



PASTA ARTESANAL DE SÉMOLA DE TRIGO TRADITIONAL WHEATMEAL PASTA

SPAGHETTI POMODORO E BASILICO TOMATE SAN MARZANO & ALBAHACA FRESCA

SPAGHETTI POMODORO E BASILICO SAN MARZANO TOMATO AND FRESH BASIL

9 €

LINGUINI ALLA CARBONARA PANCETA CURADA, YEMA DE HUEVO & PARMESANO

LINGUINI ALLA CARBONARA CURED BACON, EGG YOLK & PARMESAN

12 €

GNOCCHI A LA ROMANA GNOCCHI DE SÉMOLA AL GRATÉN DE QUESO DE OVEJA

GNOCCHI A LA ROMANA WHEATMEAL GNOCCHI WITH SHEEP'S CHEESE GRATIN

9 €

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE GUISO LENTO DE PICADA DE TERNERA & CERDO IBÉRICO

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE SLOW COOKED MINCED BEEF AND IBERIAN PORK

11 €

PACCHERI AL RAGU NAPOLITANO CLASICO & RICOTTA FRESCA

PACCHERI WITH CLASSICAL NAPOLITAN RAGOUT & FRESH RICOTTA

14 €

SPAGHETTINI AL VONGOLE ALMEJAS SALTEADAS, DADOS DE TOMATE & AJETES

SPAGHETTI AL VONGOLE SAUTÉED CLAMS, DICED TOMATO AND GARLIC

12 €

RIGATONI LANGOSTINOS, TOMATE SAN MARZANO & CHILI FRESCO

RIGATONI PRAWNS, SAN MARZANO TOMATO AND FRESH CHILLI

12 €

PAPPARDELLE FRUTTI DI MARE ATÚN ROJO MARINADO, ALMEJAS, CARABINERO & GAMBAS BLANCAS

PAPPARDELLE FRUTTI DI MARE MARINATED RED TUNA, CLAMS, CARABINEROS AND WHITE PRAWNS

16 €

PASTA FRESCA FRESH PASTA

LASAGNA DE VERDURAS LIGERAMENTE AHUMADA CON BECHAMEL DE CALABAZA & PIÑONES

LIGHTLY SMOKED VEGETABLE LASAGNA WITH PUMPKIN AND PINE NUT BECHAMEL

12 €

PAPPARDELLE DE CALABAZA CON QUESO GORGONZOLA & CAVIAR DE TRUFA

PUMPKIN PAPPARDELLE WITH GORGONZOLA CHEESE & TRUFFLE CAVIAR

14 €

RAVIOLONE DE RICOTTA PESTO DE TOMATE SECO, ALMENDRAS TOSTADAS & RÚCULA

RICOTTA RAVIOLI DRIED TOMATO PESTO, ROAST ALMONS AND ROCKET

15€

RAVIOLI DE MELOCOTÓN & PISTACHOS CON QUESO FONTINA & ACEITE DE FRAMBUESAS

PEACH & PISTACHIO RAVIOLI WITH FONTINA CHEESE & RASPBERRY OIL

16€

PANZEROTTI DE FOIE CON MANGO CARAMELIZADO, REDUCCIÓN DE GRAPA & CREMA DE TOMILLO

FOIE GRAS PANZEROTTI WITH CARAMELIZED MANGO, GRAPPA REDUCTION AND THYME CREAM

16€

ANTIPASTI

MORTADELLA MORTADELA DE BOLOGNA CON PISTACHOS

MORTADELLA BOLOGNA MORTADELLA WITH PISTACHIOS

9€

BRESAOLA DELLA VALTELLINA LÁMINAS DE CARNE DE BUEY CURADA

BRESAOLA DELLA VALTELLINA CURED BEEF SLICES

12 €

PARMIGIANO REGGIANO (125 GR) QUESO DE VACA CON 24 MESES DE CURACIÓN

PARMIGIANO REGGIANO (125 GR) COW'S CHEESE AGED FOR 24 MONTHS

14 €

BURRATA (250 GR) QUESO ARTESANO CREMOSO DE MOZZARELLA & CREMA DE LECHE

BURRATA (250 GR) HOMEMADE CREAMY MOZZARELLA CHEESE & MILK CREAM

16 €

ENSALADA DE RÚCULA & BRESAOLA PIÑONES, POMELO ROSA & LÁMINAS DE PARMESANO

ROCKET & BRESAOLA SALAD PINE NUTS, PINK GRAPEFRUIT AND SLICED PARMESAN

12 €

MOZZARELLA DE BÚFALA TOMATE ECOLÓGICO, OLIVA VIRGEN EXTRA & ALBAHACA

BUFFALO MOZZARELLA ORGANIC TOMATO, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND BASIL

