

PAPARAZZI



ANTIPASTI

Focaccia y Mantequilla¹⁻²

4,50

Bruschetta al'aglio e mozzarella¹⁻²

7,00

Il Nostro Carpaccio

Finas láminas de ternera acompañadas de láminas de parmesano curado 24 meses, rúcula, tomates semisecos, vinagre balsámico de Módena, sal Maldon y emulsión de albahaca con AOVE. ¹⁻³ 16,50

Burrata della Casa

125 gr de cremosa burrata servida con tomates semisecos, reducción de vinagre de Módena, aceitunas negra y ralladura de limón. ¹⁻⁶ | 14,50

Trio Selezione di Focacce

Delicada selección calentita de tres focaccias artesanales: una de cebolla caramelizada al tomillo, otra de tomatitos rojos y amarillos confitados acompañados de crema de burrata, y la clásica de tapenade de aceituna, anchoa y rúcula fresca. ¹⁻²⁻³⁻⁷ | 14,50

Don Provolone

Queso provolone fundido, aromatizado con orégano, servido con passata di pomodoro y acompañado de su focaccia caliente. ¹⁻³ | 13,50

Vitello Tonnato

Ternera cocinada 6 h a baja temperatura, servida con emulsión de atún y alcaparra tostada. ⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷ | 15,50

INSALATE

Feta e Pistacchi

Ensalada fresca de rúcula, cítricos pelados al vivo, feta y pistachos tostados, todo aliñado con un delicado aderezo de miel y naranja. ¹⁻³⁻⁹ | 14,90

La Cesare

Lechuga romana fresca, pollo empanado, tomates semisecos, croutons y lascas de parmesano, aliñada con nuestra famosa salsa César. ¹⁻²⁻⁴⁻⁷ | 14,90

La Capra

Ensalada mezclum, tomatitos rojo confitados, rodaja de queso de cabra servido sobre tosta, pasas y aliño de vinagreta balsámica. ¹⁻²⁻⁶ | 14,90

Canónigo e Langostino

Ensalada de canónigos con mango, queso gorgonzola, avellanas tostadas y cebolla crujiente, coronada con langostinos a la plancha y aliñada con vinagreta de miel y mostaza. ¹⁻³⁻⁸ | 16,50

PASTA

Pasta fresca +2€

Spaghetti alla Carbonara

Auténtica carbonara italiana, con spaghetti, guanciale y queso pecorino.¹⁻² | 14,50

Tagliatelle alla Bolognese

Tagliatelle servida con su suave ragú casero de carne cocinado 8 h a fuego lento y acompañada de abundante parmigiano 24 meses rallado a mano.¹⁻²⁻⁵⁻⁶ | 15,00

Rigatoni alla Genovese

El verdadero pesto genovés servido con rigatoni y parmesano 24 meses. Directo de Liguria.¹⁻²⁻³ | 14,50

Tagliatelle Salmone e Vodka

Tagliatelle servida con salmón salteado en vodka, tomatitos rojos confitados y nata.¹⁻²⁻⁷ | 16,90

Tagliolini al Pesto Pistacchio, Pomodori Secchi, Guanciale e Straciatella di Burrata

Pasta fresca tagliolini, servida con pesto de pistacchio, tomate semiseco y guanciale, decorada con crema de burrata y crocante de pistacchio.¹⁻²⁻³ | 16,90

Fettuccine Frutti di Mare

Pasta fresca fettuccine, en su salsa marinera cocinada a fuego lento, calamares, langostinos y gambón.¹⁻²⁻⁷⁻⁸ | 17,90

Tagliolini al Tartufo e Porcini

Pasta fresca tagliolini, servida con su cremosa salsa de trufa, acompañada de boletus frescos y abundante queso parmesano 24 meses. ¹⁻²⁻³ | 15,90

Rigatoni tre Pomodori e Burrata

Rigatoni, servida con su selección de tres tomates –tomates rojos confitados, tomates semisecos y tomates amarillos– y decorada con crema de burrata y albahaca. ¹⁻² 15,50

Lasagna alla Bolognese

Capas de pasta fresca intercaladas con un suave ragú de carne cocinado 8 h a fuego lento, bechamel cremosa y queso parmigiano gratinado al horno. ¹⁻²⁻⁵⁻⁶ | 14,90

Parmigiana

Finas láminas de berenjena frita, alternadas con salsa de tomate casera, albahaca fresca, queso Parmigiano Reggiano y mozzarella fundente, gratinadas al horno hasta alcanzar una textura suave. ¹⁻² | 13,90

PASTA FRESCA RIPIENA

Tortelli Brasati al Barolo

Pasta fresca rellena con carrillera cocinada a fuego lento con vino tinto Barolo, servida con salsa demi-glace de carne, guisantes y decorada con abundante parmigiano 24 meses. ¹⁻²⁻⁶ 16,90

Caramelle Zucca al Burro e Salvia

Pasta fresca rellena de calabaza asada, delicadamente aromatizada con Parmigiano Reggiano y nuez moscada, servida con mantequilla dorada y hojas de salvia crujiente. ¹⁻² 15,50

