



Si te dijera la verdad te mentiría.
If I told you the truth I would be lying.

El éxito va por delante del trabajo solo en una ocasión: en el diccionario.
The only place where success comes before work is in the dictionary.

La envidia no existe, es admiración negada.
Envy doesn't exist, it is admiration denied.

Es tan pobre que solo tiene dinero.
He is so poor that money is all he has.

La felicidad no es hacer lo que quieres, sino querer lo que haces.
Happiness is not doing what you want but loving what you do.

Audrey Tumberello

Los huevos de Andrea, de Almeida y de Ayuso g
Le uova di Andrea, di Almeida & di Ayuso g
Andrea, Almeida & Ayuso eggs

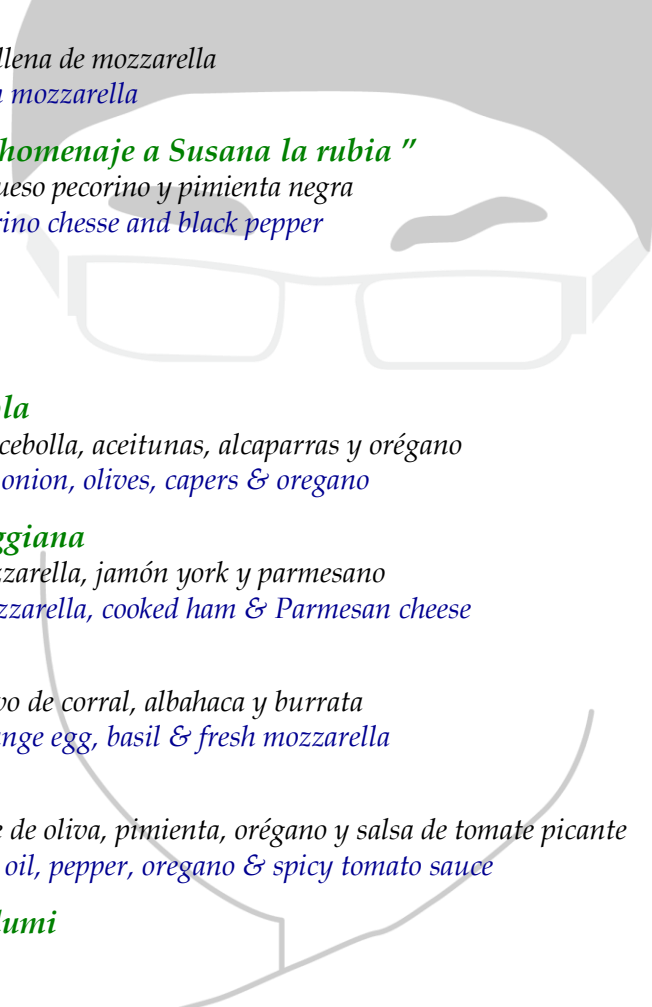


<i>Fonduta con caviale di tartufo</i>	22,00
<i>Fondue con caviar de trufa, queso fontina, huevo, nata y láminas de trufa</i> <i>Fondue with truffle caviar, Fontina cheese, egg, cream & sliced truffle</i>	
<i>Uovo con tartufo nero</i>	25.50
<i>Huevo de corral frito, sal trufada y láminas de trufa</i> <i>Fried free-range egg, truffled salt & truffle slices</i>	
<i>Uovo Millesimé</i>	27.50
<i>Yema de huevo de corral, caviar de trufa, láminas de trufa y crema de boletus</i> <i>Fried free-range egg yolk, truffle caviar, truffle slices & boletus edulis cream</i>	
<i>Uovo con puré di patate e caviale</i>	57,00
<i>Yema de huevo de corral con puré de patata y caviar</i> <i>Fried free-range egg yolk with mashed potatoes & caviar</i>	

Entrantes **g Antipasti g** Starters

Todas nuestras locuras proceden de tener los estómagos vacíos y los cerebros llenos de aire.

All of our crazy deeds come from empty stomachs and brains full of air.



