

Antipasto

“Propuesta de primeros, ideales para compartir”

- P**ambolone Clásico - *Queso provolone gratinado con orégano.* 9€
- P**omo Pambolone - *Provolone con tomate fresco y albahaca.* 9,5€
- P**esto Pambolone - *Queso provolone con pesto rosso.* 9,5€
- G**ali Pambolone - *Provolone gratinado acompañado de mermelada casera de pimientos de Padrón.* 9,5€
- S**urtido de Croquetas - *De cecina y de rulo de cabra con cebolla crujiente, 8 unidades.* 10€
- B**urrata Puteada - *Burrata sobre salsa de encurtidos “Puterio” con yema caramelizada.* 13€
- C**orazones de Alcachofa Confitada - *Dos alcachofas con salsa de champiñones, nata y guanciale.* 15€

Ensaladas

“Ligeras y deliciosas” ¡Cuidarse será un placer!

Templada - *Rulo de cabra a la plancha, nueces, aceite de albahaca, mermelada de vermicelli sobre mezcla de lechugas y hojas verdes.* 14€

La nena - *Finas rodajas de tomate con lechuga, jamón serrano, pesto rosso, lascas de parmesano y vinagreta de Módena.* 14€

Rústica al Pesto - *Puerros a la plancha con pesto genovés, mortadela, burrata, crujiente de jamón y pipas de calabaza.* 16€

Toscana - *Alcachofa confitada sobre pisto, hojas verdes, jamón serrano y ricota con pesto rosso.* 16€

Hamburguesas

“De elaboración propia con piezas de la mejor calidad “

Carne Mechada - *Exquisita carne de cerdo con vegetales, ahumada en la parrilla durante cuatro horas y con mucho queso cheddar.* 14€

Bacalao con Puterio - *Crujiente hamburguesa hecha con un tradicional bacalao al pil pil, acompañada de ensalada y nuestra salsa de Puterio.* 14€

“Nuestras hamburguesas están acompañadas de patatas y salsas”

Horario de cocina de 13:00-16:00 y de 20:00 – 23:30 IVA 10% Incluido Tlf. Reservas - 881120696

Pizzas

“Elaboradas con una fina y rústica masa de 33cm “

Florentina - *Tomate, rulo de cabra, tomate natural, mozzarella, hojas verdes y aceite de albahaca.* 15€

4 Quesos - *Tomate, mozzarella, gorgonzola, provolone y scamorza.* 15€

Atún - *Salsa de tomate, atún, mozzarella, tomates verdes, pesto rosso y orégano.* 15€

Carne Amorosa - *Jugosa por abajo y crujiente por arriba. Tomate, mozzarella y carne de ternera con nuestra salsa especial.* 15€

Serrana - *Pisto, rodajas de tomate, jamón serrano, ricotta con tomate seco, huevo frito y aceite de ajo.* 15€

Trastévere - *Tomate, mozzarella, lacón cocido, pistachos y albahaca.* 15€

D'aquí - *Tomate, mozzarella, grelos, queso San Simón, lacón cocido y aceite de pimentón.* 16€

Guanciale - *Verduras asadas, guanciale, lascas de Gran Padano y centro de burrata fresca.* 16€

Trufada - *Salsa blanca con trufa, mozzarella, mortadela y huevo frito trufado.* 16€

Pasta fresca

¡Nuestra debilidad! “Tercera generación al frente de esta cocina tradicional italiana. Confiamos que nuestros platos sean un reflejo de tal tradición y experiencia familiar”

Espagueti Carbonara - Con la receta original del barrio del trastevere en Roma; sin nata ni champiñones. ¿Imaginas? Guacinala, ajo, queso pecorino, huevo campero, pimienta y aceite de albahaca. 12,9€

Espagueti Portobelo y Ajo Negro - La Toscana sorprende por el protagonismo que cobran los productos de la huerta en sus platos. Champiñones Portobelo, emulsión de ajo negro y huevo campero con gran padano. 12,9€

Tagliatelle Boloñesa - La enésima boloñesa «original» que habréis probado, solo que esta proviene de una encantadora trattoria muy próxima a la Piazza de Santo Stefano. Carne de ternera guisada a fuego muy lento con mucho parmigiano y orégano. 12,9€

Tagliatelle **C**ampaghla - Pasta fresca acompañada de una cremosa salsa de nueces, miel y gorgonzola, con tomate seco y alcachofa confitada. 14€

“Mención especial a este plato”

Ñoqui con **T**uco de la **A**buella **L**ola - Esta receta llegó a nuestra familia allá por el año 53 y repetimos cada domingo. 250gr de carne de ternera muy tierna y cocinada a baja temperatura. 18,5€

“Estas son nuestras recomendaciones pero puedes combinar pasta y salsa a tu gusto”

De Nuestro Horno

Lasaña de **T**enera – Clásica receta de lasaña uruguaya con carne de ternera, jamón y mucho queso. 16€

Canelones de **E**spinacas – Elaborados con filloas, espinacas, langostinos y salsa de tomate. 16€

Canelones de **S**etas – Elaborados con filloas, setas, solomillo de cerdo y gratinado con castañas. 16€

Rotolo de **S**almón – Rulo de pasta relleno de calabacín, puerro, salmón y mozzarella; todo ello gratinado con una suave salsa Napolitana. 16€

Arrollado **P**iamontés – Espiral de pasta rellena de espinacas, ricotta, nueces y jamón, cubierto con bechamel, tomate fresco y mozzarella. 16€

“Ideales para compartir, ya que todas se pueden servir divididas en cuatro porciones”

Postres

Tartas caseras

Tiramisú

Brownie de chocolate con helado de vainilla y nueces

Brownie de matcha con helado de vainilla y pistachos

5,8€