

Antipasti



TRIANGOLO DE QUESO DE CABRA E CAMENEBERT

Triángulos de queso camembert y queso de cabra fritos acompañados de pomodoro y mermelada de arándanos.

7,15€

PROVOLONE AL FORNO DI PIETRA

Queso Provolone fundido al horno de piedra con tomate rallado, servido con pan de pizza.

7,60€

MILHOJAS DE MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Laminas de berenjena frita con foie, jamon Iberico y queso de cabra, gratinadas con queso parmigiano reggiano.

7,40€

CROSTINI DI LUCCIANO

Preparados al horno de piedra, uno con olivada, pesto, champiñones frescos, y jamon Iberico, y otro con verduras al horno de brasa y alioli gratinado.

5,20€

ANTIPASTI SPECIALE

Queso mozzarella di bufalla, milhojas de melanzane, surtido de focaccia, champiñones gratinados con pesto verde, jamon Iberico e paletti di mozzarella.

12,70€

CARPACCIO DE SALMON

Finas laminas de salmon Noruego aliñado con un chorro de lima y aceite de oliva, virutas de cebolla roja y con escamas de grana padano, acompañado de crema de queso, alcaparras, mantequilla al parmigiano y una tostada de pan di pizza.

12,60€

CARPACCIO DI VITELLO

Finas laminas de buey aliñadas con limón y aceite de oliva acompañadas de rucula fresca, grana padano y pan di pizza.

12,60€

SURTIDO DE FOCACCIA

Esponjoso pan Italiano cubierto con queso, otro con verduras y otro de tomate cherry y todos horneados a la piedra.

6,00€

PALETTI DI MOZZARELLA

Palitos de queso mozzarella empanados y acompañados de pomodoro y mermelada de arándanos.

6,50€

CROQUETAS MAR Y MONTAÑA

Croquetas caseras elaboradas con pollo a la parrilla y gambas confitadas, la bechamel la hemos elaborado con receta tradicional.

7,00€

CROQUETAS DE SETAS

Elaboradas con una receta cremosa y crujiente en boca, con trozos de setas que nos aportan notas de setas confitadas y bosque.

7,00€

Insalate



ENSALADA DI PASTA

Fusilli tricolor con piña, atun, aceitunas negras sin hueso, mozzarella fresca de buffalla y mahonesa de mostaza a la antigua

9,50€

ENSALADA CONFIT DE PATO CON QUESO DE CABRA

Tiras de confit de pato con mézclum de lechugas, con picadillo de menta, jugo de lima y queso de cabra empanado con cereales y frutos secos, aromatizada con vinagre de naranja.

10,50€

ENSALADA DI ROMA

Mezclum de lechugas aliñadas con mayonesa de alcaparras, dados de cuatro quesos, tomate cherry, nueces, pasas y una fina tostada untada de queso gorgonzola y hojas de menta.

9,00€

ENSALADA FIORENTINA

Mezclum de lechugas aliñadas con salsa tartara, pollo asado, nueces, pasas, aceitunas, tomate seco y mozzarella.

9,50€

ENSALADA TIMBALLO DI CAPRA

Ensalada de hojas verdes, queso de cabra, virutas de jamon Iberico, picadillo de nueces y almendras sazonado con salsa balsámica de frutos del bosque.

9,50€

TIMBALLO DI SALMONE MARINATO

Dados de Salmon Noruego fresco, marinado en eneldo y lima sobre dados de mango y aguacate.

9,80€

ENSALADA ROMANTICA

Mozzarella di bufalla fresca sobre una cama de tomate natural acompañado de tomatitos cherry aliñados e pesto verde

9,60€

Pane al Forno

PAN



1,20€

FOCACCIA CON ACEITE DE OLIVA E OREGANO

2,50€

PANE AL'AGLIO (PREPARADO CON UNA SUAVE MANTEQUILLA DE AJO)

2,50€

PANE AL'AGLIO E MOZZARELLA

3,50€

PANE DI PIZZA CON ACEITE OLIVA

2,30€

Pasta Speciale



RAVIOLI RELLENOS DE CIGALAS E RICOTA

11,50€

Pasta fresca rellena de cigalas y queso ricota, bañadas con una salsa de gamba roja en Albariño.

