

A la carta

ANTIPASTI, IDEALES PARA COMPARTIR

- Antipasto italiano
- Cuore di tomino
- Focacce liguri
- Focaccia di Recco – Capino
- Focaccia di Recco – Uovo e tartufo
- Pane de La Tagliatella
- Provoletta

TARTAR E CARPACCIO, IDEALES PARA COMPARTIR

- Carpaccio di baccalá: Acompañado de tomate confitado, aceite de olivas negras y pistachos.
- Carpaccio di vitellone: De ternera, con virutas de parmigiano reggiano.
- Carpaccio di vitellone pepe nero: De ternera, a la pimienta negra con virutas de parmigiano reggiano.
- Carpaccio napoletano: Tomate natural, mozzarella de búfala, anchoas y paté de aceitunas negras.
- Steak tartar italiano: Acompañado de helado de mostaza, gnocchi fritti y pane pergamena.
- Tartar di salmone: Acompañado de pane pergamena.

INSALATE: SANAS Y DELICIOSAS. ¡UN PLACER PARA LOS SENTIDOS!

- Insalata affumicata: Variado de lechugas, langostinos, salmón, bacalao, anchoas, picadillo de cangrejo y tomate confitado.
- Insalata basilico caprese: Variado de lechugas, tomate confitado, queso straciatella, perlas de pesto y confettura de melocotón. Acompañado de helado de albahaca y pane pergamena.
- Insalata cremoso di rullo di capra: Variado de lechugas, mousse de rulo de cabra, galletas con frutos secos, parmigiano reggiano, piña, pipas de calabaza caramelizadas, tomate confitado y confettura di pomodoro.
- Insalata de foie y jamón de pato: Variado de lechugas, foie, jamón de pato, rulo de cabra, tomate confitado, alcachofas y piñones tostados sobre base de pierina y pesto.
- Insalata di tortino al parmigiano: Variado de lechugas, pastel de parmigiano, tomate confitado, pera caramelizada, jamón de pato y virutas de parmigiano reggiano.
- Insalata tagliatella: Variado de lechugas, tomate confitado, nueces y manzana caramelizadas, prosciutto di parma, ricotta y crujiente de parmigiano reggiano.

GRATINATI E RISOTTO: Grandes clásicos como el risotto o la lasagna te esperan

- Cannelloni: Carne de ternera y cerdo, bechamel y queso.
- Lasagna tradizionale: Carne y verduras.
- Maccheroni gratinati
- Misto tagliatella: Degustación de lasagna tradizionale, cannellone y tortellone caprese.
- Parmigiana: Berenjena asada, tomate, mozzarella y grana padano.
- Risotto ibérico: Crema, verduras, piñones e ibéricos.
- Risotto magret y tartufina: Crema, magret de pato y trufa negra.
- Risotto mare monte: Crema, langostinos y setas.

SELEZIONE DI CARNE: LOS MEJORES CORTES DE CARNE Combínelos con las salsas que prefieras

- Entrecot de ternera
- Solomillo de ternera
- Lomo al Pepe: solomillo de cerdo con rigatone a la crema
- Lomo Cosenza: solomillo de cerdo sobre focaccia genovesa con campanelle y salsa Cosenza
- Taqueado de solomillo de cerdo a la pimienta negra

PASTA TRADIZIONALE: Elige la variedad de pasta que más te gusta

- Tagliatelle
- Pappardelle al pepe nero

- Spaguetti
- Campanelle
- Tagliareine
- Fusilli Rossi
- Rigatone
- Trofie
- Gnocchi di patata
- Garganelli all uovo
- Maccheroni tradizionali

ACOMPÁÑALA CON UNA DE NUESTRAS SALSAS ARTESANALES

- Ragù antico: Longaniza casera, queso straciatella, tomate, perlas de pesto y aceite de albahaca
- Trapanese: Pesto rosso, tomate cherry, embutido guanciale, albahaca, piñones y oliva taggiasca
- Mandorlata: Crema de champiñón y almendras
- Alla Norma: Tomate, ricotta, berenjena y confettura di pomodoro
- Tartufo al parmigiano: Trufa negra, parmigiano reggiano y huevo frito
- Calabrese: Tomate confitado, grana padano, piñones tostados, cebolla balsámica, ajo y albahaca
- Tartufo e funghi: Crema, setas y trufa
- Amatriciana: Tomate, embutido guanciale y cebolla
- Carbonara
- Salame e mascarpone: Crema de queso mascarpone con ibéricos, piñones y espinacas
- Pesto: Albahaca, piñones y parmigiano
- Rustica: Bacon, aceitunas negras, tomate, albahaca, cebolla y grana padano
- Trio di sughi: Degustación de tres salsas: 4 Formaggi, Rustica y Pesto
- 4 Formaggi
- Noci e gorgonzola
- Nueces y queso gorgonzola
- Peperoncino e gamberi: Ajo, aceite, gambas y guindilla
- Casalinga: Longaniza casera, tomate, quesos, albahaca, champiñones y piñones
- Bolognese
- Pesto rosso panna: Crema, tomate seco, piñones, queso y nueces
- Diavolo rosso: Nduja picante calabresa, champiñones, guisantes y tomate