Fiori di Zucca (unidad) Flor de calabaza (unidad) rellena de mozzarella Pumpkin flower (each) with mozzarella	6,00
Carciofi fritti (unidad) "homenaje a Susana la rubia " Alcachofas fritas (unidad), queso pecorino y pimienta negra Fried artichokes (each) pecorino cheese and black pepper	7,50
Provolone Queso fundido con orégano Melted cheese with oregano	11,90
Provolone alla pizzaiola Queso fundido con tomate, cebolla, aceitunas, alcaparras y orégano Melted cheese with tomato, onion, olives, capers & oregano	12,90
Melanzane alla parmiggiana Berenjenas con tomate, mozzarella, jamón york y parmesano Eggplants with tomato, mozzarella, cooked ham & Parmesan cheese	13,90
Pappa al pomodoro Puré de tomate bio con huevo de corral, albahaca y burrata Mashed tomato with free-range egg, basil & fresh mozzarella	18,00
Burrata pugliese Mozzarella fresca con aceite de oliva, pimienta, orégano y salsa de tomate picante Fresh mozzarella with olive oil, pepper, oregano & spicy tomato sauce	18,50
Il nostro tagliere di salumi Surtido de fiambre italiano Assorted Italian deli meat	19,40

Piatto di cecina di Wagyu 23,50
Cecina de Wagyu
Wagyu smoked meat

Burrata pugliese affumicata e caramellata "homenaje a Fernando Santiago" 24,00
Mozzarella fresca ahumada y caramelizada con aceite de oliva, pimienta, y orégano
Smoked and caramelised fresh mozzarella with olive oil, pepper & oregano

Burrata pugliese con tartufo 25,90
Mozzarella fresca con trufa, aceite de oliva y pimienta
Fresh mozzarella with truffle, olive oil & pepper

Crudo & **Crudi** & **Crude**

La ternura es el reposo de la pasión.

Tenderness is the repose of passion.

Sardine marinate 17,00
Sardinas marinadas con albahaca, perejil, tomate seco, aceite de oliva virgen extra, vinagre de manzana y limón
Sardines marinated with basil, parsley, dried tomato, extra virgin olive oil, apple cider vinegar and lemon

Carpaccio di polpo 24,00
Finas lonchas de pulpo con rúcula, aceitunas negras secas, nduja, limón y AOVE
Thin slices of octopus with arugula, dried black olives, nduja, lemon & EVOO

Carpaccio di ventresca di tonno 24,50
Finas lonchas de ventresca de atún con almendras picadas
Thin slices of tuna belly with chopped almonds

Vitello tonnato	31,00
<i>Carne de entrecot (El Capricho), mahonesa de botarga, polvo de aceituna, alcaparras y yema de huevo</i>	
<i>Capricho entrecote meat, botarga mayonnaise, olive powder, capers and egg yolk</i>	
Carpaccio di entrecote di bue del Capricho	26,90
<i>Lonchas de entrecot de buey de El Capricho</i>	
<i>Raw entrecote slices beef from El Capricho</i>	
Tartare d'entrecot	28,00
<i>Tartar de vaca vieja, Aove, pimienta negra, sal, trufa blanca en polvo y N`duja</i>	
<i>Aged cow tartar with EVOO, black pepper, salt, white truffle powder & N`duja</i>	
Carpaccio di gamberi rossi con lardo di colonnata y limoncello Villamassa	34,50
<i>Lonchas de gambas rojas con lardo y reducci3n de limoncello Villamassa</i>	
<i>Slices red prawns with lard & Villamassa limoncello reduction</i>	
Tartar de carabinero	60,00
<i>Carabinero, 15 gramos de caviar, manzana verde encurtida, cebolla roja, pimienta y 5 bayas</i>	
<i>Red shrimp, 15 grams of caviar, pickled green apple, red onion, pepper & 5 berries</i>	



Ensaladas g *Insalate* g *Salads*

El arte es la perfección de la Naturaleza.

Art is the perfection of Nature.

Don Giovanni

12,50

Lechuga, tomate, cebolla, atún, maíz, huevo duro, anchoas, aceitunas y mozzarella

Lettuce, tomato, onion, tuna, sweet corn, hard-boiled egg, anchovies, olives & mozzarella

Carlotta

13,00

Rúcula, queso emmental, speck, manzana, nueces, tomate cherry y amaretti di Saronno

Arugula (rocket), Emmental, speck, apple, walnuts, cherry tomato & amaretti di Saronno

Andrea

13,50

Espinacas, piña, nueces y queso de cabra fresco

Spinach, pineapple, walnuts & fresh goat cheese

Fantasía

13,50

Rúcula, canónigos, espinacas, láminas de queso parmesano y de cabra y helado de aceite de oliva

Arugula (rocket), corn salad, spinach, Parmesan & goat cheese slices, & olive oil ice-cream

