



*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*

Uovo coppa del mondo	14,50
<i>Huevo Mundial: yema de huevo de corral con salsa de tomate, bottarga de atún y pimienta</i> <i>Spain World Cup egg: fried free-range egg yolk with tomato sauce, tuna bottarga & pepper</i>	
Fonduta con caviale di tartufo	16,50
<i>Fondue con caviar de trufa, queso fontina, parmesano, aceite de trufa, huevo, nata, nuez moscada, láminas de trufa y pimienta</i> <i>Fondue with truffle caviar, Fontina cheese, parmesan cheese, truffle oil, egg, cream, nutmeg, sliced truffle & pepper</i>	
Uovo con tartufo nero	22,00
<i>Huevo de corral frito, sal trufada y láminas de trufa</i> <i>Fried free-range egg, truffled salt & truffle slices</i>	
Uovo Millesimé	24,00
<i>Yema de huevo de corral, caviar de trufa, parmesano, láminas de trufa y crema de boletus</i> <i>Fried free-range egg yolk, truffle caviar, parmesan cheese, truffle slices & boletus edulis cream</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.

Provolone	8,40
<i>Queso fundido con orégano</i> <i>Melted cheese with oregano</i>	
Provolone alla pizzaiola	9,40
<i>Queso fundido con tomate, cebolla, aceitunas, alcaparras, orégano y albahaca</i> <i>Melted cheese with tomato, onion, olives, capers, oregano & basil</i>	
Verdure alla griglia	9,90
<i>Parrillada de verduras a la plancha</i> <i>Grilled vegetables</i>	
Melanzane alla parmiggiana	10,40
<i>Berenjenas con tomate, mozzarella, jamón york y parmesano</i> <i>Eggplants with tomato, mozzarella, cooked ham & Parmesan cheese</i>	
Salmone affumicato	12,40
<i>Salmón ahumado marinado con aceite, limón, pimienta, eneldo y tomate cherry</i> <i>Smoked salmon marinated with oil, lemon, pepper, dill & cherry tomatoes</i>	
Carpaccio classico	12,40
<i>Lonchas de carne aliñadas con aceite, limón, queso parmesano, tomate cherry, canónigos, pimienta y sal maldon</i> <i>Raw meat slices seasoned with oil, lemon, Parmesan cheese, cherry tomatoes, corn salad, pepper & salt maldon</i>	
Mozzarella di bufala affumicata	12,50
<i>Mozzarella ahumada de búfala con tomate seco o con pesto de rúcula</i> <i>Buffalo smoked mozzarella with dried tomatos or arugula (rocket) pesto</i>	



Entrantes *Antipasti* Starters

<i>Carpaccio di bresaola</i>	13,40
<i>Finas lonchas de lomo curado aliñadas con aceite, limón, pimienta y parmesano</i> <i>Thin slices of dried cured veal seasoned with olive oil, lemon, pepper and Parmesan cheese</i>	
<i>Treccia di bufala</i>	13,50
<i>Mozzarella de búfala con aceite, pimienta y nueces</i> <i>Buffalo mozzarella with olive oil, pepper & walnuts</i>	
<i>Burrata pugliese</i>	15,00
<i>Mozzarella fresca con aceite de oliva, tomates cherry, pimienta, orégano y salsa de tomate picante</i> <i>Fresh mozzarella with olive oil, cherry tomatoes, pepper, oregano & spicy tomato sauce</i>	
<i>Antipasto italiano</i>	15,90
<i>Surtido de fiambre italiano</i> <i>Assorted Italian deli meat</i>	
<i>Carpaccio di tonno rosso</i>	17,00
<i>Finas lonchas de atún rojo con almendras picadas y pimienta</i> <i>Thin slices of raw red tuna with chopped almonds & pepper</i>	
<i>Burrata pugliese con tartufo</i>	19,40
<i>Mozzarella fresca con trufa, aceite de oliva y pimienta</i> <i>Fresh mozzarella with truffle, olive oi & pepper</i>	

Disponemos de platos para celíacos.
Gluten-free dishes available.



Ensaladas *Insalate* Salads

El arte es la perfección de la Naturaleza.

Art is the perfection of Nature.

Don Giovanni	9,50
<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>	
Andrea	10,50
<i>Espinacas, piña, nueces y queso de cabra fresco</i> <i>Spinach, pineapple, walnuts & fresh goat cheese</i>	
Carolina	9,50
<i>Espinacas frescas, champiñón laminado, queso de cabra, salmón ahumado y uvas</i> <i>Fresh spinach, sliced mushrooms, goat cheese, smoked salmon & grapes</i>	
Al gorgonzola	9,50
<i>Lechuga, crema de gorgonzola y nueces</i> <i>Lettuce, Gorgonzola-cheese cream & walnuts</i>	
All'arancia	9,50
<i>Naranja, cebolleta, albahaca, sal maldon y pimienta de cinco colores</i> <i>Orange, spring onion, chive, basil, salt maldon & five pepper mix</i>	
Carlotta	10,00
<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>	
Fantasia	10,50
<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 cheese & goat cheese slices, & olive oil ice-cream</i>	
Caprese	12,50
<i>Rodajas de tomate, mozzarella de búfala, aceite de oliva, albahaca y orégano</i>	



