

El respeto al producto y la devoción por el alimento más popular del mundo, se mezclan aquí para conseguir lo que más nos importa: la calidad y el cariño. Only for Pasta Lovers.

- vegetariano
- gluten friendly

Antipasti

Mortadella Di Bologna

La verdadera mortadella de Bologna 5,9

Burrata Puttanesca

Burrata de Andria affumicata, pappa al pomodoro San Marzano, aceitunas, alcaparras y pesto de albahaca. 9,5

Croqueta Cacio & Tartufo

Croquetas de bechamel (3 und) con salsa de trufa de los Abruzos, pecorino Romano, cebollino y lardo rosa di Gombitelli 7,9

La vita è (Straccia)bella

Stracciatella (corazón de la burrata) de nuestros amigos de Puglia 6,9

Crunchy Rome

Focaccia crujiente con porchcetta Romana, salsa aioli, scamorza, grelos salteados y pimientón . . 8,9

Pizzetta 50 TOP

Burrata de Andria, pesto de albahaca, tomate San Marzano, Parmigiano Reggiano 30 meses 10

Parmigiana Napoletana

Berenjena confitada, tomate San Marzano, queso scamorza, albahaca y Parmigiano Reggiano 30 meses. 8

Fresche Insalate

Insalata caprese

Mozzarella de Bufala, rúcula, espinacas frescas, lechuga, pesto de albahaca, tomates, crutons sin gluten y piñones 11,90

Cesar Salad

Pollo marinado, rúcula, espinacas, lechuga, salsa César, tomates, aceitunas Taggiasc y crutons sin gluten 12

Pasta Fresca

La pasta fresca se elabora todos los días en nuestro obrador

Basic-noFit El chef aconseja de añadir la Burrata*

Spaghetti con salsa de tomate San Marzano, nieve de parmigiano y albahaca fresca . . . 8,9

Pistacho Love

Mafaldine, pesto de pistacho y albahaca, stracciatella Pugliese, pistachos tostados . 11,9

Sicily Dream

Ravioli alla Norma con berenjenas, ricotta salada, albahaca y tomate cherry 11,9

Esparra-GO!

Fazzoletti de pasta con crema de espárragos de la Huerta de Aranjuez, guanciale crujiente, crema de pecorino y yema cremosa marinada . . 13,9

Gran Bologna

Ravioloni rellenos de ricotte y espinacas, con ragù a la boloñesa de tres carnes y crema de Parmesano 12,9

1-2-3 Cheeeese!

Tonnarelli a la gracia en nuestra famosa rueda pecorino Romano pimienta negra y guanciale crujiente 14,5

Tartufo Lovers

Mafalde, con trufa de los Abruzos y Parmigiano Reggiano 30 meses y burrata de Puglia . . 14,9

Gnocchi alla Sorrentina

Gnocchi gratinados, salsa de tomate San Marzano, scamorza ahumada, parmesano y albahaca 12,9

Santa Lucia's

Paccheri con ragù de pulpitos a la luciana, tomate San Marzano y perejil 14,9

Por fin, Carbonara

Spaghetti, yema de huevo, pecorino Romano, pimienta y guanciale 11,9

Call me Mama

Pappardella, ragù tradicional Napoletano de ternera y cebolla confitada 8 horas 14,5

Spaghetti alla Nerano

Spaghettoni, crema de calabacín, pecorino, Parmigiano Reggiano y albahaca 13,9

Platanomisù

Crumble de lotus, platan, caramelo salado, crema de mascarpone, chocolate fondente y ralladura de naranja 6,5

Que(so) locura!

Tarta de queso cremosa, crema de gianduja y avellanas caramelizadas 6,5

Choco Pistacho bomb!

Choux relleno de helado de pistacho, frutos rojos y salsa de chocolate. 6,9

Bebidas

Cocktails

Spritz Clásico
Aperol, Vermouth Blanco, té, especias, Prosecco, Mediterranea tonic, aceitunas 6

Beata Sangría

Prosecco, Gin, Fruta fresca, Infusión tropical 5

Lemonada Casera

Agua con gas, limón y concentrado de pepino con albahaca 3,8

Cerveza

Peroni (Doble) 3,9
Doble de 1906 3,9
Estrella Galicia Sin Gluten (Tercio) 3,9
Estrella Galicia O,O Tostada (Tercio) 3,9

Vino de la casa

Lambrusco Rosado
Burbujas finas y suave en boca, que mas?! 18
Prosecco Treviso DOC
La mejor manera para empezar tu comida Italiana . . . 3,9
Prosecco Treviso DOC
La mejor manera para empezar tu comida Italiana en botella! 18

Castelli Romani Bianco

Bianco seco con buen cuerpo y frescura, directamente desde Roma 3,5/16

Chardonnay Conti D'Arco

Afrutado y redondo, un placer de beber. 4,1/21

Castelli Romani Rosso

Vino tinto cerca de Roma con buena estructura y cuerpo 3,5/16

Nero D'Avola Riserva

Vino con alma del Sur, suave y lleno de sabores . . 4,1/21

Digestivos

Amaro
Amaro del Capo de Italia para terminar tu comida . . . 3
Grappa
Grappa auténtica Italiana 3
Limoncello
Limonos de la costiera Amalfitana 3
Elección de un verdadero italiano*

Soft Drinks

Nestea 3,5
Coca-Cola 3,4
Coca-Cola zero 3,4
Tonica Schweppes 3,4
Fanta Naranja 3,5
Acquarius 3,5

Agua

Agua Cabreiroa sin gas (0,5)..... 2,5
Agua Cabreiroa Magma con gas (0,5).... 2,6

Caffe Napoletano Kimbo

Café solo 1,9
Café cortado 2
Café con leche 2,1
Cappuccino 2,5

Infusiones naturales

Té negro 2,1
Té verde 2,1
Manzanilla 2,1
Poleo Menta..... 2,1

Dolci

Helado al Pistacho

Helado de pistacho artesanal casero , con pistachos caramelizados 4,5

Tiramisù Classico

El clásico, galletas savoiardi, crema de mascarpone y huevo 5,9