

In bocca al lupo

PIZZERIA OSTERIA

ANTIPASTI

- ZUPPETTA DI PESCE (Cazuelita de mejillones, almejas, cigala, gambita roja, sepia y tomatitos frescos) 14,5
VITELLO TONATO (Finas lonchas de ternera asada con salsa de mayonesa, atún y alcaparras) 9,5
PARMIGIANA DE MELANZANE (Lonchas de berenjena asada y gratinada al horno, con salsa de tomate fresco, queso parmesano y mozzarella "fior di latte") 9
PEPATA DI COZZE (cazuelita de mejillones con pimienta negra) 9,5
TAGLIERE MISTO (Tabla de embutidos y quesos italianos de primera calidad) 17
BRUSCHETTE FANTASIA (4 mini bruschette gourmet al horno de leña) 9
BURRATA CON POMODORINI E SPINACINE (Queso "burrata" de Apulia, con tomatitos frescos, espinacas baby y reducción de balsámico) 9
CARPACCIO DI POLIPO (Finas lonchas de pulpo, con vinagreta aromatizada y salsa guacamole) 14
I NOSTRI FORMAGGI (Selección de los mejores quesos artesanales de Italia) 14
FOCACCIA CON PORCHETTA ALLA ROMANA (Focaccia con finas lonchas de cochinillo asado servido frío, con rucula, tomatito frescos y queso grana) 11
FOCACCIA AL GUSTO (Focaccia con ajo, focaccia con romero o focaccia con tomate) 5,50

INSALATE

- INSALATA CESAR WOLF (Lechuga, provolone, bacon, pollo asado, salsa cesar y tomatitos frescos) 9,5
INSALATA CALAMARI E FRUTTA (Brotos mixtos con clamares a la plancha y fruta de temporada) 11
INSALATA DI SPINACI (Espinacas baby, cebolla roja, queso caprino, tomatitos y champiñones salteados) 8,5
INSALATA DI FARRO (Farro con rúcula, verduritas salteadas y sésamo) 8,5
INSALATA DI QUINOA (Quinoa con ventresca de atún, tomatitos frescos, olivas negras y alcaparras) 8,5
INSALATA ESTATE (Espinacas, salmón ahumado, manzana verde, nueces y queso caprino) 8,5

PASTE E RISOTTO

- TORTELLI AL NERO DI SEPPIA (Pasta fresca con tinta de calamar, rellena de queso ricotta y salmón, con salsa cremosa de cigalas y azafrán) 14
AGNOLOTTI AI PORCINI (Pasta fresca rellena de queso ricotta y boletus, con salsa de mantequilla, speck y salvia) 12,5
TRIANGOLI DI BURRATA (Pasta fresca rellena de queso ricotta y "burrata" de Apulia, con salsa de tomate fresco) 12,5
TAGLIATELLE AL TARTUFO (Tallarines de pasta fresca con salsa cremosa de setas, trufa, york, queso ricotta salada y aroma de limón) 13,5
PAPARDELLE AL RAGÚ DI AGNELLO (Tallarines de pasta fresca con ragú de cordero) 11,5
TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE (Tallarines de pasta fresca con marisco fresco del día) 14,5
SPAGHETTI CON VONGOLE E BOTTARGA (Espaguetis con almejas y mojama italiana) 13,5
GNOCCHI FRESCHI CON GAMBERI (Gnocchi caseros con gambita roja, espárragos y queso "burrata") 12
RISOTTO AI PORCINI*Min 2 persone (Arroz con boletus) 15 por persona
RISOTTO ALL'ASTICE*Min 2 persone (Arroz con bogavante) 19,5 por persona

LE CLASICHE

- SPAGUETTI CARBONARA (Espaguetis con huevo, panceta y grana) 9
SPAGUETTI BOLOGNESE (Espaguetis con ragú de carne) 9
SPAGUETTI AMATRICIANA (Espaguetis con panceta, tomate, cebolla roja y ajo) 9
SPAGUETTI AGLIO E OLIO (Espaguetis con ajo y aceite de oliva virgen extra) 9