Caprese

15,50

Rodajas de tomate, mozzarella de búfala, aceite de oliva, albahaca y orégano

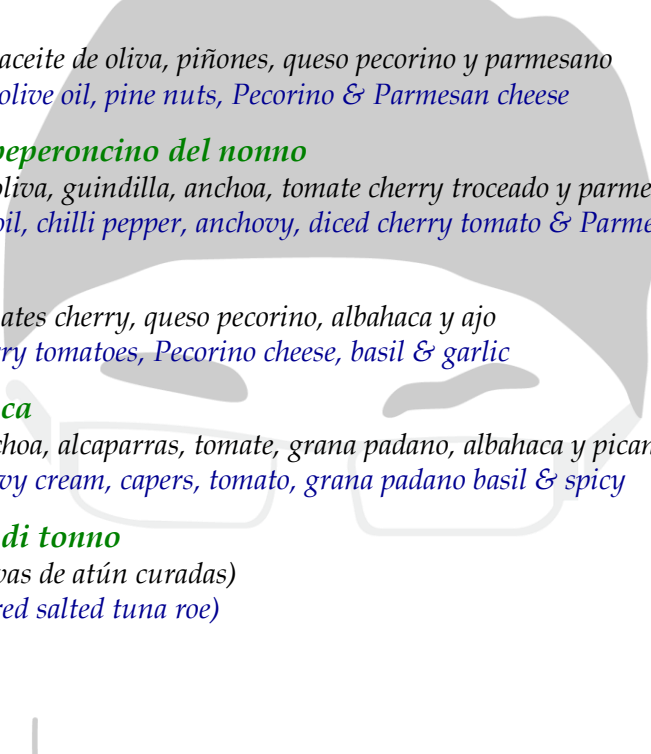
Tomato slices, buffalo mozzarella, olive oil, basil & oregano

Espagueti g *Spaghetti* g *Spaghetti*

Una de las alegrías de la amistad es saber a quién confiar un secreto.

One of the comforts of friendship is knowing whom to trust a secret.

<i>Spaghetti cacio e pepe</i>	17,40
<i>Spaghetti con pecorino y pimienta negra</i> <i>Spaghetti with Pecorino cheese & black pepper</i>	
<i>Spaghetti alla carbonara l'originale</i>	17,40
<i>Spaghetti con guanciale (carrillada de cerdo), yema de huevo, pimienta y queso pecorino</i> <i>Spaghetti with guanciale (pork cheek cured meat), egg yolk, pepper & pecorino cheese</i>	
<i>Spaghetti alla volonara "homenaje a César Martín de Lakasa"</i>	26,00
<i>Spaghetti con pechuga de pichón, yema de huevo, pimienta y queso pecorino, brandy y jugo de carne</i> <i>Spaghetti with pigeon breast, egg yolk, pepper, pecorino cheese , brandy and meat juice</i>	
<i>Spaghetti alla marbonara</i>	27,00
<i>Spaghetti con bottarga de atún, ventresca de atún, yema de huevo y pimienta</i> <i>Spaghetti with tuna bottarga, tuna belly, egg yolk & bell pepper</i>	
<i>Spaghetti alla bosconara</i>	34,00
<i>Spaghetti con boletus, láminas de trufa, yema de huevo, pimienta y queso pecorino</i> <i>Spaghetti with boletus edulis, black truffle slices, egg yolk, pepper & Pecorino cheese</i>	
<i>Spaghetti alla gambonara</i>	39,00
<i>Spaghetti con gambas rojas, brandy, yema de huevo y pimienta</i> <i>Spaghetti with red prawns, brandy, egg yolk & bell pepper</i>	
<i>Spaghetti al pomodoro y basilico</i>	14,40
<i>Spaghetti con salsa de tomate, albahaca y parmesano</i> <i>Spaghetti with tomato sauce, basil & Parmesan cheese</i>	
<i>Spaghetti con bacon e panna</i>	15,40
<i>Spaghetti con bacon, huevo, pimienta, parmesano y nata</i> <i>Spaghetti with bacon, egg, pepper, Parmesan cheese & cream</i>	



Spaghetti al pesto Spaghetti con albahaca, ajo, aceite de oliva, piñones, queso pecorino y parmesano Spaghetti with basil, garlic, olive oil, pine nuts, Pecorino & Parmesan cheese	17,40
Spaghetti aglio, olio e peperoncino del nonno Spaghetti con ajo, aceite de oliva, guindilla, anchoa, tomate cherry troceado y parmesano Spaghetti with garlic, olive oil, chilli pepper, anchovy, diced cherry tomato & Parmesan cheese	17,40
Spaghetti di estate Spaghetti de verano con tomates cherry, queso pecorino, albahaca y ajo Summer spaghetti with cherry tomatoes, Pecorino cheese, basil & garlic	19,90
Spaghetti alla puttanesca Spaghetti con aceitunas, anchoa, alcaparras, tomate, grana padano, albahaca y picante Spaghetti with olives, anchovy cream, capers, tomato, grana padano basil & spicy	20,90
Spaghetti con bottarga di tonno Spaghetti con bottarga (huevas de atún curadas) Spaghetti with bottarga (cured salted tuna roe)	21,90
Spaghetti alle vongole Spaghetti con almejas Spaghetti with clams	27,00

