



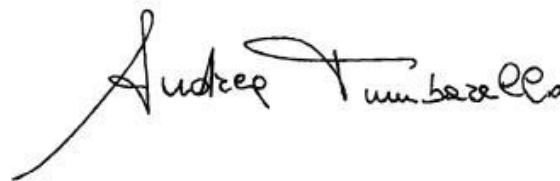
Si te dijera la verdad te mentiría.
If I told you the truth I would be lying.

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.



Los huevos de Andrea § *Le uova di Andrea* § *Andrea's eggs*

<i>Fonduta con caviale di tartufo</i>	20,00
<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>	23,50
<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>	25,50
<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>	55,00
<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 § **Antipasti** § 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.

Carciofi fritti (unitá) <i>Alcachofas fritas (unidad)</i> <i>Fried artichokes (each)</i>	5,50
Provolone <i>Queso fundido con orégano</i> <i>Melted cheese with oregano</i>	9,90
Provolone alla pizzaiola <i>Queso fundido con tomate, cebolla, aceitunas, alcaparras y orégano</i> <i>Melted cheese with tomato, onion, olives, capers & oregano</i>	10,90
Melanzane alla parmiggiana <i>Berenjenas con tomate, mozzarella, jamón york y parmesano</i> <i>Eggplants with tomato, mozzarella, cooked ham & Parmesan cheese</i>	11,90
Pappa al pomodoro <i>Puré de tomate bio con huevo de corral, albahaca y burrata</i> <i>Mashed tomato with free-range egg, basil & fresh mozzarella</i>	16,00
Burrata pugliese <i>Mozzarella fresca con aceite de oliva, pimienta, orégano y salsa de tomate picante</i> <i>Fresh mozzarella with olive oil, pepper, oregano & spicy tomato sauce</i>	16,50
Il nostro tagliere di salumi <i>Surtido de fiambre italiano</i> <i>Assorted Italian deli meat</i>	17,40
Piatto di cecina di bue <i>Cecina de buey</i> <i>Ox smoked meat</i>	19,50



Burrata pugliese con tartufo 23,90
Mozzarella fresca con trufa, aceite de oliva, pimienta y orégano
Fresh mozzarella with truffle, olive oil, pepper & oregano

Crudo g Crudi g Crude

La ternura es el reposo de la pasión.

Tenderness is the repose of passion.

Sardine marinate 15,00
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 ventresca di tonno 22,50
Finas lonchas de ventresca de atún con almendras picadas y vinagre de Módena
Thin slices of tuna belly with chopped almonds & balsamic vinegar

Carpaccio di entrecote di bue del Capricho 24,90
Lonchas de entrecot de buey de El Capricho
Raw entrecote slices beef from El Capricho

Carpaccio di gamberi rossi con lardo di colonnata y limoncello Villamassa 32,50
Lonchas de gambas rojas con lardo y reducción de limoncello Villamassa
Slices red prawns with lard & Villamassa limoncello reduction

Tartare di carabinieri, mela sott'aceto e caviale pregiato 58,00
Tartar de carabinieri con manzana encurtida y caviar
Large red prawn tartar with pickled apple and caviar



Ensaladas § *Insalate* § *Salads*

El arte es la perfección de la Naturaleza.

Art is the perfection of Nature.

<i>Don Giovanni</i>	10,50
<i>Lechuga, tomate, cebolla, atún, maíz, huevo duro, anchoas, aceitunas y mozzarella</i> <i>Lettuce, tomato, onion, tuna, sweet corn, hard-boiled egg, anchovies, olives & mozzarella</i>	
<i>Carlotta</i>	11,00
<i>Rúcula, queso emmental, speck, manzana, nueces, tomate cherry y amaretti di Saronno</i> <i>Arugula (rocket), Emmental, speck, apple, walnuts, cherry tomato & amaretti di Saronno</i>	
<i>Andrea</i>	11,50
<i>Espinacas, piña, nueces y queso de cabra fresco</i> <i>Spinach, pineapple, walnuts & fresh goat cheese</i>	
<i>Fantasía</i>	11,50
<i>Rúcula, canónigos, espinacas, láminas de queso parmesano y de cabra y helado de aceite de oliva</i> <i>Arugula (rocket), corn salad, spinach, Parmesan & goat cheese slices, & olive oil ice-cream</i>	
<i>Caprese</i>	13,50
<i>Rodajas de tomate, mozzarella de búfala, aceite de oliva, albahaca y orégano</i> <i>Tomato slices, buffalo mozzarella, olive oil, basil & oregano</i>	



