod loin served with Milanese rice and its foam	23,-€

## CARNES – MEAT

Tagliatta di manzo con rucula y parmesano Tagliata di manzo with rocket and parmesan cheese	25,-€
Escalopines de vitello al estilo Saltimbocca Veal filets Saltimbocca-style	21,-€
Solomillo de vaca “Rossini” con salsa de Oporto y tartufo “Rossini” beef sirloin with Port and truffle sauce	30,-€

## LOS SALUDABLES - HEALTHY OPTIONS

Ensalada de quínoa real con aguacate, jengibre y salsa de lima Royal quinoa salad with avocado, ginger, and lime sauce	16,-€
Hamburguesa de pavo, quínoa e hierbas provenzales Turkey burger, quinoa and Provençal herbs	16,-€
Wok de verduras con tiras de ternera blanca Vegetable wok with beef	16,-€
Muslitos de codorniz en salsa Teriyaki Small quail thighs with Teriyaki sauce	19,-€
Pechuga de pollo ecológico a las hierbas aromáticas servido con arroz integral y setas o ensalada de rúcula y aguacate. Free-range chicken breast with herbs served with brown rice with wild mushrooms or avocado and rocket salad.	22,-€

## POSTRES - DESSERT

Torta de Limoncello con merengue tostado Limoncello tart with toasted meringue	10,-€
Cazuela de tiramisú toscano Tuscan tiramisú	10,-€
Rum baba con nata montada y fruta Rum baba with Chantilly cream and fruit	10,-€
Pannacotta de chocolate manjari con nuestro helado de stracciatella Manjari chocolate Pannacotta with our stracciatella ice cream	10,-€

Ponemos a su disposición la información sobre alérgenos alimentarios contenidos en nuestra carta. Por favor, consulte con su camarero. Gracias.  
Information about food allergens contained in our menu is available on request. Please ask your waiter. Thank you.

Se pone en conocimiento de los consumidores que los productos de la pesca afectados por el Real Decreto 1420/2006, de 1 de Diciembre (prevención de los parasitosis por Anisakis), que se sirven en este establecimiento han sido sometidos a congelación en los términos establecidos en el mismo.

Please be informed that the fishery products affected by Royal Decree 1420/2006, of 1st December (prevention of parasitic diseases by Anisakis), which are served in this establishment have been subjected to freezing temperatures.