Abbiamo la pasta secca di Benedetto Cavalieri

Disponemos de pasta seca Benedetto Cavalieri

We have Benedetto Cavalieri dry pasta

Abbiamo un'opzione senza glutine

Disponemos de opción sin gluten

We have a gluten-free option

Pasta fresca g *Pasta fresca* g *Fresh pasta*

Gnocchi

Gnocchi al pomodoro y basilico

Gnocchi con salsa de tomate, albahaca y parmesano
Gnocchi with tomato sauce, basil & Parmesan cheese

16,90

Gnocchi al pesto

Gnocchi con albahaca, ajo, aceite de oliva, piñones, queso pecorino y parmesano
Gnocchi with basil, garlic, olive oil, pine nuts, Pecorino & Parmesan cheese

16,90

Gnocchi quattro formaggi

Gnocchi con provolone, parmesano, gorgonzola, mozzarella y nata
Gnocchi with provolone, Parmesan, Gorgonzola, mozzarella & cream

16,90

Gnocchi al gorgonzola

Gnocchi con crema de gorgonzola y parmesano
Gnocchi with gorgonzola cream & Parmesan cheese

16,90

Gnocchi alla sorrentina

Gnocchi con tomate y mozzarella gratinada
Gnocchi with tomato sauce & mozzarella au gratin

17,90

Gnocchi ubriachi

Gnocchi borracho con reducción de whisky Lagavulin y con crema de taleggio
Gnocchi with reduction Lagavulin whisky & taleggio cream

20,40

Gnocchi iberico

Gnocchi con presa iberica, ajetes,boletus ,tomate seco , queso parmiggiano
Gnocchi with Iberian prey, garlic sprouts, boletus , dried tomato and cheese parmiggiano

23,50

Abbiamo un'opzione senza glutine

Disponemos de opción sin gluten.

We have a gluten-free option

Tagliatelle

Tagliatelle alla bolognese

Tagliatelle con carne picada, apio, zanahoria, tomate y parmesano
Tagliatelle with ground beef, celery, carrot & Parmesan cheese

15,90

Tagliatelle ai funghi porcini

Tagliatelle con setas boletus, nata y parmesano
Tagliatelle with boletus edulis, cream & Parmesan cheese

17,40

Tagliatelle primavera

Tagliatelle con gambas, champiñón, tomate cherry troceado y una pizca de picante
Tagliatelle with shrimps, mushrooms, diced cherry tomato & a hint of spice

18,90

Tagliatelle alla siciliana

Tagliatelle con colas de langostino, bottarga y pesto
Tagliatelle with prawn tails, bottarga & pesto

24,00

Tagliatelle mare e monti

Tagliatelle con setas boletus, gambas, ajo y rúcula
Tagliatelle with boletus edulis, prawns, garlic & arugula (rocket)

25,00

Tagliatelle con tartufo nero di stagione

Tagliatelle con láminas de trufa negra de temporada, cava, mantequilla, puerro y parmesano
Tagliatelle with seasonal black truffle slices, cava sparkling wine, butter, leek & Parmesan cheese

27,90

Pappardelle

Pappardelle Popi

Pappardelle con mozzarella, tomate y albahaca
Pappardelle with mozzarella, tomato & basil

18,90

Pappardelle con gamberi

Pappardelle con gambas, salsa de tomate y una pizca de picante
Pappardelle with shrimps, tomato sauce & a hint of spice

19,90

Pappardelle ai funghi porcini

Pappardelle con setas boletus, ajo y parmesano
Pappardelle with boletus edulis, garlic & Parmesan cheese

19,90

Linguine e Tagliolini

Linguine ubriache

Linguine borracho con reducción de whisky Lagavulin y con crema de taleggio
Linguine with reduction Lagavulin whisky & taleggio cream

21,40

Linguine con crema di boletus e tartufo

Linguine con crema de boletus , trufa y queso parmigiano
Linguine with boletus, truffle cream and parmigiano cheese

24,90

Linguine con calamaretti y vongole

Linguine con chipirones y almejas
Linguine with baby squid and clams

30,00

Linguine ai frutti di mare

Linguine con langostinos, mejillones y almejas
Linguine with prawns, mussels & clams

30,00

Linguine al cartoccio 54,00

Linguine con carabinero, tomate biológico, ajo, perejil, un toque picante, cubierto por una masa de pan y terminado al horno

Linguine with larger red prawn, organic tomato, garlic, parsley, a spicy touch, covered with a bread dough & finished in the oven