Espagueti § Spaghetti § 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 alla carbonara l'originale</i>	15,40
<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>	24,00
<i>Spaghetti con pechuga de pichón, yema de huevo, pimienta y queso pecorino</i> <i>Spaghetti with pigeon breast, egg yolk, pepper & Pecorino cheese</i>	
<i>Spaghetti alla marbonara</i>	25,00
<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>	32,00
<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>	35,00
<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>	12,40
<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>	13,40
<i>Spaghetti con bacon, huevo, pimienta, parmesano y nata</i> <i>Spaghetti with bacon, egg, pepper, Parmesan cheese & cream</i>	
<i>Spaghetti al pesto</i>	15,40
<i>Spaghetti con albahaca, ajo, aceite de oliva, piñones, queso pecorino y parmesano</i> <i>Spaghetti with basil, garlic, olive oil, pine nuts, Pecorino & Parmesan cheese</i>	



Spaghetti aglio, olio e peperoncino del nonno	15,40
<i>Spaghetti con ajo, aceite de oliva, guindilla, anchoa, tomate cherry troceado y parmesano</i>	
<i>Spaghetti with garlic, olive oil, chilli pepper, anchovy, diced cherry tomato & Parmesan cheese</i>	
Spaghetti di estate	17,90
<i>Spaghetti de verano con tomates cherry, queso pecorino, albahaca y ajo</i>	
<i>Summer spaghetti with cherry tomatoes, Pecorino cheese, basil & garlic</i>	
Spaghetti alla puttanesca	18,90
<i>Spaghetti con aceitunas, crema de anchoa, alcaparras, tomate, albahaca y picante</i>	
<i>Spaghetti with olives, anchovy cream, capers, tomato, basil & spicy</i>	
Spaghetti con bottarga di tonno	19,90
<i>Spaghetti con bottarga (huevas de atún curadas)</i>	
<i>Spaghetti with bottarga (cured salted tuna roe)</i>	
Spaghetti alle vongole	23,00
<i>Spaghetti con almejas</i>	
<i>Spaghetti with clams</i>	

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

<i>Gnocchi al pomodoro y basilico</i>	14,90
<i>Gnocchi con salsa de tomate, albahaca y parmesano</i> <i>Gnocchi with tomato sauce, basil & Parmesan cheese</i>	
<i>Gnocchi al pesto</i>	14,90
<i>Gnocchi con albahaca, ajo, aceite de oliva, piñones, queso pecorino y parmesano</i> <i>Gnocchi with basil, garlic, olive oil, pine nuts, Pecorino & Parmesan cheese</i>	
<i>Gnocchi quattro formaggi</i>	14,90
<i>Gnocchi con provolone, parmesano, gorgonzola, mozzarella y nata</i> <i>Gnocchi with provolone, Parmesan, Gorgonzola, mozzarella & cream</i>	
<i>Gnocchi al gorgonzola</i>	14,90
<i>Gnocchi con crema de gorgonzola y parmesano</i> <i>Gnocchi with gorgonzola cream & Parmesan cheese</i>	
<i>Gnocchi alla sorrentina</i>	15,90
<i>Gnocchi con tomate y mozzarella gratinada</i> <i>Gnocchi with tomato sauce & mozzarella au gratin</i>	
<i>Gnocchi ubriachi</i>	18,40
<i>Gnocchi borracho con reducción de whisky Lagavulin y con crema de taleggio</i> <i>Gnocchi with reduction Lagavulin whisky & taleggio cream</i>	
<i>Gnocchi iberico</i>	21,50
<i>Gnocchi con presa iberica, ajetes, boletus y tomate seco</i> <i>Gnocchi with Iberian prey, garlic sprouts, boletus and dried tomato</i>	