PASTA RIPIENA Elige la variedad de pasta que más te guste

- Sorrentino: de parmigiano y jamón ibérico
- Mezzaluna: de rulo de cabra y bacon
- Farfalle: de 3 quesos y mortadela de Bologna
- Agnolotti de foie
- Ravioli de carne
- Triangoli de gorgonzola y pera
- Totellini de ternera asada
- Tortellone caprese: de mozzarella, tomate y albahaca
- Ravioli negro di seppia: de Ricotta y verduras
- Cuore di zucca: de calabaza y ricota

ACOMPÁÑALA CON UNA DE NUESTRAS SALSAS ARTESANALES

- Ragù antico: Longaniza casera, queso straciatella, tomate, perlas de pesto y aceite de albahaca
- Trapanese: Pesto rosso, tomate cherry, embutido guanciale, albahaca, piñones y oliva taggiasca
- Mandorlata: Crema de champiñón y almendras
- Alla Norma: Tomate, ricotta, berenjena y confettura di pomodoro
- Tartufo al parmigiano: Trufa negra, parmigiano reggiano y huevo frito
- Calabrese: Tomate confitado, grana padano, piñones tostados, cebolla balsámica, ajo y albahaca
- Tartufo e funghi: Crema, setas y trufa
- Amatriciana: Tomate, embutido guanciale y cebolla
- Carbonara
- Salame e mascarpone: Crema de queso mascarpone con ibéricos, piñones y espinacas
- Pesto: Albahaca, piñones y parmigiano

- Rustica: Bacon, aceitunas negras, tomate, albahaca, cebolla y grana padano
- Trio di sughi: Degustación de tres salsas: 4 Formaggi, Rustica y Pesto
- 4 Formaggi
- Noci e gorgonzola
- Nueces y queso gorgonzola
- Peperoncino e gamberi: Ajo, aceite, gambas y guindilla
- Casalinga: Longaniza casera, tomate, quesos, albahaca, champiñones y piñones
- Bolognese
- Pesto rosso panna: Crema, tomate seco, piñones, queso y nueces
- Diavolo rosso: Nduja picante calabresa, champiñones, guisantes y tomate

LE PIZZE Deliciosa masa fina crujiente y variedad para todos los gustos

- 4 STAGIONI: Tomate, mozzarella, champiñones, gambas, embutido guanciale y jamón york
- 7 FORMAGGI: Tomate, mozzarella, gruyère, taleggio, pecorino sardo, gorgonzola, mozzarella de búfala y parmigiano reggiano
- AL PARMIGIANO: Tomate, mozzarella, virutas de parmigiano reggiano, bacon, queso taleggio y albahaca.
- BISMARCK: Tomate, mozzarella, jamón york y huevo
- BORGO ROMANO: Queso tomino, embutido guanciale, nueces y manzana caramelizadas y confettura di pomodoro.
- CALZONE AL PROSCIUTTO: Tomate, mozzarella, gruyère, jamón york, huevo, pimiento, cebolla y picante
- VÉNETO: Tomate, mozzarella, gruyère, rulo de cabra, speck, tomate confitado y pesto.
- CALZONE TOSCANO: Tomate, mozzarella, gruyère, queso taleggio, berenjenas, crema balsámica, speck y virutas de parmigiano reggiano
- VALPADANA: Tomate, mozzarella, espinacas, variado de quesos, prosciutto di Parma y crema balsámica
- TROPICALE: Tomate, mozzarella, jamón york, piña y speck
- TRICOLORE: Tomate, mozzarella, queso straciatella, tomate confitado, perlas de pesto y aceite de albahaca
- MELANZANA: Tomate, mozzarella, berenjena caramelizada, parmigiano reggiano, miel y crema balsámica
- DI FOIE: Tomate, mozzarella, foie, jamón de pato, queso taleggio, champiñones, tomate confitado y cebolla caramelizada

Y MUCHO MÁS...

- Bocconcino Tarta de queso fresco y tocinillo de cielo
- Budino bianco: Cremoso de formaggio e cioccolato blanco con mermelada de fresas
- Caffé gustoso: Café acompañado de trufas de chocolate y mini tiramisú
- Cheesecake de la tagliatella
- Cioccofondente: Crema de mascarpone con chocolate fundido, bizcocho y crujiente de chocolate
- Coppa al gusto (due sapori): Saperi: Vainilla biscotto, Nocciola (avellana), Mandarino, Chocolate bombón, Fior di latte, Fresa y frutos rojos, Coco
- Coppa fior di latte al cioccolato fuso: Crema helada de mascarpone sobre fondo de chocolate caliente
- Tiramisú
- Sorbetto al limone
- Trufas al cioccolato: 3 / 5 uds.
- Crepe: Relleno de helado de vainilla biscotto