PIZZE E CALZONI

SAPORITA (Mozzarella "Fior di latte", tomatitos frescos, queso provolone, aceitunas negras, anchoas, y flor de calabacín) 10,5

SESTO SENSO (Mozzarella "Fior di latte", espárragos, "lardo di colonatta", huevo y queso de oveja pecorino) 12,5

CANDIDA (Mozzarella "Fior di latte", boletus edulis, tomatitos frescos, speck y queso azul gorgonzola) 12,5

DELUXE (Mozzarella "Fior di latte", cebolla caramelizada, espinacas frescas, longaniza y tomatitos del Vesubio) 9,5

FIORDO (Mozzarella "Fior di latte", salmón ahumado, espinacas, cherrys y queso caprino) 12,5

VEDOVA BIANCA (Mozzarella "Fior di latte", burrata, aceite de trufa, tomatitos frescos, rúcula, culatelo D.O.P., láminas de trufa) 20

I FRUTTI DI MARE (Base de tomate, mejillones, almejas, gambita roja, sepionet, tomatitos frescos y aceite aromatizado al ajo) 14,5

3 PORCELLINI (Base de tomate, longaniza a la parrilla, embutidos italianos y láminas de grana padano) 10,5

ORTICELLO (Base de tomate, flor de calabacín, pimientos, "radicchio", berenjenas, aceitunas negras y queso de cabra) 12

ALFIERE (Base de tomate, pancetta, tomatitos del Vesubio, queso provolone y huevo) 9,5

CRUDAIOLA (Base de tomate, "fior di latte", jamón de Parma, rúcula, parmesano y cherry) 12,5

CALZONE VIZIOSO (Mozzarella "Fior di latte", boletus edulis, jamón de Parma, rúcula y aceite de trufa) 15,5

CALZONE VULCANO (Mozzarella "Fior di latte", longaniza picante, sobrasada de Calabria, guindilla fresca, boloñesa, berenjena y huevo) 11

CALZONE FARCITO (Mozzarella "Fior di latte", champiñones, jamón york, huevo y espárragos) 10,5

LE CLASICHE

MARGARITA (Base de tomate, mozzarella "Fior di latte", orégano) 9,5

4 FORMAGGI (Base de tomate, mozzarella "Fior di latte", gorgonzola, provolone y ricotta) 9,5

DIAVOLA (Base de tomate, mozzarella "Fior di latte" y chorizo picante) 9,5

4 STAGIONI (Base de tomate, mozzarella "Fior di latte", champiñón, olivas, jamón york y chorizo) 9,5

CAPRICCIOSA (Base de tomate, mozzarella "Fior di latte", espárragos, albahaca, olivas negras, anchoas y champiñones) 9,5

LA NOSTRA CARNE

FILETTO DI MANZO (Solomillo de ternera, con verduras y patatas al horno) 22,5

COSCIOTTO DI AGNELLO BABY (Pierna de cabrito asada con patatas y verduras) 23

TAGLIATA RUCCOLA E GRANA (Entrecot de ternera trinchada con rúcula y queso parmesano) 17,5

FIORENTINA (Chuletón de ternera, con patatas al horno y verduras) Precio al kilo

IL NOSTRO PESCE

CORVINA AL FORNO ALLA MEDITERRANEA (Corvina al horno con cebolla roja, patatas, aceitunas y vino blanco) 17,5

TONNO ROSSO CON PISTACCHI E ARANCIA (Atún rojo a la plancha con pistachos y naranja) 19,5

PESCE DELLA BAHIA (Pescado fresco del día, de la lonja de Santa Pola) Precio según pieza

LA NOSTRA FILOSOFÍA

Todos nuestros platos están elaborados con productos frescos de primera calidad, y cocinados al momento con mucho cariño, respetando sus tiempos de preparación y cocción, nada de platos congelados o precocinados previamente. Por eso, te invitamos a que te relajes, saborees un buen spritz, y te prepares para disfrutar de la auténtica cocina Italiana...