SECONDI

PIATTI DELLO CHEF

Pollo Gorgonzola e Spinaci

Pechuga de pollo cocinada a baja temperatura, servida con su salsa de queso gorgonzola, decorada con espinacas frescas, acompañada de verduras de temporada salteadas.¹⁻²⁻³
17,50

Filetto di Maiale all'Aceto Balsamico

Medallones de cerdo cocinados a baja temperatura, servidos con su reduccion de vinagre balsámico, rúcula fresca por encima, parmesano 24 meses rallado y acompañado de puré de patatas.¹⁻⁷ | 18,90

Filetto di Salmone con Verdure di Stagione

250 gr de salmón a la plancha, acompañado de una selección de verduras de temporada salteadas, con un toque de AOVE y hierbas frescas.¹⁻²⁻⁷ | 20,50

Branzino alla Meunière e Prosecco

Lubina a la plancha, servida con su salsa de mantequilla, limón y Prosecco, acompañada de papatas baby y cebolla.¹⁻²⁻⁷ | 21,90

GUARNICIONES

ACOMPaña TU PRINCIPAL

Puré de Patatas

Cremoso puré de patatas con cebollino y parmigiano.¹ | 4,90

Verdura Salteadas

Selección de temporada.¹ | 4,90

Patatas Baby e Cipolla

Patatas baby salteadas en mantequilla de tomillo y servidas con cebollas caramelizadas.¹ | 4,90

Patatine fritte al tartufo ³⁻⁴

4,90

PIZZE

36H DE DESCANSO. LLAMAS A 420 GRADOS EN NUESTRO
HORNO DE LEÑA DE OLIVO.

Mamma Margherita

Tomate San Marzano, mozzarella y albahaca.¹⁻² | 9,90

Prosciutto e Scamorza

Tomate San Marzano, mozzarella, jamón y queso scamorza.¹⁻²⁻⁶ | 13,90

Salami e Cipolla

Tomate San Marzano, mozzarella, salame y cebolla caramelizada.¹⁻²⁻⁶ | 13,50

Speck, Pancetta e Funghi

Tomate San Marzano, mozzarella, speck, panceta y champiñones.¹⁻²⁻⁶ | 15,90

Quattro Fantastici

Mozzarella, scamorza, parmigiano y gorgonzola.¹⁻² | 14,90

Vegetale e Ricota

Tomate San Marzano, mozzarella, verduras de temporada y ricota salada por encima.¹⁻² | 14,90

Napoli

Tomate San Marzano, tomatitos confitados caseros, anchoas, alcaparras, aceitunas negras y orégano.¹⁻²⁻⁶⁻⁷ | 12,90

Buffala e Melanzane

Tomate San Marzano, berenjena, mozzarella de búfala, tomates semisecos, aceitunas negras y emulsión de albahaca.¹⁻²⁻⁶ | 14,50

Rustica

Mozzarella, rúcula, tomates cherry, prosciutto di parma y parmigiano.¹⁻²⁻⁶ | 14,50

Tartufo e Burrata

Mozzarella, mortadela, burrata, crema de trufa y albahaca.¹⁻²⁻³ | 15,90

Nostra Pizza Carbonara

Mozzarella, crema carbonara, pecorino, guanciale y pimienta.¹⁻²⁻⁴⁻⁶ | 15,90

La Calentona

Tomate San Marzano, mozzarella, 'Nduja, miel, almedra tostada y tomillo.¹⁻²⁻³⁻⁶ | 15,90

Alto Adige

Tomate San Marzano, Mozzarella, alcachofa, gorgonzola y speck.¹⁻²⁻⁶ | 14,90

Frutti di Mare

Salsa marinera, calamares, langostinos, gambones, tomatitos rojos confitados y emulsión de rúcula.¹⁻²⁻⁶⁻⁷⁻⁸ | 15,90

Spinaci e Funghi

Crema de espinacas, champiñones frescos, parmesano y gorgonzola.¹⁻² | 14,50

Il Bittochio Italiano

Crema de champiñon con trufa y parmesano, mozzarella, cebolla caramelizada y prosciutto di parma.¹⁻²⁻⁶ | 15,90

DOLCI

Tiramisú

Clásico tiramisú. ¹⁻²⁻⁴ | 6,90

Pistacchio Tiramisú

Nuestro famoso tiramisú de pistacchio. ¹⁻²⁻³⁻⁴ | 7,50

Cómetelo Antes De Que Se Derrita

Brownie con helado de vainilla y extra chocolate. ¹⁻²⁻³⁻⁴ | 6,90

La Tarta de Queso Favorita de la Gioconda

Tarta de queso. ¹⁻⁴ | 6,90

Pizzeta Fritta di Nutella

Pizzitas fritas con nutella y helado de vainilla. ¹⁻²⁻³ | 8,50

*IVA incluido en el precio.

*Si tienes alguna duda sobre alergias o intolerancias, contacta con nuestro personal.

ALÉRGENOS

- | | |
|-----------------------|----------------------------------|
| 1 - Lácteos | 6 - Dióxido de azufre y sulfitos |
| 2 - Gluten | 7 - Pescado |
| 3 - Frutos de cáscara | 8 - Mariscos |
| 4 - Huevo | 9- Mostaza |
| 5 - Apio | |