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	13,90
Tagliatelle ai funghi porcini Tagliatelle con setas boletus, nata y parmesano Tagliatelle with boletus edulis, cream & Parmesan cheese	15,40
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	16,90
Tagliatelle alla siciliana Tagliatelle con colas de langostino, bottarga y pesto Tagliatelle with prawn tails, bottarga & pesto	22,00
Tagliatelle mare e monti Tagliatelle con setas boletus, gambas, ajo y rúcula Tagliatelle with boletus edulis, prawns, garlic & arugula (rocket)	23,00
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	25,90



Pappardelle

Pappardelle Popi

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

16,90

Pappardelle con gamberi

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

17,90

Pappardelle ai funghi porcini

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

17,90

Linguine e Tagliolini

Linguine ubriache

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

19,40

Linguine con crema di boletus e tartufo

Linguine con crema de boletus y trufa
Linguine with boletus & truffle cream

22,90

Linguine ai frutti di mare

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

27,00

Linguine con calamaretti y vongole

Linguine con chipirones y almejas
Linguine with baby squid and clams

27,00



Linguine al cartoccio	36,00
<i>Linguine con carabinero, tomate biológico, ajo, perejil, un toque picante, cubierto por una masa de pan y terminado al horno</i>	
<i>Linguine with larger red prawn, organic tomato, garlic, parsley, a spicy touch, covered with a bread dough & finished in the oven</i>	
Tagliolini nero di seppia	16,00
<i>Tagliolini con tinta de calamar, ajo, tomate cherry, chipirones y un toque picante</i>	
<i>Tagliolini with squid ink, garlic, cherry tomato, squid & a spicy touch</i>	
Tagliolini neri con gamberi e cozze	16,90
<i>Tagliolini negros con gambas, mejillones, tomate cherry troceado y una pizca de picante</i>	
<i>Black tagliolini with shrimps, diced cherry tomato & a hint of spice</i>	
 Pasta corta	
Rigatoni alla norma	15,90
<i>Rigatoni con berenjena, tomate, albahaca, perejil, ajo y un toque picante</i>	
<i>Rigatoni with eggplant, tomato, basil, parsley, garlic & a spicy touch</i>	
Garganelli amatriciana	16,40
<i>Garganelli con cebolla roja, tomate y panceta</i>	
<i>Garganelli with red onion, tomato & bacon</i>	
Busiate con le sarde	19,00
<i>Pasta típica siciliana con sardinas, cebolla, hinojo fresco, pan rallado, piñones, pasas y un toque de azafrán</i>	
<i>Typical Sicilian pasta with sardines, onion, fresh fennel, bread, crumbs pine nuts, raisins & a touch of saffron</i>	



Pasta fresca rellena § ***Pasta fresca ripiena*** § *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>	15,40
<i>Carne de ternera, guisantes, bechamel y salsa de tomate</i> <i>Ground beef, peas, béchamel & tomato sauce</i>	
<i>Quadroni di carciofi</i>	15,90
<i>Quadroni rellenos de alcachofa con crema de queso gorgonzola</i> <i>Artichoke-stuffed quadroni with Gorgonzola-cheese cream</i>	
<i>Ravioli de ricotta e spinaci</i>	16,40
<i>Ravioli rellenos de ricotta y espinacas con salsa a elegir:</i> <ul style="list-style-type: none">• <i>mantequilla, salvia y parmesano</i>• <i>jamón york, nata y parmesano</i>• <i>crema de cuatro quesos</i> <i>Ravioli stuffed with ricotta & spinach served with a sauce of your choice:</i> <ul style="list-style-type: none">• <i>butter, sage & Parmesan cheese</i>• <i>cooked ham, cream & Parmesan cheese</i>• <i>four-cheese sauce</i>	
<i>Fagottini formaggio e pera</i>	17,40
<i>Fagottini rellenos de queso y pera con crema gorgonzola</i> <i>Fagottini stuffed with cheese & pear, with Gorgonzola cream</i>	
<i>Panzerotti con funghi</i>	17,40
<i>Panzerotti rellenos de setas con nata y parmesano</i> <i>Panzerotti stuffed with mushrooms, with cream & Parmesan cheese</i>	



