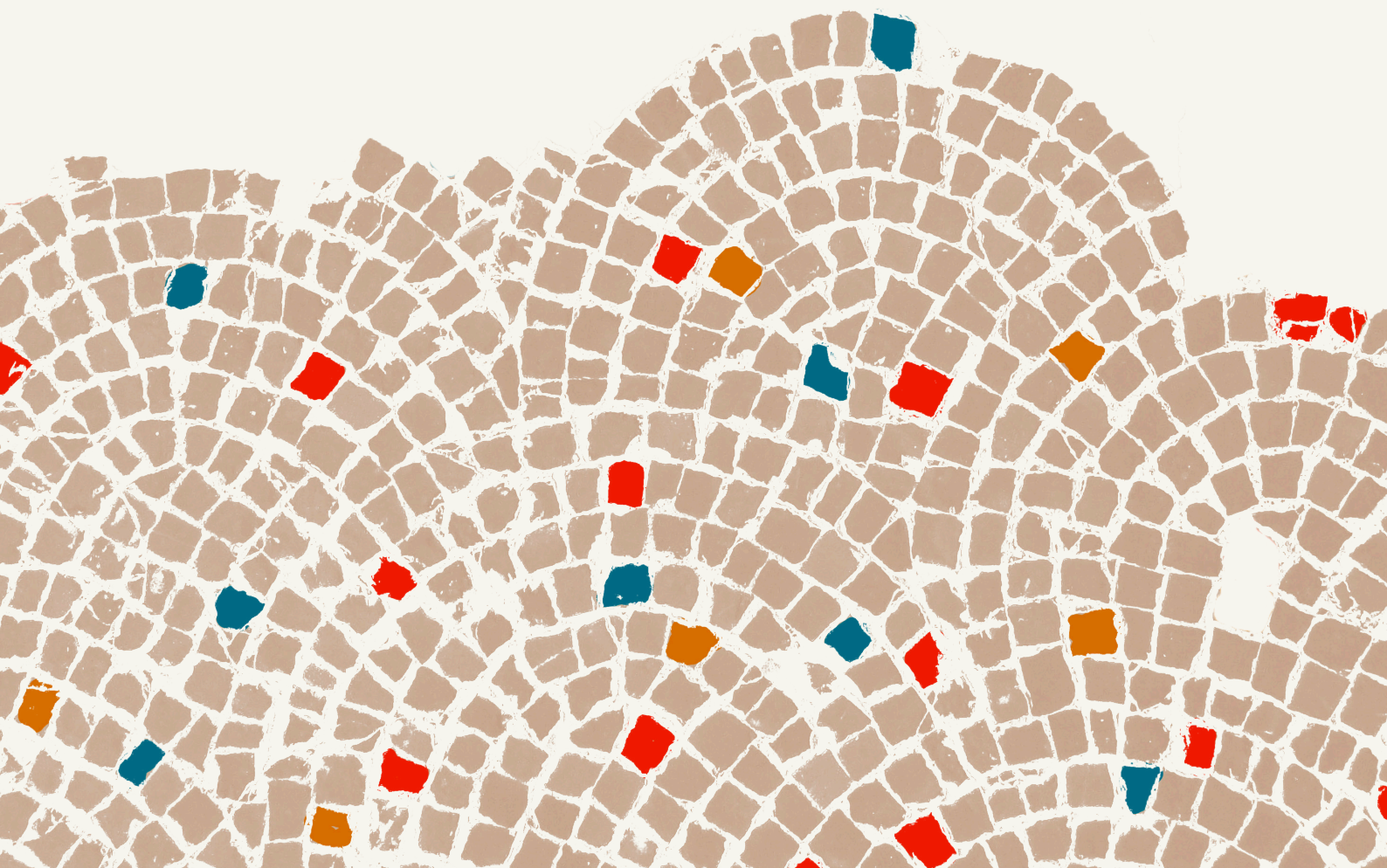


LA PALA D'ORO

Un ricordo di casa



Un Italiano que, por amor, se vino a la costa del sol.
Con él, se trajo un recuerdo.
Un recuerdo al que no paraba de darle vueltas
Un recuerdo de su ambiente, del arte de su gente y de sobremesas infinitas.
Un recuerdo de la experiencia.
Una experiencia muy rica que le sacaba una sonrisa.
Un recuerdo que extrañaba y que quiso revivir.

