

A la carta

PARA COMENZAR

- Fondue de queso taleggio, setas boletus y pan tostado
- Milhojas de berenjenas con salsa de tomate y albahaca
- Queso fresco y láminas de trufa negra
- Degustación de quesos curados gourmet, frutos secos, y brusquette con lardo de colonnata
- Degustación de verduras de temporada aliñadas a la napolitana
- Tentáculos de calamar, grelos ajo y gindilla
- Mozzarella, tomate cherry, albahaca, pimienta y aceite de oliva virgen extra
- Bacalao, tomate Cherry, hoja de roble, cebolla morada, patata, olivas y aceite virgen extra
- Lechugas selectas, zanahoria, tomate, olivas, láminas de parmigiano, nueces y tomate seco
- Mejillones al vapor con pimienta negra

PASTA Y RISSOTO

- Almejas, mejillones, navajas y tomate cherry confitado
- Almejas frescas y bottarga - huevas de lisa
- Salchicha y setas variadas
- Macarrones al Ragú napolitano, diferentes cortes de carne y salsa de tomate san Marzano
- Pasta al horno con berenjenas, salsa de ragú de ternera, albahaca, queso ricotta y parmigiano
- Setas variadas y láminas de trufa negra
- Pasta de patata, mejillones frescos, pimientos de padrón y azafran
- Bacalao, tomate Cherry, olivas negras de Gaeta, piñones y alcaparras de Pantelleria
- Pasta fresca rellena de ricotta, limón, albahaca, salsa de ternera blanca esfumada al vino prosecco

SEGUNDOS PLATOS

- Ternera gallega 300 grm aprox, acompañada de pastel de patata y setas a las finas hierbas
- Lubina crujiente con salsa tres tomates y patatas al romero
- Ternera fileteada, rúcula, parmigiano y aceite de trufa blanca
- Gambones a la plancha marinados al ajo y rúcula

PIZZAS

- Le Rosse (con salsa de tomate S.Marzano)
- Margherita (mozzarella y albahaca)
- Marinara (ajo, oregano y albahaca)
- Capricciosa (alcachofas, aceitunas Gaeta, salami y mozzarella)
- Lanzillotta (queso gorgonzola, mozzarella y albahaca)
- Siciliana (olivas de gaeta, anchoas, alcaparras, oregano y albahaca)
- Diavola (mozzarella, albahaca y salami picante)
- 4 stagioni (mozzarella, salami, champiñones y jamon cocido)
- Napoli (mozzarella, oregano, alcaparras y anchoas)
- Prosciutto e funghi (mozzarella, jamon cocido y champiñones)
- Tonno (atún, olivas y cebolla)
- Arrabiata (Mozzarella, nduja (sobrasada picante) y semillas de hinojo)
- Parma (Mozzarella, Jamón de Parma y Albahaca)
- Re di Napoli (Mozzarella, berenjenas, ricotta, salchichas y láminas de parmigiano)

- Luna Rossa (Mozzarella, rúcula, láminas de parmigiano, y aceite de trufa blanca)
- Fumghetti (Mozzarella, setas de temporada y albahaca)
- Ortolana (Mozzarella y verduras de temporada)
- Fruti de mare (Mariscos frescos del día)
- Dop (Mozzarella de leche de búfala y albahaca)
- Cosacca (Mozzarella, albahaca y salsa picante)
- Pizze le Bianche (base de mozzarella)
- 4 formaggi (gorgonzola, mozzarella, provola ahumado y parmigiano)
- Oro (mozzarella, taleggio, lardo di colonnata y salsa de trufa negra)
- Dello chef (tomatessecos,gorgonzola y rucola)
- Reginella (tomates cherry,rucola,jamon de Parma y virutas de Parmigiano)
- Sasicce e friareli (mozzarella, queso provola ahumado con grelos salteados con ajo y guindilla)

NUESTROS POSTRES

- Pizza Golosa (Rellena de chocolate Nutella(Crema de avellana)
- Tiramisú (Un clásico de la tradición. Mascarpone, savoiardi y café)
- Pannacotta (Flan de nata cocinada y topping)
- Gelati (Helados variados)
- Torta del Giorgio. (Tarta casera del día, consultar)