Tagliolini nero di seppia 18,00

Tagliolini con tinta de calamar, ajo, tomate cherry, chipirones y un toque picante

Tagliolini with squid ink, garlic, cherry tomato, squid & a spicy touch

Tagliolini neri con gamberi e cozze 18,90

Tagliolini negros con gambas, mejillones, tomate cherry troceado y una pizca de picante

Black tagliolini with shrimps, diced cherry tomato & a hint of spice

Pasta corta

Rigatoni alla norma 17,90

Rigatoni con berenjena, tomate, albahaca, perejil, ajo y ricotta salada

Rigatoni with eggplant, tomato, basil, parsley, garlic, salted ricotta

Garganelli amatriciana 18,40

Garganelli con cebolla roja, tomate, panceta y ricotta salada

Garganelli with red onion, tomato, bacon & salted ricotta

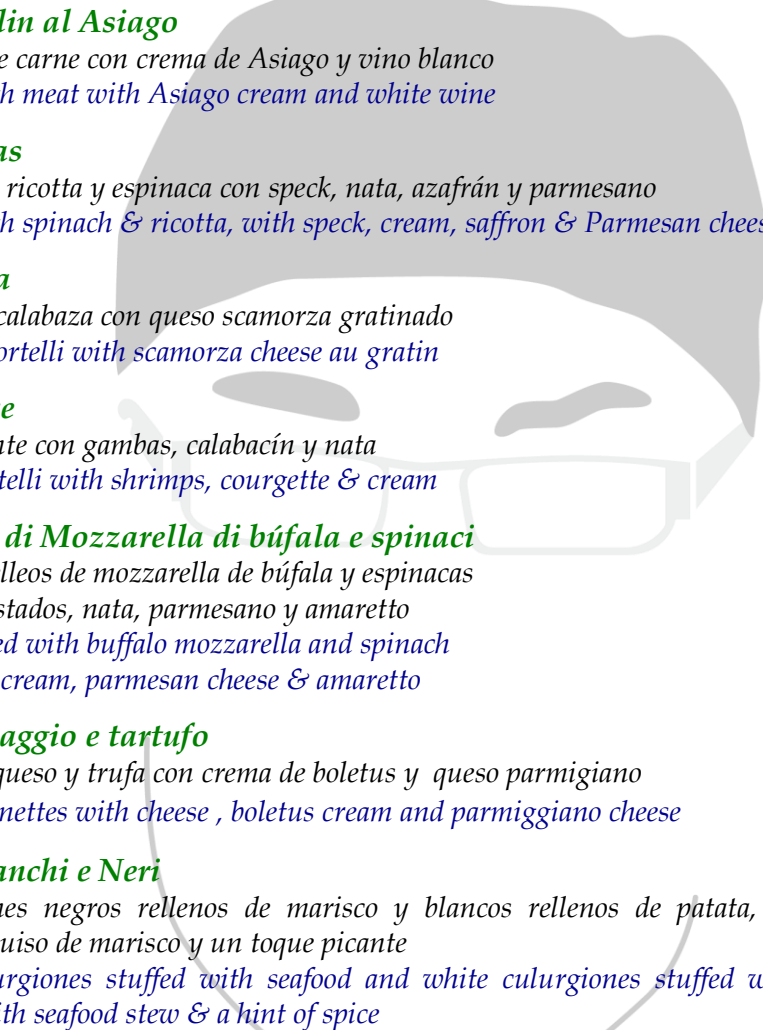
Busiate con le sarde 21,00

Pasta típica siciliana con sardinas, cebolla, hinojo fresco, pan rallado, piñones, pasas y un toque de azafrán

Typical Sicilian pasta with sardines, onion, fresh fennel, bread, crumbs pine nuts, raisins & a touch of saffron

*Pasta fresca rellena g **Pasta fresca ripiena** g Stuffed fresh pasta*
Son vanas y están plagadas de errores las ciencias que no han nacido del experimento, madre de toda certidumbre.
All sciences are vain and full of errors that are not born of experience, the mother of all knowledge.

