

---

# ANTIPASTI

---










- Bruscheta con pomodoro e basilico**  6  
Pan tostado con tomate fresco aliñado y albahaca.  
*Toasted bread with fresh dressed tomato and basil.*
- Pane all'Aglio**  6  
Pan de pizza con aceite de ajo.  
*Pizza bread with garlic oil.*
- Pane all'Aglio con mozzarella**   8  
Pan de pizza con mozzarella y aceite de ajo.  
*Pizza bread with mozzarella cheese and garlic oil.*
- Vitello Tonnato**   17  
Lonchas de redondo de ternera blanca cocinado a baja temperatura con salsa de atún y alcaparras.  
*White veal slices cooked at a low temperature with tuna and carpers sauce.*
- Fiori di Zucca in pastella**  15  
Flor de calabacín en tempura.  
*Zucchini flower in tempura.*
- Carpaccio di filetto di manzo con rucola e parmigiano reggiano D.O.P.**  16  
Carpacho de solomillo de ternera con rúcula y parmigiano reggiano D.O.P.  
*Beef tenderloin carpaccio with rocket and parmigiana reggiano D.O.P*
- Gamberi con croccante al pistacchio e maionese di aglio nero**     16  
Langostinos con crocante al pistacho y mayonesa de ajo negro.  
*Pistachio crunchy prawns with black garlic mayonnaise.*
- Burrata pugliese D.O.P. con prosciutto di Parma D.O.P.I Pomodoro Semi dry**  16  
Burrata pugliese D.O.P. con jamón de Parma D.O.P y tomate semi dry.  
*Burrata pugliese D.O.P whit Parma ham D.O.P. nd semy dry tomato.*
- Selezione di formaggi e salumi dop serviti con focaccia calda e grissini**   18  
Selección de embutidos y quesos italianos servidos con focaccia caliente y grissini.  
*Italian sausages and cheese assorment served with hot focaccia and grissini.*
- Provolone della Valpadana D.O.P. alla piastra con funghi silvestri**   12  
Provolone de la Valpadana D.O.P. a la plancha con setas silvestres italianas.  
*Grilled provolone Valpadana D.O.P. with wild mushrooms.*

Algunos platos se pueden pedir para llevar. Pregunta a nuestro personal.  
*Some of our dishes are available for take away. Ask our staff.*

---

# INSALATA

---

- Mista**   10  
Brotos de lechuga variada, tomate cherry, pepino, hinojo, zanahoria fresca, huevo campero, atún y aceitunas negras de Gaeta.  
*Mixed lettuce leaves, cherry tomato, cucumber, fennel, fresh carrot, free range eggs, tuna and gaeta black olives.*
- Rucola**   11  
Rúcula, tomate cherry, láminas de parmigiano reggiano D.O.P. reducción de vinagre balsámico y picatostes.  
*Rocket, cherry tomato, slices of parmigiana reggiano D.O.P. balsamic vinegar sauce and croutons.*
- Caprese**  12  
Mozzarella de búfala de Campanie D.O.P. hecha a mano, tomate semi dry y albahaca.  
*Handmade buffalo mozzarella from Campanie D.O.P. semi dry tomato and basil.*
- Cherry relleno**  11  
Tomatitos cherry rellenos de stracciatella con pane carasau nero.  
*Cherry tomatoes stuffed with stracciatella and black carasau bread.*
- San Marco**     14  
Brotos de lechuga variada, tomate cherry, nueces, piñones, uvas pasas, picatostes, cebolla caramelizada, rulo de cabra gratinado y reducción de vinagre balsámico.  
*Varied lettuce, cherry tomato, walnuts, pine nuts, croutons, caramelized onion, raisins, goat cheese au gratin and balsamic vinegar sauce reduction.*