LA PALA D'ORO. Un ricordo di casa.

Love made an Italian man come to Costa del Sol.
He brought a memory with him.
A memory he couldn't stop thinking about.
A memory of his homeland, his people and their art, their endless conversations after meals.
A memory of a life experience.
He really missed it, and so decided to take it with him.
This memory draw a smile in his face.

LA PALA D'ORO. A memory of home.



ANTIPASTI AND SALADS

- Bruschetta con pomodoro e basilico** 🌿 7
Pan tostado con tomate fresco aliñado y albahaca.
Toasted bread with fresh dressed tomato and basil.
- Pane all'Aglio** 🌿 7
Pan de pizza con aceite de ajo.
Pizza bread with garlic oil.
- Pane all'Aglio con Mozzarella** 🌿 🧀 8
Pan de pizza con mozzarella.
Pizza bread with mozzarella.
- Vitello Tonnato** 🐷 🐟 18.5
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 a tuna and caper sauce.
- Fiori di Zucca in pastella** 🌿 🧀 🍷 16
Flor de calabacín en tempura
Zucchini flower in tempura
- Carpaccio di filetto di manzo con rucola e parmigiano reggiano D.O.P** 🧀 17.5
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** 🌿 🐷 🧀 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 17.5
Langostinos con crocante al pistacho y mayonesa de ajo negro.
Pistachio crunchy prawns with blanck garlic mayonnaise.
- Selezione di formaggi e salumi D.O.P serviti con focaccia calda e grissini** 🌿 🧀 21
Selección de embutidos y quesos italianos servidos con focaccia caliente y grissini.
Assortment of Italian cold cuts and cheese served with hot focaccia and grissini.
- Insalata di rucola** 🌿 🧀 12
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.
- Insalata Caprese** 🧀 14
Mozzarella de búfala de Campanie D.O.P. hecha a mano, tomates semi dry y albahaca.
Handmade buffalo mozzarella from Campanie D.O.P., sun-dried tomato and basil.
- Insalata San Marco** 🍷 🌿 🧀 🐷 🍷 15
Brotos de lechuga variada, tomate cherry, nueces, piñones, uvas pasas, picatostes, cebolla caramelizada, rulo de cabra gratinado y reducción de vinagre balsámico.
Mixed lettuce, cherry tomato, walnuts, pine nuts, croutons, caramelized onion, raisins, goat cheese au gratin and a balsamic vinegar sauce reduction.
- Burrata pugliese D.O.P. con prosciutto di Parma D.O.P. e Pomodoro Semi dry** 🌿 🧀 18.5
Burrata pugliese D.O.P. con jamón de Parma D.O.P y tomates semi dry.
Burrata pugliese D.O.P. with Parma ham D.O.P. and sun-dried tomatoes.

PASTE

Tagliatelle Caserecce alla bolognese 🌾 🍷 🗑️ 🍴 🍴 15

Tagliatelle caseros con salsa boloñesa.
Homemade tagliatelle with bolognese sauce.

Garganelli all'uovo con peperoncini freschi e pomodorini italiani 🌾 🍷 🍴 15

Garganelli al huevo, guindilla fresca y tomate cherry italiano.
Egg penne, fresh chillies and cherry tomato.

Spaghetti trafilati al bronzo alla carbonara (Ricetta classica) 🌾 🍷 🗑️ 🍴 16

Spaghetti estirado al bronce, guanciale (papada de cerdo curada), huevo campero, parmigiano y pimienta.
Spaghetti, cured pork dewlap, free-range egg, parmigiano and ground pepper.

Spaghetti trafilati al bronzo con pesto casereccio 🌾 🍷 🗑️ 🍴 15

Spaghetti estirado al bronce con pesto de albahaca casero.
Spaguetti with homemade basil pesto.

Spaghetti trafilati al bronzo con salmone affumicato e vodka 🌾 🍷 🗑️ 🍴 17.5

Spaghetti estirado al bronce, salmón ahumado y vodka.
Spaghetti with smoked salmon and vodka.

Garganelli all'uovo con speck e porcini Italiani 🌾 🍷 🗑️ 🍴 🍴 17.5

Garganelli al huevo con speck, nata y boletus italianos.
Egg garganelli, speck, cream and Italian boletus.