TAGLIATELLE ALLA SCALOPPA DI FOIE

11,50€

Pasta tagliatelle con scaloppa de foie y un huevo frito de corral con cayena y pimentón de la vera.

MEDAGLIONI CAPPESANTE E GAMBERI

11,50€

Pasta fresca rellena de gambas del norte y vieras acompañada de salsa de nécoras e lambrusco. Con un nido de pasta a la tinta de calamar

GNOCCHI RIPIENO DI PATATE E GORGONZOLA

11,00€

Pasta rellena de patata acompañada de salsa casera de queso gorgonzola y gratinado con mozzarella.

RAVIOLONI AL FORNO E PARMIGIANO

11,00€

Pasta fresca rellena de jugosa ternera y berenjena con salsa pomodoro y gratinada al horno de piedra con parmigiano reggiano

Pasta all'uovo



**ELIGE CUALQUIER PASTA FRESCA Y ACOMPAÑALA
CON TU SALSA FAVORITA**

| | | |
|----------------------------|---|-------|
| SPAGHETTI TRADICIONAL |  | 8,90€ |
| PENNE RIGATONE ESTRIADO |  | 8,90€ |
| PAPARDELLE |  | 9,10€ |
| TAGLIATELLE VERDE Y BLANCO |  | 9,10€ |

Pasta Ripiena



| | |
|--|--------|
| BAULETTI ALLA MEDITERRANEA <i>Pasta fresca rellena de ricota de vaca y cabra, aceitunas negras y tomate seco</i> | 10,50€ |
| CASONCELLI DE TERNERA <i>Pasta fresca rellena de Ternera asada</i> | 10,50€ |
| FIOCCHI DE PERA E FORMAGIO <i>Saquitos de pasta fresca rellenos de pera y queso de oveja Romano</i> | 10,50€ |
| COURI DI FOIE <i>Pasta fresca rellena con cebolla caramelizada y foie</i> | 10,50€ |
| PANZEROTTI DI FUNGHI PORCINI <i>Pasta fresca rellena de mezcla de setas (funghi porcini, shitake, champiñón)</i> | 10,50€ |
| RAVIOLONI ALLA PARMEGIANA <i>Pasta fresca rellena de jugosa ternera, berenjena e parmigiano reggiano.</i> | 10,50€ |



Salse

- CARBONARA:** *Crema de leche, Bacon y Huevo*
- POMODORO:** *Tomate natural, cebolla y aceite de oliva*
- ARRABIATA** *Tomate natural, guindillas y aceite de oliva*
- GORGONZOLA** *Crema de leche, queso gorgonzola, piñones*
- PESTO VERDE** *Albahaca, queso parmigiano, piñones, y aceite de oliva*
- FUNGHI** *Crema de leche y selección de setas*
- BOLOGNESE** *Salsa de tomate, hortalizas, carne de ternera*
- MARINERA** *Mejillones frescos, almejas, gambita pelada y caldo de pescado*

Pasta al Forno



Elige cualquier de nuestras Pastas Frescas y te la preparamos al horno de piedra con mozzarella gratinada

*Spaghetti, Penne Rigatone Estriado, Papardelle,
Tagliatelle verde y blanco, Bavette*

9,90€

CANNELONNI DE CARNE

9,90€

Rellenos de carne de ternera y verduras sobre una base de pomodoro, gratinados al horno

LASAGNE DE CARNE

9,90€

Capas de pasta con Carne de ternera preparada con verduras en horno de leña, la presentamos sobre una camita de pomodoro y la gratinamos con mozzarella, la autentica lasagne de la Nona!!