---

# PASTE

---

- Tagliatelle Caserecce alla bolognese**     14  
Tagliatelle caseros con salsa boloñesa.  
*Homemade tagliatelle with bolognese sauce.*
- Paccheri con pomodorini italiani e basilico**   14  
Pappardelle caseros con tomate cherry italiano y albahaca.  
*Homemade pappardelle with Italian cherry tomato and basil.*
- Garganelli all'uovo con peperoncini freschi e pomodorini italiani**   14  
Garganelli al huevo, guindilla fresca y tomate cherry italiano.  
*Egg fusilli, fresh chillies and cherry tomato.*
- Spaghetti quadrati trafilati al bronzo alla carbonara (Ricetta classica)**    14  
Spaghetti cuadrado estirado al bronce, guanciale (papada de cerdo curada), huevo campero, parmigiano y pimienta molida.  
*Square spaghetti, cured pork dewplap, free-range egg, parmigiano and ground pepper.*
- Linguine trafilate al bronzo con pesto casereccio**    14  
Linguine estirado al bronce con pesto de albahaca casero.  
*Linguine with homemade basil pesto.*
- Linguine trafilate al bronzo con salmone affumicato e vodka**    16  
Linguine estirado al bronce, salmón ahumado y vodka.  
*Linguine with smoked salmon and vodka.*
- Trofie all'uovo con speck e porcini Italiani**    16  
Fusili al huevo con speck, nata y boletus italianos.  
*Egg fusilli, speck, cream and Italian boletus.*
- Tagliatelle caserecce con salsa mare e monti**     17  
Tagliatelle caseros con langostinos, boletus italianos y tomate cherry.  
*Homemade tagliatelle with prawns, wild mushrooms and cherry tomato.*
- Pappardelle caserecce con tartufo**    19  
Pappardelle caseros con trufa.  
*Homemade pappardelle with truffle.*
- Calamarata**   16  
Pasta estirada al bronce con calamares patagónicos, tomate y chili.  
*Bronzo trafilate pasta with patagonic squids, tomato and chili*
- Linguine vongole**   17  
Linguine estirado al bronce con almejas salteadas con ajo-perejil y vino blanco.  
*Bronzo trafilate linguine with sautéed clams in garlic-parsley and white wine dress.*
- Pappardelle caserecce con vitello bianco e tartufo bianco**    22  
Pappardelle caseros con ternera blanca y salsa de trufa blanca.  
*Homemade pappardelle with white veal and white truffle sauce.*
- Spaghetti quadrati trafilati al bronzo con astice**      28  
Spaghetti cuadrado estirado al bronce con bogavante. \*Sólo bajo reserva.  
*Squared spaghetti with lobster. \*Only under reservation.*

---

# PASTE GRATINATE

---

- Cannelloni caserecci con ricotta e spinaci baby**    17  
Canelones de ricotta y espinaca baby.  
*Ricotta cannelloni with baby.*
- Lasagna casereccia tradizionale**      16  
Lasaña de carne receta tradicional italiana.  
*Traditional Italian meat lasagna.*

---

# PASTE RIPIENE

---

- Quadro di ricotta di bufala e spinaci con salvia e parmigiano**    17  
Pasta fresca al huevo rellena de ricotta de búfala y espinacas con salvia y queso parmesano.  
*Fresh egg pasta stuffed with buffalo ricotta and spinach with sage and parmesan cheese.*
- Fagottini ai formaggi e pera con salsa di frutti secchi**    18  
Pasta fresca al huevo rellena de mezcla de quesos y pera con salsa de frutos secos.  
*Fresh egg pasta stuffed with mixed cheese and pears with nuts sauce.*
- Mezzelune ripiene di scamorza e melanzana**   16  
Medialuna con scamorza, berenjena, setas silvestres en salsa de puerro y pimentón picante.  
*Mezzelune with scamorza and aubergine, with wild mushrooms and leek sauce and chilli pepper.*
- Ravioli negri di salmone e timo**    18  
Ravioli negri rellenos de salmón y tomillo.  
*Black ravioli stuffed with salmon and thyme.*

---

# RISOTTO

---

- Degusta nuestro risotto de temporada** 20  
*Taste for a season risotto.*

Algunos platos se pueden pedir para llevar. Pregunta a nuestro personal.  
*Some of our dishes are available for take away. Ask our staff.*

---

# LE CARNI

---

<b>Petto di pollo ruspante alla griglia</b> Pechuga de pollo de corral a la parrilla. <i>Grilled free-range chicken breast.</i>	16
<b>Scaloppina di vitello al marsala (180 grs. aprox.)</b>   Escalope de ternera blanca con salsa de porcini italianos y vino blanco. <i>Veal escalope with Italian porcini mushrooms and white wine sauce.</i>	21
<b>Saltimbocca di vitello alla romana (180 grs. aprox.)</b>   Escalope de ternera blanca con jamón de Parma, salvia y salsa de vino blanco. <i>White veal escalope with parma ham, sage and white wine sauce.</i>	22
<b>Entrecote di angus argentino alla griglia (300 grs. aprox.)</b> Entrecote de Angus argentino a la parrilla. <i>Grilled Argentinian Angus entrecote.</i>	24
<b>Tagliata di angus argentino con rucola, parmigiano e pomodorini (300 grs. aprox.)</b>  Entrecote de Angus argentino fileteada con rucula, tomate cherry y parmigiano. <i>Argentinian entrecote steak with rocket, cherry tomato and parmigiana.</i>	26
<b>Filetto di angus argentino alla griglia (220 grs. aprox.)</b> Solomillo de Angus argentino a la parrilla. <i>Grilled Argentinian Angus beef sirloin.</i>	28
<b>SALSAS   SAUCES</b>   	2. 5
<b>Pepe verde</b> Pimienta verde <i>Green pepper</i>	
<b>Gorgonzola</b> Gorgonzola <i>Gorgonzola sauce</i>	
<b>Porcini</b> Boletus <i>Wild mushrooms</i>	