<i>Raviolacci di cinghiale alla salsa di brasato</i>	17,50
<i>Ravioli de jabalí con jugo de carne y tomate biológico</i> <i>Wild boar ravioli with meat juice and organic tomato</i>	
<i>Raviolini del Plin al Castelmagno</i>	18,00
<i>Raviolini relleno de carne con crema de Castelmagno y vino blanco</i> <i>Raviolini filled with meat with Castelmagno cream and white wine</i>	
<i>Tortelli Nicholas</i>	16,40
<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>	18,90
<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>	19,90
<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 spinici</i>	18,90
<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>	23,40
<i>Lunas rellenas de queso y trufa con crema de boletus</i> <i>Truffle-stuffed lunnettes with cheese & boletus cream</i>	



Pizze

*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	11,90
<i>Tomate, mozzarella, albahaca y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, basil & oregano</i>	
Napoli	12,90
<i>Tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives & oregano</i>	
Traviata	12,90
<i>Tomate, mozzarella, jamón york y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham & oregano</i>	
Prosciutto e funghi	13,90
<i>Tomate, mozzarella, jamón york, champiñón fresco laminado y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushroom & oregano</i>	
Bismarck	13,90
<i>Tomate, mozzarella, jamón york, huevo y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, egg & oregano</i>	
Diavola	13,90
<i>Tomate, mozzarella, salami picante y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami & oregano</i>	
Quattro formaggi	13,90
<i>Tomate, mozzarella, parmesano, gorgonzola y provolone</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, parmesan, gorgonzola & provolone</i>	



Pizze

<i>Romana</i>	13,90
<i>Tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras, aceitunas y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives & oregano</i>	
<i>Bufala</i>	14,90
<i>Tomate, mozzarella, tomate cherry troceado, mozzarella de búfala, canónigos y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, sliced cherry tomatoes, buffalo mozzarella, corn salad & oregano</i>	
<i>Calzone</i>	14,90
<i>Pizza cerrada con tomate, mozzarella, jamón york, champiñón fresco laminado y orégano</i>	
<i>Folded pizza filled with tomato, mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushrooms & oregano</i>	
<i>Deliziosa</i>	14,90
<i>Tomate, mozzarella, jamón serrano, queso parmesano y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, cured ham, Parmesan cheese & oregano</i>	
<i>Della casa</i>	14,90
<i>Tomate, mozzarella, jamón york, berenjena, queso parmesano y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, aubergine, Parmesan cheese & oregano</i>	
<i>Affumicata</i>	15,40
<i>Tomate, mozzarella ahumada de búfala, rúcula y queso parmesano</i>	
<i>Tomato sauce, buffalo smoked mozzarella, arugula (rocket) & Parmesan cheese</i>	
<i>Vegetale</i>	15,40
<i>Tomate, mozzarella, verduras a la plancha, sal y pimienta en grano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables, salt & peppercorns</i>	



Pizze

<i>Frutti di mare</i>	18,90
<i>Tomate, mozzarella, marisco, ajo y perejil</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, seafood, garlic & parsley</i>	
<i>Pizza Andrea</i>	18,90
<i>Tomate, mozzarella, jamón york, champiñón fresco laminado, salami picante, huevo y orégano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushroom, spicy salami, egg & oregano</i>	
<i>Bottarga</i>	20,40
<i>Tomate, mozzarella y huevas de atún curadas</i> <i>Tomato sauce, mozzarella & cured salted tuna roe</i>	
<i>Carpaccio</i>	21,40
<i>Tomate, mozzarella, carpaccio, queso parmesano y rúcula</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, carpaccio, Parmesan cheese & arugula (rocket)</i>	
<i>Tartufo nero</i>	25,90
<i>Tomate, mozzarella ahumada y láminas de trufa negra</i> <i>Tomato sauce, smoked mozzarella & black truffe slices</i>	