LASAGNE DE VERDURE

9,90€

Capas de pasta con verduras frescas y gratinadas con mozzarella

Pizzas a la piedra



| | |
|--|--------|
| LUCCIANO <i>Salsa carbonara, bacon, nueces, queso de cabra, mozzarella e oregano</i> | 10,90€ |
| TROPICANA <i>Tomate, jamon york, piña natural reducida en su jugo, mozzarella e oregano</i> | 9,40€ |
| MARGHERITE <i>Tomate, mozzarella e oregano</i> | 8,40€ |
| PROSCIUTO <i>Tomate, jamon york e mozzarella</i> | 8,90€ |
| PROSCIUTO IBERICO <i>Tomate, jamon Iberico e mozzarella</i> | 10,90€ |
| QUATTRO FORMAGGI <i>Tomate, queso mozzarella, queso cheddar, queso azul y queso edam</i> | 9,40€ |
| PEPPERONI <i>Tomate, olivas, pepperoni, mozzarella e oregano</i> | 8,80€ |
| VEGETALE <i>Tomate, champiñones, pimiento, cebolla, aceitunas, alcachofa, esparrago trigueros, rucula fresca, mozzarella e oregano</i> | 10,50€ |
| TEXAS BARBACOA <i>Salsa barbacoa, ternera, pollo, mozzarella e oregano</i> | 10,00€ |
| DEL MARE <i>Tomate, atun, Mejillones, palitos de cangrejo, gambas, salmon, mozzarella e oregano</i> | 10,60€ |
| PIZZA DE PERA <i>Crema Gorgonzola, Pera reducida en su jugo, Nueces y virutas de higo seco</i> | 10,60€ |
| TOSCANA <i>Crema de queso, champiñones frescos, bacon, mozzarella e oregano</i> | 10,00€ |
| PIZZA DI CAPRA <i>Tomate, queso de cabra, esparragos, mozzarella e oregano</i> | 10,60€ |
| PIZZA CALABRESE <i>Tomate, salami, rodajas de tomate natural e mozzarella</i> | 9,90€ |

Pizzas Especiales



PIZZA SARDA

Tomate, salchicha típica della Sardegna, berenjena frita, parmigiano e Mozzarella

10,60€

PIZZA TROTTERS

Tomate, Carpaccio de pies de cerdo, rucula fresca y grana padano

10,60€

PIZZA PUTANESCA

Tomate cherry salteado, alcaparras, anchoas, cebolla roja , y guindilla confitada

10,60€

PIZZA INCA

Gambitas al ajillo con sobrasada y mozzarella

10,60€

PIZZA UOVO

Tomate frito, pimientos del padron, rodajitas de chistorra, huevo frito e mozzarella

10,60€

PIZZA AL GUSTO

Tomate, mozzarella y cuatro ingredientes a elección.

10,60€

INGREDIENTES EXTRA

CADA UNO

1,00€

Huevo duro

Mozzarella di Bufalla

Atun

Huevo frito

Extra de mozzarella

Salmon

Tomate rodajas duro

Esparragos trigueros

Pepperoni

Queso de cabra

Piña natural

Pollo

Jamon york

Jamon Iberico

Tomate seco

Champiñones

Pimientos

Salami

Cebolla

Olivas

Quatro quesos

Crema de queso

Bacon

Anchoas

Nueces

Gambas

Carne de ternera

Palitos de cangrejo

Specialitate

Arroz, Cremas y Sopas



RISSOTO AL FUNGHI PORCINI

Arroz meloso con selección de setas preparado dentro del queso parmigiano transmitiendo así, todo el sabor del autentico parmigiano reggiano, un autentico manjar al paladar

12,50€

SOPA DE TOMATE

Tomate de colgar tamizado con hojitas de albahaca fresca, sal maldon y unas gotas de Pedro Ximenez, Acompañada de una galleta de parmesano

5,70€

SOPA DE CEBOLLA

Preparada con cebolla a fuego lento, la servimos con una tostada de pan y mozzarella

5,70€

Carnes y Pescados



BACALAO ALLA PARMIGGIANA

Lomo de bacalao del norte al horno de piedra con muselina de ajo y queso parmigiano, sobre una cama de pomodoro con pasas y piñones

14,80€

LUBINA AL HORNO

Lubina a la espalda preparada al horno con una reducción de cava y bechamel con verduras a la parrilla confitadas.

14,80€

SALMON AL FORNO

Lomo de salmon Noruego al papillote sobre rodajas de tomate y cebolla aliñadas con pesto verde

12,60€

SCALOPINES DE POLLO ALLA GORGONZOLA

Escalope de pollo empanado, acompañado de una salsa casera de queso gorgonzola y verduras en tempura.

10,50€

HAMBURGUESA DE TERNERA DE LA TRATTORIA

285 grms. De hamburguesa de ternera asada al horno, acompañada de salsa carbonara, mozzarella, lechuga, patatas fritas naturales.

