

TRES PASOS HACIA LA TRADICIÓN ITALIANA



C O R A Z Ó N M A N O S M E S A



ENTRANTES

BRUSCHETTA MIXTAS 	6
FOCACCIA CLASICA  ACEITE DE OLIVA SAL ROMERO	7
FOCACCIA DE AJO  ACEITE DE OLIVA AJO MOZZARELLA	8
FOCACCIA TRICOLORE  SALSA VERDE DE AJO Y PEREJIL - MOZZARELLA - TOMATE	9
CAPRESE  MOZZARELLA FRESCA Y TOMATES CON ALBAHACA	10
TABLA DE QUESOS MIXTOS  CON MARMELADA DE HIGOS Y MIEL DE FLORES	12
TABLA MAMMA MIA! EMBUTIDOS Y QUESOS MIXTOS CON TROCITOS DE FOCACCIA	18
CARPACCIO DE TERNERA RUCÙLA ESCAMAS DE PARMESAN TOMATE CHERRY	16
VITELLO TONNATO TERNERA CON SALSA DE ATÙN	16.50
MEJILLONES A LA TARANTINA CON SALSA DE TOMATE Y PICANTE SI QUEIRES	12
CARPACCIO DE PULPO SOBRE CALABACÍN CON PESTO DE ALBAHACA PARMESANO Y CHERRY	16
TARTAR DE ATÙN ALCAPARRAS TOMATE CHERRY CEBOLLA ROJA	16.50
TARTAR DE LUBINA NARANJA CHERRY CALABACÍN CITRONETTE DE MANGO	17.50






PASTA

LASAGNA A LA BOLONESA CASERA 15.50

BERENJENA A LA PARMESANA CASERA  11.50

SPAGHETTI FRESCOS CASEROS

BELLA ITALIA  15

SALSA DE BURRATA CHERRY ALBAHACA PARMESANO

CARBONARA 15.50

HUEVO GUANCIALE QUESO PIMIENTA NEGRA

ALMEJAS Y CAVIAR DE ALBAHACA 16


MARISCOS 16.50

CALAMARES GAMBAS MEJILLONES ALMEJAS

TAGLIATELLE FRESCOS CASEROS

A LA BOLONESA 15.50

RECETA DE MAMÀ CON SALSA DE CARNE


SALSA DE BOLETUS  15

GAMBAS Y SALMÓN AHUMADO 15.50


NOQUIS DE PAPAS CASEROS

MAMMA MIA! 16


CALAMARES CHERRY ACEITUNAS PESTO DE ALBAHACA

SORRENTINA  15

AL HORNO CON SALSA DE TOMATE MOZZARELLA Y ALBAHACA

GORGONZOLA NUECES Y PERAS  15

RAVIOLI FRESCOS CASEROS

DE BOLETUS Y TRUFA  17.50

DE LUBINA 17.50

BISQUE DE MARISCOS Y GAMBAS





PIZZA

LIEVITACIÓN 48H

SIN GLUTEN

+2

ROMANA

TOMATE ACEITE DE OLIVA AJO OREGANO

7.50

MARGHERITA

TOMATE MOZZARELLA ALBAHACA

8.50

NAPOLI

TOMATE MOZZARELLA FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÀBRICO

10

DIAVOLA

TOMATE MOZZARELLA SALAMI PICANTE

11.50

DIAVOLA SPECIAL

TOMATE MOZZARELLA SALAMI PICANTE GORGONZOLA

12.50

JAMON COCIDO

TOMATE MOZZARELLA JAMON COCIDO

11

COCIDO Y CHAMPIÑONES

TOMATE MOZZARELLA JAMON COCIDO CHAMPIÑONES

12

CAPRICCIOSA

TOMATE MOZZARELLA COCIDO CHAMPIÑONES SALCHICHA
ACEITUNAS

13.50

BOSCAIOLA

MOZZARELLA SALCHICHA ITALIANA CHAMPIÑONES PARMESAN

12.50

HAWAII

TOMATE MOZZARELLA JAMON COCIDO PIÑA

12

TROPEA

TOMATE MOZZARELLA ATÚN CEBOLLA

11



SICILIANA 🌿	11
MOZZARELLA TOMATES FRESCOS REBANADOS CON ORIGANO CEBOLLA	
LA ISLA	12.50
TOMATE MOZZARELLA ATÚN GAMBAS JAMON COCIDO	
MARISCOS	14.50
TOMATE MOZZARELLA MEJILLONES ALMEJAS ATÚN GAMBAS	
POPEYE 🌿	11
MOZZARELLA ESPINACA Y GORGONZOLA QUESO	
CUATRO QUESOS 🌿	12
MOZZARELLA GORGONZOLA BRIE PARMESANO	
PARMIGIANA 🌿	12
TOMATE MOZZARELLA BERENJENAS PARMESANO ALBAHACA	
ALY 🌿	13
TOMATE MOZZARELLA ACEITE AJO CHAMPIÑONES RÚCULA LAMINAS DE PARMESANO	
EMILIA	14.50
TOMATE MOZZARELLA JAMON DE PARMA RÚCULA PARMESAN CHERRY	
VECCHIA MODENA	12
MOZZARELLA TOCINO PARMESAN ACEITE BALSAMICO	
BARBACOA	14
TOMATE MOZZARELLA SALCHICHA TOCINO CEBOLLA SALSA BARBECOA	
PORK FESTIVAL	14
TOMATE MOZZARELLA SALCHICHA ITALIANA TOCINO SALAMI PICANTE	
HARD ROCK	14.50
TOMATE MOZZARELLA SALCHICHA CHAMPIÑONES SALAMI PICANTE JALAPENO	
CALZONE - PIZZA CERRADA Y RELLENA	11.50
TOMATE MOZZARELLA JAMON COCIDO	
CALZONE MAMMA MIA!	15
RELLENO CON TOMATE MOZZARELLA Y CHAMPIÑONES FUERA HORNO JAMON SERRANO RUCOLA PARMESAN CHERRY	