11 €

ENSALADA DE ESPINACAS Y GORGONZOLA PERA CARAMELIZADA, BALSÁMICO & ACEITE DE FRESAS

SPINAC AND GORGONZOLA SALAD CARAMELIZED PEAR, BALSAMIC VINEGAR AND STRAWBERRY OIL

11 €

CAPONATA, ENSALADA TEMPLADA BERENJENAS, TOMATE FRESCO, MOZARELLA AHUMADA & HOJAS DE LECHUGA ROMANA

CAPONATA, WARM AUBERGINE SALAD, FRESH TOMATO, SMOKED MOZZARELLA AND COS LETTUCE

9,50 €

CARPACCIO DE ATÚN ROJO TARTAR DE AGUACATE, LIMA & VINAGRETA DE NEGRONI

RED TUNA CARPACCIO AVOCADO TARTAR, LIME AND NEGRONI VINAIGRETTE

12 €

CARPACCIO DE SOLOMILLO RÚCULA, PARMESANO, CÍTRICOS & TOSTAS

SIRLOIN CARPACCIO ROCKET, PARMESAN, CITRUS FRUIT AND TOAST

12 €

TOSTA QUEMADA CON FUNGHI PORCINI AL 'CARTOCCIO' & MANTEQUILLA DE TRUFA

TOAST WITH PORCINI MUSHROOMS AL 'CARTOCCIO' & TRUFFLE BUTTER

14 €

NUESTRA VERSIÓN DE LA PIZZA 4 QUESOS GORGONZOLA, SCAMORZA, FONTINA & PECORINNO

OUR VERSION OF 4 CHEESE PIZZA GORGONZOLA, SCAMORZA, FONTINA & PECORINNO

10 €

ALCACHOFAS FRITAS ESCALOPE DE FOIE ASADO & HUEVO MOLLET TRUFADO

FRIED ARTICHOKE ROAST FOIE GRAS ESCALOPE & TRUFFLED POACHED EGG

15 €

ESPÁRRAGOS VERDES ACEITE DE JAMÓN & FONDUTA

GREEN ASPARAGUS HAM OIL AND FONDUTA

10 €

RISOTTOS

RISOTTO DE GAMBAS ROJAS DADOS DE CALABACÍN & RÚCULA

RED PRAWN RISOTTO DICED COURGETTES & ROCKET

15 €

RISOTTO CON BURRATA, TOMATE SECO, ALCAPARRAS & ORÉGANO FRESCO

RISOTTO WITH BURRATA, DRIED TOMATO, CAPERS AND FRESH MARJORAM

14 €

RISOTTO DE BOLETUS CON TRUFA DE VERANO LIGADO CON QUESO DULCE

MUSHROOM RISOTTO WITH SUMMER TRUFFLE BOUND WITH SWEET CHEESE

15 €

CARNES MEAT DISHES

COTOLETTA MILANESE DE CORDERO LECHAL CON SPAGUETTI POMODORO & BASILICO

LAMB COTOLETTA MILANESE WITH POMODORO SPAGHETTI & BASILICO

17 €

PECHUGA DE OCA CON ENSALADA DE BERROS, GRANADA & MERMELADA DE JENJIBRE

GOOSE BREAST WITH WATERCRESS SALAD, POMEGRANATE & GINGER MARMALADE

16 €

OSSOBUCO EN CREPINETA CON JUGO DE CHIANTI & RISOTTO DE CALABAZA CON NARANJA

OSSO BUCCO EN CREPINETTE WITH CHIANTI JUICE & PUMPKIN RISOTTO WITH ORANGE

16 €

TAGLIATA DE BUEY CON GNOCCHI DE PATATAS CARAMELIZADOS

BEEF TAGLIATA WITH CARAMELIZED POTATO GNOCCHI

21 €

SOLOMILLO ROSINI CON FOIE ASADO, QUESO TALEGGIO & JUGO DE MARSALA

ROSSINI SIRLOIN WITH ROAST FOIE GRAS, TALEGGIO CHEESE AND MARSALA JUICE

23 €

PESCADOS FISH DISHES

PESCADO SALVAJE LOMO ASADO CON CREMOSO DE PATATA & SALVIA FRITA

WILD FISH BAKED FILLET WITH CREAMED POTATOES & FRIED SAGE

17 €

TACO DE MERLUZA ROMANA CREMA DE ERIZOS DE MAR & VERDURAS

BATTERED HAKE SEA URCHIN CREAM & VEGETABLES

17 €

ATÚN ROJO MARCADO CON GUIJO DE SETAS FRESCAS & PURÉ DE CASTAÑAS

MARKED RED TUNA WITH FRESH MUSHROOM STEW & CHESTNUT PUREE

19 €

BACALAO CONFITADO SOBRE EMULSIÓN DE PATATAS & OLIVAS NEGRAS

COD CONFIT ON POTATO & BLACK OLIVE EMULSION

16 €