

A la carta

ALGUNOS EJEMPLOS DE ANTIPASTI

- Gazpacho de temporada **9,00€**
- Calzoni alla Caponata (Crujientes empanadillas artesanales al horno, rellenos de caponata vegetal y mozzarella fior di latte, con pesto siciliano) **10,00€**
- Crostinis (Con pate de higaditos casera y con carpaccio de ternera alla tonara) **10,00€**

ALGUNOS EJEMPLOS DE INSALATE

- Insalata Giardino d'estate: Lechuga, tomate, aguacate, patata nueva y bonito del norte en aceite. Con vinagreta y aceite con licopeno ¡antioxidante! **13,00€**
- Insalata Spinachi (Espinacas con gorgonzola, pera fresca y pancetta con vinagreta caliente a la miel) **12,00€**
- Mozzarella di bufala, tre pomodori: (Selección de 3 tomates: ibérico, seco y cherry, rúcula, mozzarella y croutons de pan crujiente, con aceite de oliva virgen extra y aceto balsámico) **13,00€**
- Insalada di Verdura (Ensalada vegetal de verduras, con vinagreta balsámica) **12,00€**

ALGUNOS EJEMPLOS I CRUDI

- Carpaccio di manzo ai tartufo (Finas lonchas de carne de ternera, acompañadas de rúcula, mayonesa de trufa, lascas de queso Pecorino, champiñón y perlas de limón) **12,00€**
- Tartar di tonno alla siciliana (Atún rojo del Mediterráneo picado al cuchillo con pesto siciliano, aceite de albahaca y tostadas con nueces y pasas) **18,00€**
- Steak tartar classico (El steak tartar de siempre con acompañamiento a elegir: ensalada o patatas fritas caseras) **20,00€**

ALGUNOS EJEMPLOS PASTE DI RUGANTINO

- Spaghetti Cacio e Pepe (La más clásica de las pastas con un sabor que sorprende: queso Pecorino romano, pimienta negra recién molida y galleta crujiente de Pecorino) **12,00€**
- Nuovo Oaglia e Fienno Rugantino (Linguini fresco blanco y verde con salsa de crema al Parmigiano Reggiano, prosciutto cotto Val Padusa y pancetta crujiente) **13,00€**
- Spaghetti peperoncino (El clásico de la cocina italiana con un toque de coladura y salsa de anchoas) **10,00€**

ALGUNOS EJEMPLOS PIZZE

- Pizza Verduras (Verduras asadas al horno con acento balsámico caviar de berenjena, mozzarella y ricota) **13,00€**
- Amatriciana (Guanciale y pancetta, tomate, cebolla caramelizada, queso Pecorino y fior di latte) **13,00€**
- Affettato (Embutidos italianos, caviar de berenjena, albahaca fresca y fior di latte. Con aceite de trufa negra) **13,00€**

ALGUNOS EJEMPLOS CARNE & PESCE

- Solomillo de Ternera (Con verduras de temporada) **25€**
- Tagliata di manzo (Lomo de añejo en tiras finas con picadillo de verduras y salsa verde. Acompañada de rúcula) **19,00€**
- Calamari alla Griglia (Chipirones a la plancha con guanciale crujiente, endivias braseadas, hinojo y salsa de Saba) **16,00€**
- Bacalao a la vicentina (Al horno, con brandada de bacalao a la moda de Vicenza y aceite de albahaca. Crujiente de aceituna negra y parmigiano reggiano) **19,00€**

EJEMPLO DE POSTRE

- Frutti Rossi al limoncello **5,95€**