10,90€

SOLOMILLO DE TERNERA AL FORNO

Tierno y jugoso medallón de solomillo de ternera Gallega preparado al horno con una deliciosa mantequilla de bovril, acompañado de gnoqui.

21,90€

COSTILLAR DE CERDO ASADO ALLA BARBACOA

Jugosas y melosas costillas de cerdo asadas, acompañadas de patatas al chianti y regada con una mantequilla al romero.

17,50€

OSSOBUCO DE TERNERA

Tierno ossobuco en su salsa acompañado de spaghetti al burro.

15,50€

Bevande

| | |
|--|-------|
| <i>Agua natural de medio litro</i> | 1,60€ |
| <i>Agua natural de litro</i> | 3,00€ |
| <i>Agua natural con gas</i> | 1,70€ |
| <i>Agua Italiana con gas</i> | 2,00€ |
| <i>Cocacola Regular/Light/Zero botella de 350 ml</i> | 2,30€ |
| <i>Fanta naranja / limón botella de 350 ml</i> | 2,30€ |
| <i>Aquarius de naranja / limón botella de 300ml</i> | 2,20€ |
| <i>Nestea botella de 300 ml</i> | 2,20€ |
| <i>Zumos de Naranja/Melocoton/Piña/Manzana</i> | 2,10€ |
| <i>Tonika</i> | 2,00€ |

Birre



BIRRA MORETTI

*Color oro brillante, aroma agradable, sabor lleno y de cuerpo ligero
Graduacion Alcobolica: 4,6% vol.*

2,00€



MALAVITA RUBIA LAGER, BIRRA CHIARA

*Cerveza artesana tipo LAGER refrescante y ligera, con un toque aromati-
co de lúpulo fresco en nariz y de malta en boca, ideal para acompañar un
antipasti, pescados, ensaladas, verduras o carnes blancas
Graduacion Alcobolica: 4,2% vol.*

3,00€



PERONI LAGER CHIARA

*De color amarillo dorado. Gusto redondo y moderadamente amargo. La
peroni rubia es lager italiana producida con pasión desde 1864,
100% Italiana de la variedad "primaverile"
Graduacion Alcobolica: 4,7% vol.*

2,00€



NASTRO AZZURRO

*Color amarillo dorado intenso, aromas a maltas y lúpulo, en boca muy lige-
ra con un toque a malta seguida de un final amargo. Uno de sus mejores
ingredientes es el maíz Nostrano, elaborada con malta de cebada.
Graduacion Alcobolica: 5,1% vol.*

2,50€



BIRRA MORETTI ZERO

*Espuma intensa y adherente, aroma intenso, burbujas equilibradas, ligera y
agradable al beber*

2,50€



Vines

Bianco



IGT SALENTO BIANCO

Botter, Puglia, uva Trebbiano y malvasía, color amarillo con tonalidades grises. Aroma de flores y frutas tropicales

BOTELLA 8,50€

COPA 2,10€



PINOT GRIGIO IGT VENETO

Botter, Veneto, uva Pinot Grigio, color amarillo paja intenso, bouquet persistente y afrutado seco al paladar.

BOTELLA 9,00€

COPA 2,20€



BENEVENTANO FALANGHINA IGT

Vesevo, Campania, uva Falanghina, color amarillo paja, aroma intenso y persistente, con sentido de flor blanca, afrutado de melón, sabor medio cuerpo.

BOTELLA 13,90€



BIANCO FRIZZANTE

PROSECCO SPUMANTE TREVISO EXTRA DRY

Cantine Mashio, Veneto, Uva Prosecco, color paja claro, aroma de fruta escarchada y flores dulces, sabor suave con fondo aromático de fruta

BOTELLA 11,90€

Rosatto



IGT SALENTO ROSATO

Botter, Puglia, Uva 80% Negromaro y 20% primitivo, color rosado tenue, aroma vinoso y de flores, sabor fresco equilibrado y bien estructurado.

BOTELLA 8,50€

COPA 2,10€



ROSATO FRIZZANTE

LAMBRUSCO ROSATO FIORELLO

Riunite, Emilia Romagna. Uva Lambrusco marani y Lambrusco Salamino, rosado vivaz, aroma fresco y afrutado, sabor ligero con placenteras notas dulces.