Tagliatelle caserecce con salsa mare e monti 🌾 🍷 🗑️ 🍴 18.5

Tagliatelle caseros con langostinos, boletus Italianos y tomate cherry.
Homemade tagliatelle with prawns, wild mushrooms and cherry tomato.

Pappardelle caserecce con tartufo 🌾 🍷 🗑️ 🍴 🍴 21

Papardelle caseros con trufa
Homemade pappardelle with truffle.

Pappardelle caserecce con vitello e tartufo bianco 🌾 🍷 🗑️ 🍴 🍴 🍴 23.5

Pappardelle caseros con ternera blanca y salsa de trufa blanca
Homemade pappardelle with white veal and white truffle sauce.

PASTE GRATINATE

Lasagna casereccia tradizionale 🌾🍷🍴🍴🍴🍴🍴🍴🍴

17.5

Lasaña de carne receta tradicional italiana.
Traditional Italian beef lasagne.

PASTE RIPIENE

Quadro di ricotta di bufala e spinaci con salvia e parmigiano 🌾🍷🍴🍴

18.5

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 formaggi e pera con salsa di frutti secchi 🌾🍷🍴🍴🍴

19.5

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 a nut sauce

Ravioli negri salmone e timo 🌾🐟🍴🍴🍴

19.5

Ravioli negri rellenos de salmón y tomillo.
Black ravioli stuffed with salmon and thyme.

RISOTTO

Risotto di Stagione

21.5

Degusta nuestro risotto de temporada
Sample our seasonal risotto.

LE CARNI

Petto di pollo ruspante alla griglia

Pechuga de pollo de corral a la parrilla.

Grilled free-range chicken breast.

17.5

Saltimbocca alla romana (180grs aprox)

Escalope de ternera blanca con jamón de Parna, salvia y salsa de vino blanco.

White veal escalope with parma ham, sage and white wine sauce.

23.5

Entrecote de Angus Argentino alla grilia

Entrecot de Angus Argentino a la parrilla.

Grilled Argentinian Angus entrecote.

26

Tagliata di Angus Argentino con rucola, parmigiano e pomodorini

Entrecote de Angus argentino fileteada con rúcula, tomate cherry y parmigiano.

Argentinian entrecote steak with rocket, cherry tomato and parmigiana.

28

Filetto di Angus alla grilia

Solomillo de Angus argentino a la parrilla.

Grilled Argentinian Angus beef sirloin.

30

SALSAS | SAUCES

3

Pepe verde

Pimienta verde

Green pepper

Gorgonzola

Gorgonzola

Porcini

Boletus

Boletus mushrooms

Algunos platos se pueden pedir para llevar. Puedes preguntar a nuestro personal.

Some of our dishes are available for take away. Ask our staff.

PIZZE CLASSICHE

Marinara 🌿🧄🍅	8.5
Tomate, ajo y orégano. <i>Tomato, garlic and oregano.</i>	
Margherita 🌿🧀🍅	9.5
Tomate y mozzarella. <i>Tomato and mozzarella.</i>	
Prosciutto 🌿🧀🍖	11
Tomate, mozzarella y jamón cocido. <i>Tomato, mozzarella and ham</i>	
Diavola 🌿🧀🍖	12
Tomate, mozzarella y chorizo picante. <i>Tomato, mozzarella and pepperoni.</i>	
Prosciutto e funghi 🌿🧀🍖🍄	12.5
Tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñones. <i>Tomato, mozzarella, ham and mushrooms.</i>	
Capricciosa 🌿🧀🍖🍄	13
Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones y alcachofas. <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms and artichokes</i>	
Tonno e cipolla 🌿🧀🍖🐟🧅	13
Tomate, mozzarella, atún y cebolla. <i>Tomato, mozzarella, tuna and onion.</i>	
Hawaiana 🌿🧀🍖🍍	13
Tomate, mozzarella, piña y jamón cocido. <i>Tomato, mozzarella, pineapple and ham.</i>	
4 Stagioni 🌿🧀🍖🍄🥒	13
Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones, alcachofas y aceitunas. <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke and olives.</i>	
4 Formaggi 🌿🧀🧀🧀	13.5
4 Quesos: Tomate, mozzarella, Fontina, gorgonzola y parmesano. <i>4 cheese: Tomato, mozzarella, Fontina, gorgonzola cheese y parmesan cheese.</i>	
Vegetariana 🌿🧀🍅🥒	12.5
Tomates, mozzarella y verduras. <i>Tomato, mozzarella and vegetables.</i>	
Napoli 🌿🧀🍖🐟🧅	13
Tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras y aceitunas negras. <i>Tomato, mozzarella, anchovies, capers and black olives.</i>	