<i>Lasagna della mamma</i> <i>Carne de ternera, guisantes, bechamel y salsa de tomate</i> <i>Ground beef, peas, béchamel & tomato sauce</i>	17,40
<i>Quadroni di carciofi</i> <i>Quadroni rellenos de alcachofa con crema de queso gorgonzola</i> <i>Artichoke-stuffed quadroni with Gorgonzola-cheese cream</i>	17,90
<i>Ravioli de ricotta e spinaci</i> <i>Ravioli rellenos de ricotta y espinacas con salsa a elegir:</i> <ul style="list-style-type: none">• mantequilla, salvia y parmesano• jamón york, nata y parmesano• crema de cuatro quesos <i>Ravioli stuffed with ricotta & spinach served with a sauce of your choice:</i> <ul style="list-style-type: none">• butter, sage & Parmesan cheese• cooked ham, cream & Parmesan cheese• four-cheese sauce	18,40
<i>Fagottini formaggio e pera</i> <i>Fagottini rellenos de queso y pera con crema gorgonzola</i> <i>Fagottini stuffed with cheese & pear, with Gorgonzola cream</i>	19,40
<i>Panzerotti con funghi</i> <i>Panzerotti rellenos de setas con nata y parmesano</i> <i>Panzerotti stuffed with mushrooms, with cream & Parmesan cheese</i>	19,40
<i>Raviolacci di cinghiale alla salsa di brasato</i> <i>Raviolacci de jabalí con jugo de carne, tomate y queso parmigiano</i> <i>Wild boar ravioli with meat juice, tomato and parmigiano cheese</i>	19,50

