

# A la carta

**No se podrá cambiar de carta a menú (ni viceversa) una vez llegado al restaurante.**

## PARA PICAR Y COMPARTIR

- Buñuelos caseros de bacalao **9, 50€**
- Mixto de verduras a la brasa con anchoas **9,50€**
- Rustico di Provolone **9,10€**
- Berenjenas a la Parmesana **9,00€**
- Foccacina de tomates y mozzarella **9,00€**
- Pizzetta de ricotta y espinacas **9,00€**
- Ensalada de queso de cabra pasas y nueces **10,20€**
- Endívias al roquefort **9,10€**
- Caprese de mozzarella y tomate **10,20€**
- Ensalada rústica **10,20€**
- “Baña Caôda” (verduras al vapor con crema de anchoas - típico del Piemonte) **10,50€**
- Antipasto con bresaola, parmigano, vitello tonnato **10.50€**
- Ensalada de tomate con langostinos **10,50€**

## ARROCES

- Paella Marinera **12,50€**
- Fideua Marinera **12,50€**
- Arroz negro con sepia **12,50€**
- Arroz caldoso con bogavante **16,00€**
- Paella de verduritas **10.50€**

## PESCADO

- Atún en escabeche tibio **11,50€**
- Pochas con almejas **9,50€**
- Calamares rellenos **10,20€**
- Suprema de Merluza **12,00€**
- Salteado de pulpos con langostinos **11,50€**
- Bacalao a la “Livornese” con polenta (guarnición de harina de maíz) **12,00€**
- Bacalao con crema y nueces **12,00€**

## CARNES

- Magret de pato con naranja **13,50€**
- Confit de pato **9,50€**
- Costillas de cordero **12,50€**
- Ossobuco Gremolata (con raspaduras de limón) **12,30€**
- “Brasato” al Barolo con polenta (asado con salsa al vino) **10,50€**
- Solomillo al “foie” **16,80€**
- Espaldita de cordero asada **16,50€**
- Entrecot “Savoia” (ajo y romero) **13,50€**
- “Involtini” de Pollo con champiñones (rollitos de pollo) **10,20€**

## POSTRES

- Manzana al horno con Amaretto (licor de almendras amargas) **3,90€**
- Macedonia de Fruta Fresca **3,90€**
- Tarta de Queso **3,90€**
- “Tiramisu” **4,50€**
- Pudding de Coco **4,50€**
- Bizcocho de chocolate casero **3,80€**

**Opción disponible de menú infantil por 15€**