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

PIZZE SPECIALI

- Rosina** 🌾 🍷 🍄 🍅 **15**
Tomate, mozzarella, salmón ahumado, rúcula
Tomato, garlic and oregano.
- Alma** 🌾 🍷 🍄 **14.5**
Tomate, mozzarella, 4 quesos y champiñones.
Tomato, mozzarella, 4 cheeses and mushrooms.
- Provoletta** 🌾 🍷 🍄 **15.5**
Tomate, queso provolone, panceta enrollada y pimiento asado.
Tomato, provolone cheese, pancetta and roast peppers.
- Tirolese** 🌾 🍷 🍄 **15.5**
Tomate, mozzarella, queso Taleggio y speck.
Tomato, mozzarella, Taleggio cheese and smoked ham.
- Calzone Classico** 🌾 🍷 🍄 **15.5**
Pizza rellena con mozzarella, tomate, jamón y champiñones.
Calzone filled with mozzarella, tomato, ham and mushrooms.
- Calzone Farcito** 🌾 🍷 🍄 **16.5**
Pizza rellena con mozzarella, tomate, jamón, champiñones, alcachofas y chorizo picante.
Calzone filled with mozzarella, tomato, ham, mushrooms, artichokes and pepperoni.
- Calzone Pala d'Oro** 🌾 🍷 🍄 **16.5**
Pizza rellena con mozzarella, pimiento asado, tomate, champiñones y scamorza ahumada.
Calzone filled with mozzarella, roast peppers, tomato, mushrooms and smoked scamorza.
- Boscaiola** 🌾 🍷 🍄 **16.5**
Tomate, mozzarella, setas variadas y queso Fontina.
Tomato, mozzarella, assorted mushrooms and fontina cheese.
- Bufalina** 🌾 🍷 🍄 **16.5**
Tomate, mozzarella, mozzarella de búfala y tomate fresco.
Tomato, mozzarella, Buffalo mozzarella and fresh tomato.
- Crudo** 🌾 🍷 🍄 **17**
Tomate, mozzarella, gorgonzola, Jamón de Parma.
Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese and cured Parma ham.
- Jack** 🌾 🍷 🍄 **18.5**
Tomate, mozzarella, cecina italiana, rúcula y parmesano.
Tomato, mozzarella, dry salted beef, rocket and parmesan cheese.

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

PIZZE SPECIALI

Frutti di Mare

Tomate, mozzarella, mejillones, almejas, langostinos y calamares.

Tomate, mozzarella, mussels, clams, prawns and squids.

21

Tartufo

Mozzarella, mozzarella de búfala, trufa negra y pesto de rúcula.

Mozzarella, Buffalo mozzarella, black truffle and rocket pesto.

18.5

Pala d'Oro

Masa con un poquito de todo.

Dough with a bit of everything.

22

* Ingredientes Extras

Classico 1 € | Speciale 2 € | Gourmet 3 €

Pane casereccio (Pers.) 1.5 €  

Pan casero (por persona) | *Homemade bread (per person)*

INGREDIENTES INGREDIENTS



Cereales con gluten
Cereals with gluten



Crustáceos
Crustaceans



Huevos
Egg



Pescado
Fish



Cacahuetes
Peanuts



Soja
Soy



Lácteos
Lactose



Frutos secos
Fruit



Apio
Celery



Mostaza
Mustard



Sésamo
Sesame



Sulfitos
Sulphites



Altramuz
Lupins



Moluscos
Molluscs

Nos sentimos orgullosos de donar a la fundación CUDECA la cantidad de 50 cent. de cada comensal en nuestros restaurantes.

We are proud to donate to CUDECA Foundation 0.50 cent. of each diner in our restaurants



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