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



Piadinas y pan g Piadine e pane g Piadine & bread

<i>Focaccia artigianale</i>	4,00
<i>Pan genovés con aceite de oliva y sal escamada</i>	
<i>Genoese bread with olive oil & sea salt flakes</i>	
<i>Pane all'aglio</i>	4,00
<i>Pan de ajo</i>	
<i>Garlic bread</i>	
<i>Piadina con mozzarella e prosciutto cotto</i>	9,00
<i>Piadina con mozzarella y jamón york</i>	
<i>Piadina with mozzarella & cooked ham</i>	
<i>Piadina con olio e origano</i>	9,00
<i>Piadina con aceite de oliva y orégano</i>	
<i>Piadina with olive oil & oregano</i>	



Carne § *Carne* § *Meat*

Tengo gustos simples. Me satisfago con lo mejor.

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

<i>Scaloppine al limoncello Villa Massa</i>	21,50
<i>Escalope de ternera al limoncello Villa Massa</i>	
<i>Veal escalope with Villa Massa limoncello</i>	
<i>Bistecca alla milanese</i>	24,90
<i>Bistec empanado a la milanese</i>	
<i>Breaded veal steak</i>	
<i>Entrecôte alla griglia</i>	25,90
<i>Entrecot a la parrilla</i>	
<i>Grilled T-bone steak</i>	
<i>Filetto alla griglia</i>	26,90
<i>Solomillo a la plancha</i>	
<i>Grilled sirloin steak</i>	
<i>Tagliata con parmiggiano e rucula</i>	28,90
<i>Tagliata con parmesano y rúcula</i>	
<i>Tagliata with parmesan cheese & arugula (rocket)</i>	
<i>Chateaubriand per due persone</i>	55,00
<i>Chateaubriand para dos personas</i>	
<i>Chateaubriand for two people</i>	



Mar g Mare g Sea

Zuppa cozze

20,00

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

Branzino

24,00

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

Polipo arrosto

24,00

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



Platos de temporada de trufa blanca
Piatti di stagione al tartufo bianco
White truffle seasonal dishes

<i>Uova fritte con tartufo</i> <i>Huevos fritos con trufa laminada</i> <i>Fried eggs with truffle</i>	50,00
<i>Burrata pugliese con tartufo</i> <i>Mozzarella fresca con trufa, aceite de oliva, pimienta y orégano</i> <i>Fresh mozzarella with truffle, olive oil, pepper & oregano</i>	50,00
<i>Tagliatelle con tartufo</i> <i>Tagliatelle con láminas de trufa, cava, mantequilla, puerro y parmesano</i> <i>Tagliatelle with truffle slices, cava sparkling wine, butter, leek & Parmesan cheese</i>	50,00
<i>Uovo Millesimé</i> <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>	60,00
<i>Pizza con tartufo</i> <i>Tomate, mozzarella y láminas de trufa</i> <i>Tomato sauce, mozzarella & truffle slices</i>	60,00
<i>Millefoglie di burrata, carpaccio di bue e nocciola tostata</i> <i>Milhojas de burrata, carpaccio de buey y avellana tostada</i> <i>Burrata millefeuille, beef carpaccio & toasted hazelnut</i>	60,00
<i>Risotto champagne</i> <i>Risotto champán</i> <i>Champagne risotto</i>	60,00
<i>Lunette di formaggio e tartufo</i> <i>Lunas rellenas de queso y trufa con manzana caramelizada</i> <i>Truffle-stuffed lunnettes with cheese & caramelized apple</i>	60,00



Ravioli plin di carne o verdure con scamorza affumicata 60,00

Ravioli plin relleno de carne o verdura con scamorza ahumada

Plin ravioli stuffed with meat or vegetables with smoked scamorza

Spaghetti alla bosconara 60,00

Spaghetti con boletus, láminas de trufa, yema de huevo, pimienta y queso pecorino

Spaghetti with boletus edulis, truffle slices, egg yolk, pepper & Pecorino cheese