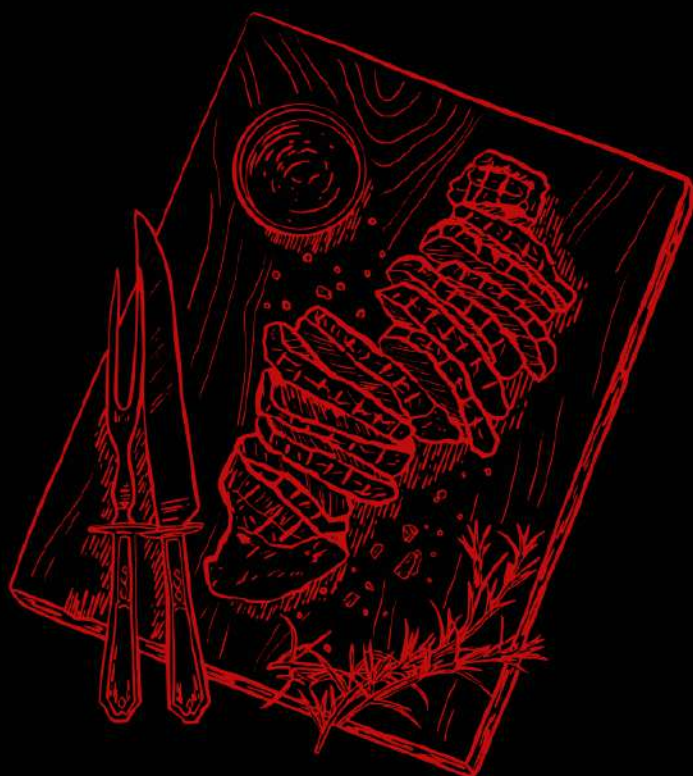
CARNE

SALOMILLO A LA PLANCHA	24.50
SALOMILLO CON SALSA DE PIMIENTA VERDE	26.50
SALOMILLO CON SALSA DE BOLETUS	26.50
TAGLIATA DE TERNERA	24.50
RUCÙLA CHERRY PARMESANO EN RODAJAS	

PESCE

FILETE DE LUBINA EN COSTRA DE PAPAS	22.50
FILETE DE LUBINA CON MARISCOS	23.50
PULPO A LA PLANCHA	24.50
SOBRE CREMA DE PAPAS Y RATATOUILLE DE VERDURAS	

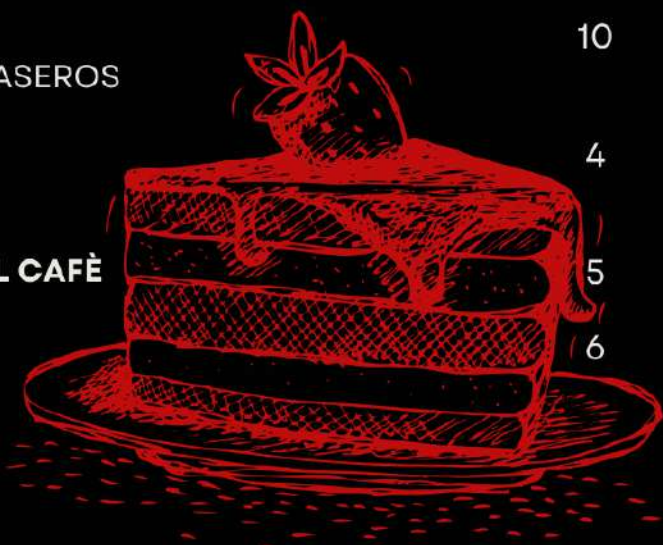
SIEMPRE SERVIDO CON GUARNICIÓN





POSTRES

CHRISCAKE	6.50
TARTA DE QUESO DE LA CASA CON MARMELADA DE ARANDANOS	
TIRAMISÙ DE LA ABUELA	6.50
VERDADERA RECETA ITALIANA	
PANNA COTTA	6
TOPPING DE FRUCTOS ROJOS O CHOCOLATE	
TAVOLOZZONE	10
DEGUSTACION MIXTA DE POSTRES CASEROS	
HELADO	4
VANILLA CHOCOLATE O MIXTO	
HELADO DE VANILLA AHOGADO EN EL CAFÈ	5
HELADO AHOGADO EN EL BRANDY	6
VANILLA O CHOCOLATE	



NUESTRO INGREDIENTE SECRETO?

TU OPINIÓN.



TRES PASOS HACIA LA TRADICIÓN ITALIANA

CORAZÓN

AQUÍ ES DONDE NACE EL AMOR POR LOS SABORES AUTÉNTICOS Y LA VOLUNTAD DE PRESERVAR LAS RECETAS TRANSMITIDAS DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN.

MANOS

HERRAMIENTAS DE CREACIÓN EXPERTAS Y PACIENTES; CADA GESTO, CADA TOQUE ES UN TRIBUTO A LA MAESTRÍA CULINARIA ITALIANA.

MESA

EL LUGAR DONDE LA TRADICIÓN ITALIANA COBRA VIDA REUNIENDO A FAMILIA, AMIGOS Y DESCONOCIDOS.