BOTELLA 8,00€

Vino Nacional



RIOJA TINTO CRIANZA

HACIENDA LOPEZ DE HARO

Tempranillo, garnacha tinta y graciano. 18 meses en Barrica de roble Francés y Americano, color granate y agradable aroma, destaca los matices a fruta madura, en boca es suave, expresivo y elegante. Marida muy bien con pasta con carne, embutidos, y carnes blancas

BOTELLA 11,00€

COPA 2,10€

Rosso



LAMBRUSCO ROSSO AMABILE FIORELLO

BOTELLA 8,00€

Riunite, Emilia Romagna. Uva 85% lambrusco grasparossa y 15% uva d'oro y malbo gentile, rojo vivo con reflejos violáceos y aroma de frutas del bosque



IGT SALENTO ROSSO

BOTELLA 8,50€

Botter, Salento-Puglia. Uva 60% negroamaro y 40% Sangiovese, color rojo rubi, aroma con notas especiadas y sabor redondo

COPA 2,10€



NERO D'AVOLA IGT SICILIA

BOTELLA 9,00€

Botter, Sicilia. Uva 100% nero d'avola. Uva rojo rubi, aroma especiado con notas de frutas silvestres.

COPA 2,20€



CHIANTI BOTTIGLIE DOCG 375 ML

BOTELLA 9,00€

Cantine Leonardo da Vinci, Toscana, Uva 85% Sangiovese, 10% Merlot y 5% otras, Rojo rubi intenso, Aroma intenso de frutos rojos con tonos de pimienta, sabor redondo



CHIANTI FIASCO PAGLIA DOCG

BOTELLA 13,90€

Cantine Leonardo da Vinci, Toscana, Uva 85% Sangiovese, 10% Merlot y 5% otras, Rojo rubi intenso, Aroma intenso de frutos rojos con tonos de pimienta, sabor redondo



CENTINE TOSCANA IGT

BOTELLA 13,90€

Banfi, Toscana IGT. Uva Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 20%. Color intenso rubi, con reflejos malva, con romas a mora, cereza y una ligera nota de confitura de ciruela, potente amplio y redondo.



NEGRO AMARO IGP

BOTELLA 13,90€

Vigneti, Salento, Puglia. Uva negromaro, color rojo rubi con reflejos purpura, aroma intenso y persistente afrutado, sabor con cuerpo aterciopelado y armonico, final sabroso



SANGUE DI GIUDA DOC

BOTELLA 15,50€

Picchioni, Andrea, Lombradia. Uva 60% Croatina, 25% Barbera y 15% otras, Color rojo rubi, aroma rico y vinoso, sabor dulce pero no empalagoso, ligeramente frizzante



ZABU NERO D'AVOLA IGT

BOTELLA 13,90€

Vigneti Zabu, Sicilia. Uva Nero d'avola, color rojo rubi luminoso, con reflejos purpura, aroma intenso, en boca sabor calido, post gusto a flores del bosque



Caffe

| | | | |
|----------------|-------|---|-------|
| CAFÉ EXPRESSO | 1,60€ | CAFÉ AMARETO CON HELADO DE VAINILLA Y CREMA CHANTILLY | 3,50€ |
| CAFÉ CORTADO | 1,70€ | CAFÉ BAILEYS CON HELADO DE VAINILLA Y CREMA CHANTILLY | 3,50€ |
| CAFÉ CON LECHE | 1,75€ | CAFÉ CAPUCCINO | 2,50€ |
| CAFÉ AMERICANO | 1,60€ | CAFÉ CAPUCCINO CON NATA | 2,90€ |
| CAFÉ BOMBON | 1,75€ | INFUSIONES | 1,75€ |
| CAFÉ CON LICOR | 1,95€ | | |



Menú Infantil

SPAGHETTI / MACARRONES 6,60€

Acompañados de salsa bolognese o carbonara o pomodoro (Tomate Frito)

ESCALOPE DE POLLO EMPANADO 6,60€

Acompañado de patatas fritas naturales



PIZZA PROSCIUTO 6,60€

Con jamon york, tomate e queso mozzarella



Incluido Bebida y una bola de Helado de tu sabor preferido



Plato del Dia 7,50€

Incluido Bebida, Postre y Café

Disponible solo de lunes a viernes en horario de comida.