Algunos platos se pueden pedir para llevar. Pregunta a nuestro personal.  
*Some of our dishes are available for take away. Ask our staff.*

---

# PIZZE CLASSICHE

---

<b>Marinara</b> 	7.5
Tomate, ajo y orégano. <i>Tomato, garlic and oregano.</i>	
<b>Margherita</b>  	8.5
Tomate y mozzarella. <i>Tomato and mozzarella.</i>	
<b>Prosciutto</b>  	9.5
Tomate, mozzarella y jamón cocido. <i>Tomato, mozzarella and ham.</i>	
<b>Diavola</b>  	11
Tomate, mozzarella y chorizo picante. <i>Tomato, mozzarella and pepperoni.</i>	
<b>Prosciutto e funghi</b>  	11.5
Tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñones. <i>Tomato, mozzarella, ham and mushrooms.</i>	
<b>Capricciosa</b>  	12
Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones y alcachofas. <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms and artichokes.</i>	
<b>Tonno e cipolla</b>   	12
Tomate, mozzarella, atún y cebolla. <i>Tomato, mozzarella, tuna and onion.</i>	
<b>Hawaiana</b>  	12
Tomate, mozzarella, piña y jamón cocido. <i>Tomato, mozzarella, pineapple and ham.</i>	
<b>4 Stagioni</b>  	12
Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones, alcachofas y aceitunas. <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke and olives.</i>	
<b>4 Formaggi</b>  	12.5
4 Quesos: Tomate, mozzarella, Fontina, gorgonzola y parmesano. <i>4 cheese: Tomato, mozzarella, Fontina, gorgonzola cheese and parmesan cheese.</i>	
<b>Vegetariana</b>  	11.5
Tomate, mozzarella y verduras. <i>Tomato, mozzarella and vegetables.</i>	
<b>Napoli</b>  	11.5
Tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras y aceitunas negras. <i>Tomato, mozzarella, anchovies, capers and black olives.</i>	

Nuestras pizzas se pueden pedir para llevar. Pregunta a nuestro personal.  
*Our pizzas are available for take away. Ask our staff.*

---












# PIZZE SPECIALI

---

<b>Rosina</b>   	13.5
Tomate, mozzarella, salmón ahumado, rúcula. <i>Tomato, mozzarella, smoked salmon, rocket.</i>	
<b>Alma</b>  	13.5
Tomate, mozzarella, 4 quesos y champiñones. <i>Tomato, mozzarella, 4 cheeses and mushrooms.</i>	
<b>Provoletta</b>  	14.5
Tomate, queso provolone, panceta enrollada y pimiento asado. <i>Tomato, provolone cheese, rolled bacon and roast peppers.</i>	
<b>Tirolese</b>  	14.5
Tomate, mozzarella, queso Taleggio y speck. <i>Tomato, mozzarella, Taleggio cheese and smoked ham.</i>	
<b>Calzone Classico</b>  	14.5
Pizza rellena con mozzarella, tomate, jamón y champiñones. <i>Pizza stuffed with mozzarella, tomato, ham and mushrooms.</i>	
<b>Calzone Farcito</b>  	15.5
Pizza rellena con mozzarella, tomate, jamón, champiñones, alcachofas y chorizo picante. <i>Pizza filled with mozzarella, tomato, ham, mushrooms, artichokes and pepperoni.</i>	
<b>Clazone Pala D'Oro</b>  	15.5
Pizza rellena con mozzarella, pimiento asado, tomate, champiñones y scamorza ahumada. <i>Pizza filled with mozzarella, roast peppers, tomato, mushrooms and smoked scamorza.</i>	
<b>Boscaiola</b>  	15.5
Tomate, mozzarella, setas variadas y queso Fontina. <i>Tomato, mozzarella, varied mushrooms and fontina cheese.</i>	
<b>Bufalina</b>  	15.5
Tomate, mozzarella, mozzarella de búfala y tomate fresco. <i>Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella and fresh tomato.</i>	
<b>Crudo</b>  	15.5
Tomate, mozzarella, gorgonzola, Jamón de Parma. <i>Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese and cured ham of Parma.</i>	


Nuestras pizzas se pueden pedir para llevar. Pregunta a nuestro personal.  
*Our pizzas are available for take away. Ask our staff.*