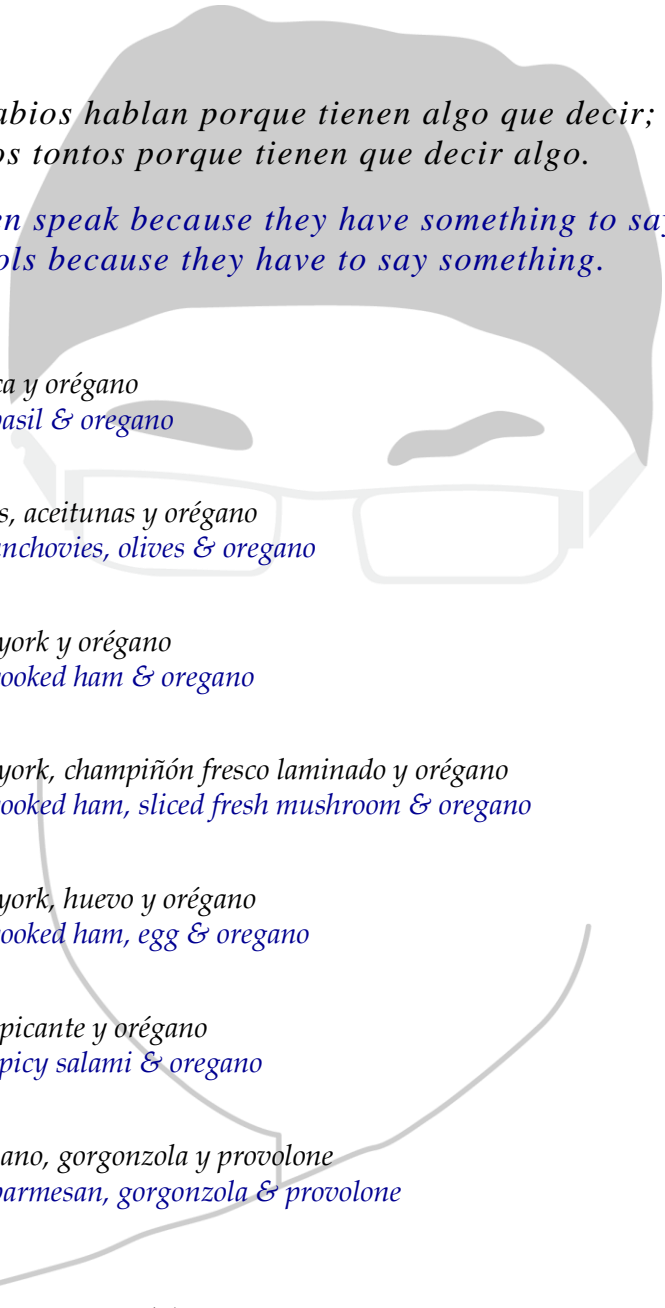


<i>Raviolini del Plin al Asiago</i>	20,00
<i>Raviolini relleno de carne con crema de Asiago y vino blanco</i> <i>Raviolini filled with meat with Asiago cream and white wine</i>	
<i>Tortelli Nicholas</i>	18,40
<i>Tortelli rellenos de ricotta y espinaca con speck, nata, azafrán y parmesano</i> <i>Tortelli stuffed with spinach & ricotta, with speck, cream, saffron & Parmesan cheese</i>	
<i>Tortelli di zucca</i>	20,90
<i>Tortelli relleno de calabaza con queso scamorza gratinado</i> <i>Pumpkin-stuffed tortelli with scamorza cheese au gratin</i>	
<i>Tortelli di astice</i>	21,90
<i>Tortelli de bogavante con gambas, calabacín y nata</i> <i>Lobster-stuffed tortelli with shrimps, courgette & cream</i>	
<i>Ravioli giganti di Mozzarella di búfala e spinaci</i>	20,90
<i>Ravioli gigantes rellenos de mozzarella de búfala y espinacas</i> <i>con frutos secos tostados, nata, parmesano y amaretto</i> <i>Giant ravioli stuffed with buffalo mozzarella and spinach</i> <i>with roasted nuts, cream, parmesan cheese & amaretto</i>	
<i>Lunette di formaggio e tartufo</i>	25,40
<i>Lunas rellenas de queso y trufa con crema de boletus y queso parmigiano</i> <i>Truffle-stuffed lunnettes with cheese , boletus cream and parmiggiano cheese</i>	
<i>Culurgiones Bianchi e Neri</i>	31,00
<i>Dúo de culurgiones negros rellenos de marisco y blancos rellenos de patata, pecorino ,</i> <i>hierbabuena, con guiso de marisco y un toque picante</i> <i>Duo of black culurgiones stuffed with seafood and white culurgiones stuffed with potato,</i> <i>pecorino , mint with seafood stew & a hint of spice</i>	

Risoto g **Risotto** g Risotto



Risotto al gorgonzola <i>Risotto con crema gorgonzola, mantequilla y perejil</i> <i>Risotto with gorgonzola cream, butter & parsley</i>	17,40
Risotto al nero di seppia <i>Risotto negro con chipirrones y un toque picante</i> <i>Black risotto with squid & a hint of spice</i>	22,00
Risotto al barolo <i>Risotto con vino barolo, queso parmigiano y mantequilla</i> <i>Risotto with Barolo wine, parmigiano cheese, and butter</i>	22,40
Risotto alla Milanese <i>Risotto, puerro, caldo de pollo, azafrán, parmigiano y tuétano de vaca</i> <i>Risotto, leek, chicken broth, saffron, parmigiano & beef marrow</i>	27,00
Risotto al champagne <i>Risotto con champan, queso Parmigiano Reggiano, mantequilla con trufa y láminas de trufa negra</i> <i>Risotto with champagne, Parmigiano Reggiano cheese, truffle butter & black truffle slices</i>	32,00
Risotto ai funghi e tartufo nero <i>Risotto con boletus salteado, queso parmesano, mantequilla con trufa y láminas de trufa negra</i> <i>Risotto with sautéed boletus, Parmesan cheese, truffle butter & black truffle slices</i>	32,00
Risotto al bloody mary <i>Risotto al bloody mary con gamba roja, salsa de tomate, vodka, salsa perrins, tabasco, pimienta negra, limon y crudite de apio</i> <i>Risotto with bloody mary with red shrimp, tomato sauce, vodka, perrins sauce, tabasco, black pepper, lemon and celery crudite</i>	36,00



*Los sabios hablan porque tienen algo que decir;
los tontos porque tienen que decir algo.*

*Wise men speak because they have something to say;
fools because they have to say something.*

Margherita

Tomate, mozzarella, albahaca y orégano
Tomato sauce, mozzarella, basil & oregano

13,90

Napoli

Tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas y orégano
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives & oregano

14,90

Traviata

Tomate, mozzarella, jamón york y orégano
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham & oregano

15,90

Prosciutto e funghi

Tomate, mozzarella, jamón york, champiñón fresco laminado y orégano
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushroom & oregano

15,90

Bismarck

Tomate, mozzarella, jamón york, huevo y orégano
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, egg & oregano

15,90

Diavola

Tomate, mozzarella, salami picante y orégano
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami & oregano

15,90

Quattro formaggi

Tomate, mozzarella, parmesano, gorgonzola y provolone
Tomato sauce, mozzarella, parmesan, gorgonzola & provolone

15,90



Pizze

Romana

Tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras, aceitunas y orégano
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives & oregano

15,90

Bufala

Tomate, mozzarella, tomate cherry troceado, mozzarella de búfala, canónigos y orégano
Tomato sauce, mozzarella, sliced cherry tomatoes, buffalo mozzarella, corn salad & oregano

16,90

Calzone

Pizza cerrada con tomate, mozzarella, jamón york, champiñón fresco laminado y orégano
Folded pizza filled with tomato, mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushrooms & oregano

16,90

Deliziosa

Tomate, mozzarella, jamón serrano, queso parmesano y orégano
Tomato sauce, mozzarella, cured ham, Parmesan cheese & oregano

16,90

Della casa

Tomate, mozzarella, jamón york, berenjena, queso parmesano y orégano
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, aubergine, Parmesan cheese & oregano

16,90

Affumicata

Tomate, mozzarella ahumada de búfala, rúcula y queso parmesano
Tomato sauce, buffalo smoked mozzarella, arugula (rocket) & Parmesan cheese

