

APERITIVOS

v Aceitunas calientes con naranja y tomillo	5,95€
v Parmigiano reggiano con bálsamico (L)	7,95€
v Garbancitos fritos	4,50€
v Patatitas de Toto con parmigiano, perejil, alioli de lima (G,L)	6,90€

QUESOS Y EMBUTIDOS

Platillo de quesos (L)	13,50€
Mahón DOP Menorca, España	
Parmigiano Reggiano, DOP Italia	
Taleggio DOP Trecate, Italia	
Pecorino, DOP Italia	
Manchego DOP Castilla la Mancha ESPAÑA	
* Mermelada de pera	
Platillo de embutidos (SF)	13,00€
Coppa DOP Piacenza, Italia	
Prosciutto crudo San Daniele DOP Friuli Venezia Giulia, Italia	

Semana 40
OTOÑO 2018

LAS PIZZETAS

Hechas con masa madre, fermentación larga e ingredientes naturales

v Tomate al horno de leña y burrata (G,L)	18,50€
Sobrasada ibérica, mozzarella y aceitunas kalamata (G,L)	17,50€
Pepperoni, tomate, mozzarella di bufala, chili encurtido, eneldo (G, L)	16,50€
Prosciutto San Daniele, rúcula y parmigiano (G,L,SF)	18,00€
Trufa, mozzarella de bufala, jamon de bellota (G,L,SF)	24,00€
Flor de calabacin, tomate confitado, mozzarella di buffala (G,L)	17,00€



PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

v Remolachas asada de colores, aguacate y vinagreta de naranja (L)	16,50€
Calamar crujiente, feta, alioli de lima (G,H,P)	17,50€
Carpaccio de solomillo, apio nabo raifort (L)	19,50€
Tartar de solomillo, parmigiano, trufa (P,H,L,MZ)	23,00€
Ceviche de lubina salvaje con calamarcitos y chili (P,M,L,G)	19,50€
Higos con aceto balsámico, nueces caramelizadas, mozzarella di bufala (FS,L)	16,50€
Bruschetta de burrata, caponata, piñones (L,FS,G)	17,00€



PASTA Y RISOTTO

Gnudi, desnudos de ricota, tomate cherry y parmigiano (G,H,L)	21,00€
Risotto al vino tinto, con radicchio avellanas y gorgonzola (L,SF,A)	22,00€
♥ Pappardelle con ragú de carne de goulash, parmigiano y salvia frita (G,A,L,H)	24,00€
Spaghetti con almejas, chili fresco, perejil y botarga (G,CR,M,P,H)	27,00€
Ravioli de higos con queso de cabra y crujiente de prosciutto (G,H,SF,L)	28,00€



DEL HORNO DE LEÑA Y LA PARRILLA

♥ Milanesa de TOTO, limón asado y mahonesa de trufa (L,H,G)	22,00€
Costillas de cerdo, especias y chips de boniato (L,G)	24,00€
Salmón con verduras rustida al horno de leña y yogurt con menta (G,P,MZ,H L)	25,00€
♥ Cordero de larga cocción con verduritas primavera (A,L,SF)	29,50€
Solomillo de vaca vieja con puré de calabaza y lentejas perla (SF,L,SJ)	36,00€
Pollo de libertad asado al horno para dos personas	39,00€

v: Platos vegetarianos

- Cubierto y pan 2,50€ por persona
 - Todos los precios incluyen IVA
 - Avisanos si eres alérgico a algún ingrediente
- Disponemos de pan sin gluten 2,9€ la unidad



ALERGENOS

GLUTEN - G

LACTEOS - L

HUEVOS - H

SOJA - SJ

APIO - A

MOSTAZA - MZ

SESAMO - S

CACAHUATE - C

MOLUSCOS - M

FRUTOS CASCARA - FS

ALTRAMUSES - AI

CRUSTACEOS - CR

PESCADOS - P

SULFITOS - SF