# PIZZE SPECIALI

<b>Jack</b>  	17
Tomate, mozzarella, cecina italiana, rúcula y parmesano. <i>Tomato, mozzarella, dry salted beef, rocket and parmesan cheese.</i>	
<b>Frutti di mare</b>    	17
Tomate, mozzarella, mejillones, almejas, langostino y calamares. <i>Tomato buffalo mozzarella, mussels, clams, prawn and squids.</i>	
<b>Tartufo</b>   	17
Tomate, mozzarella de búfala, trufa negra y pesto de rúcula. <i>Tomato, buffalo mozzarella, black truffle and rocket pesto.</i>	
<b>Pala D'Oro</b>  	20.5
Doble masa con de todo un poquito. <i>Double dough with a bit of everything.</i>	

## \* Ingredientes Extras

Classico 1 € | Speciale 2 € | Gourmet 3 € | Battuta 2 €

**Pane casereccio e coperto (Pers.)** 1.5 €   
Pan casero y cubierto (por persona) | *Homemade bread and cutlery.*

## INGREDIENTES



Cereales  
con gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos secos



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfitos



Altramuz



Moluscos

Nuestras pizzas se pueden pedir para llevar. Pregunta a nuestro personal.  
*Our pizzas are available for take away. Ask our staff.*



---

# DOLCI

---

Tiramisù    7

Panna Cotta  7

Con ganache casereccia di cioccolato, salsa di fragole, salsa di frutta del bosco, toffee, Nutella.  
Pudin de nata con ganache de chocolate, salsa de fresa, salsa de fruta del bosque, toffee, Nutella.  
*Panna cotta (cream pudding) with chocolate, strawberry sauce, berry sauce, toffee, Nutella.*

Salame di cioccolato con crema pasticcera    7

Salchichón de chocolate con crema pastelera.  
*Chocolate salami with pastry cream.*

Strudel di mele con crema di vaniglia   7

Strudel de manzana con crema de vainilla.  
*Apple strudel with vanilla cream.*

Gelato italiano, vaniglia, cioccolato, fragola o limone   7

Helado italiano de vainilla, chocolate, fresa o limón.  
*Italian vanilla, chocolate, strawberry or lemon ice cream.*

Coppa del peccato    8

Copa de crema mascarpone, chocolate, Baileys y amaretto.  
*Glass whit mascarpone cream, chocolate, Baileys and amaretti.*

Bocaditos de Nutella    9

Bocaditos de Nutella con crunch de azúcar.  
*Nutella snacks with sugar crunch.*

Coppa Pistacchio    9

Copa con crema de pistachos, arena de chocolate y fresas frescas.  
*Glass with pistachios, chocolate sand and fresh strawberries.*

SORBETTO | SORBETE | SORBET   8

Limone, vodka e latte

Limón, vodka y leche.  
*Lemon, vodka and milk.*

Fragola, gin e latte

Fresa, ginebra y leche.  
*Strawberry, gin and milk.*

Vaniglia, caffè e Vecchia Romagna

Vainilla, café y Vecchia Romagna.  
*Vanilla, coffee and Vecchia Romagna.*

Ciocolato, latte e amaretto di Saronno

Chocolate, leche y amaretto di Saronno.  
*Chocolate, milk and amaretto di Saronno.*

Completa tu momento dulce con nuestros vinos Astoria Moscato Rosé y Refrontolo Passito "Fervo". Pregunte por ellos.

Complete your sweet moment with our Astoria Wines Moscato Rosé and Refrontolo Passito "Fervo". Ask for them.

---

# BEBIDAS

---

## CERVEZAS | BEERS

Copa Cerveza 0.30	2.5
Copa Cerveza 0.50	3.5
Estrella Damm	3.5
Voll Damm	4
Heineken	3
Peroni botella 330 ml.	3
Victoria	3.5

## REFRESCOS | SOFT DRINKS

Agua Panna 0.50	2.5
Agua San Pellegrino con gas 0.50	2.5
Refrescos 200 ml.	2.8

## WHISKY

Whiskyes Reserva	9
Whisky / Ron / Gin / Vodka	6

## LICORES | LIQUORS

Licores	4.5
---------	-----

## COMBINADOS Y COCKTAILS

Combinados	7
Combinados reserva	10

## CAFÉ | COFFEE

Café	2.2
Café Doppio	2.6
Café con Leche	2
Cappuccino	3
Café con nata	2.7
Café irlandes	6

## GRAPPE

Grappa Bianca Val de Brun	5
Grappa Stravecchia Croder Barrique	8
Grappa di Prosecco Astoria	6
Grappa Barricata Astoria	7