17,40

Vegetale

Tomate, mozzarella, verduras de temporada, sal y pimienta en grano
Tomato sauce, mozzarella, vegetables of the season, salt & peppercorns

17,40

Pizze

Caprese Tomate, mozzarella, tomate natural, mozzarella de bufala y rúcula Tomato sauce, mozzarella, fresh tomato, buffalo mozzarella & arugula (rocket)	19,50
Frutti di mare Tomate, mozzarella, marisco, ajo y perejil Tomato sauce, mozzarella, seafood, garlic & parsley	20,90
Pizza Andrea Tomate, mozzarella, jamón york, champiñón fresco laminado, salami picante, huevo y orégano Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushroom, spicy salami, egg & oregano	20,90
Pizza Claudia Tomate, mozzarella, boletus, rúcula y parmesano Tomato sauce, mozzarella, boletus edulis, arugula (rocket) & Parmesan cheese	21,40
Bottarga Tomate, mozzarella y huevas de atún curadas Tomato sauce, mozzarella & cured salted tuna roe	22,40
Carpaccio Tomate, mozzarella, carpaccio, queso parmesano y rúcula Tomato sauce, mozzarella, carpaccio, Parmesan cheese & arugula (rocket)	23,40
Tartufo nero Tomate, mozzarella ahumada y láminas de trufa negra Tomato sauce, smoked mozzarella & black truffe slices	27,90

Cada ingrediente adicional: 1 €
Each extra topping: 1 €

Pinsa Romana

Pinsa Romana al cacio e pepe

14,90

*Base de pizza típica Romana sin tomate, con mozzarella, queso pecorino y pimienta negra
Typical Roman pizza base without tomato, with mozzarella, pecorino cheese & black pepper*

Pinsa Romana Traviata

15,90

*Base de pizza típica Romana con tomate, con mozzarella, jamón york y orégano
Typical Roman pizza base with tomato, with mozzarella, cooked ham & oregano*

Pinsa Romana Diavola

16,90

*Base de pizza típica Romana con tomate, con mozzarella, salami picante y orégano
Typical Roman pizza base with tomato, with mozzarella, spicy salami & oregano*

Pinsa Romana Vegetale

18,40

*Base de pizza típica Romana con tomate, con mozzarella, verduras de temporada, sal y pimienta en grano
Typical Roman pizza base with tomato, with mozzarella, vegetables of the season, salt & peppercorns*

Pinsa Romana Andrea

21,90

*Base de pizza típica Romana con tomate, con mozzarella, jamón york, champiñón fresco laminado, salami picante, huevo y orégano
Typical Roman pizza base with tomato, with mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushroom, spicy salami, egg & oregano*

Podemos realizar cualquiera de nuestras pizzas con la base de la pizza típica Romana.

Consulte a nuestro personal

Piadinas y pan g Piadine e pane g Piadine & bread

Focaccia artigianale

Pan genovés con aceite de oliva y sal escamada
Genoese bread with olive oil & sea salt flakes

5,00

Pane all'aglio

Pan de ajo
Garlic bread

5,00

Piadina con mozzarella e prosciutto cotto

Piadina con mozzarella y jamón york
Piadina with mozzarella & cooked ham

11,00

Piadina con olio e origano

Piadina con aceite de oliva y orégano
Piadina with olive oil & oregano

5,00

Carne g **Carne** g Meat

Tengo gustos simples. Me satisfago con lo mejor.

I have the simplest tastes. I am always satisfied with the best.

Scaloppine al limoncello Villa Massa

Escalope de ternera al limoncello Villa Massa

Veal escalope with Villa Massa limoncello

23,50

Bistecca alla milanese

Bistec empanado a la milanese

Breaded veal steak

26,90

Filetto alla griglia

Solomillo a la plancha

Grilled fillet steak

28,90

Tagliata con Parmigiano Reggiano e rucola

Tagliata con queso Parmigiano Reggiano y rúcula

Tagliata with Parmigiano Reggiano cheese & arugula (rocket)

30,90

Chateaubriand per due persone

Chateaubriand para dos personas

Chateaubriand for two people

70,00



Mar ^g **Mare** ^g Sea

Zuppa cozze

Salteado de mejillones, ajo, vino blanco, tomate, perejil y nduja
Sauteed mussels, garlic, white wine, tomato, parsley & nduja

22,00

Branzino

Lubina al horno acompañada de ensalada mixta
Baked sea bass with mixed salad

26,00

Polipo arrosto

Pulpo asado con puré de patata, rúcula y tomate cherry
Roasted octopus with mashed potatoes, arugula and cherry tomato

26,00