Tomato slices, buffalo mozzarella, olive oil, basil & oregano

Suggerenze, capricci e novità di Andrea
Sugerencias, caprichos y novedades de Andrea
Andrea's suggestions, caprices and novelties

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>Quadroni di carciofi</i>	14,40
<i>Quadroni rellenos de alcachofa con crema de queso gorgonzola y perejil</i> <i>Artichoke-stuffed quadroni with Gorgonzola-cheese cream & parsley</i>	
<i>Ravioli giganti di Mozzarella di búfala e spinaci</i>	16,40
<i>Ravioli gigantes rellenos de mozzarella de búfala y espinacas</i> <i>con frutos secos tostados, nata, parmesano, aceite de trufa y amaretto</i> <i>Giant ravioli stuffed with buffalo mozzarella and spinach</i> <i>with roasted nuts, cream, Parmesan cheese, truffle oil & amaretto</i>	
<i>Panciotti di melanzane e scamorza</i>	16,40
<i>Panciotti rellenos de berenjenas y scamorza</i> <i>con crema de nata, azafrán, speck, parmesano y perejil</i> <i>Panciotti stuffed with aubergine & scamorza cheese</i> <i>with cream, saffron, speck, Parmesan cheese sauce & parsley</i>	
<i>Tortelli di astice</i>	16,40
<i>Tortelli de bogavante con gambas, calabacín, nata, pimienta y perejil</i> <i>Lobster-stuffed tortelli with shrimps, courgette, cream, pepper & parsley</i>	
<i>Triangoli neri di cernia e capasanta</i>	16,40
<i>Triángulos negros rellenos de mero y vieira con zumo de limón, naranja, vodka y pimienta</i> <i>Black triangles stuffed with great scallops & grouper with lemon juice, orange, vodka & pepper</i>	
<i>Pappardelle ai funghi porcini</i>	16,40
<i>Pappardelle con setas boletus, ajo, parmesano y perejil</i>	



Pappardelle with boletus edulis, garlic, Parmesan cheese & parsley

Suggerenze, capricci e novità di Andrea
Sugerencias, caprichos y novedades de Andrea
Andrea's suggestions, caprices and novelties

<i>Lunette di formaggio e tartufo</i>	21,90
<i>Lunas rellenas de queso y trufa con crema de boletus y parmesano</i> <i>Truffle-stuffed lunnettes with cheese & boletus cream & parmesan cheese</i>	
<i>Tagliatelle con tartufo nero</i>	24,40
<i>Tagliatelle con láminas de trufa negra, cava, mantequilla, puerro y parmesano</i> <i>Tagliatelle with black truffle slices, cava sparkling wine, butter, leek & Parmesan cheese</i>	
<i>Garganelli amatriciana</i>	14,90
<i>Garganelli con cebolla roja, queso ricotta, tomate y panceta</i> <i>Garganelli with red onion, ricotta cheese, tomato & bacon</i>	
<i>Paglia e fieno con funghi porcini e pomodori secchi</i>	15,40
<i>Paglia e fieno con boletus, tomate seco, ajo y perejil</i> <i>Paglia e fieno with boletus edulis, dried tomato, garlic & parsley</i>	
<i>Pappardelle Popy</i>	15,40
<i>Pappardelle con mozzarella, tomate y albahaca</i> <i>Pappardelle with mozzarella, tomato & basil</i>	
<i>Spaghetti di estate</i>	16,40
<i>Spaghetti de verano con tomates cherry, queso pecorino, albahaca y ajo</i> <i>Summer spaghetti with cherry tomatoes, Pecorino cheese, basil & garlic</i>	
<i>Gnocchi ubriachi</i>	16,90
<i>Gnocchi borracho con cerveza o whisky Lagavulin, nuez moscada, pimienta y parmesano</i> <i>Gnocchi with beer or Lagavulin whisky, nutmeg, pepper & parmesan cheese</i>	



Suggerenze, capricci e novità di Andrea
Sugerencias, caprichos y novedades de Andrea
Andrea's suggestions, caprices and novelties

<i>Spaghetti alla puttanesca</i>	17,40
<i>Spaghetti con aceitunas, crema de anchoa, alcaparras, tomate, albahaca y orégano picante</i> <i>Spaghetti with olives, anchovy cream, capers, tomato, basil & spicy oregano</i>	
<i>Linguine ubriache</i>	17,90
<i>Linguine borracho con cerveza o whisky Lagavulin, parmesano, nuez moscada y pimienta</i> <i>Linguine with beer or Lagavulin whisky, parmesan cheese, nutmeg & pepper</i>	
<i>Spaghetti con bottarga di tonno</i>	18,40
<i>Spaghetti con bottarga (huevas de atún curadas) y perejil</i> <i>Spaghetti with bottarga (cured salted tuna roe) & parsley</i>	
<i>Linguine con crema di boletus e tartufo</i>	20,40
<i>Linguine con crema de boletus y trufa y parmesano</i> <i>Linguine with boletus & truffle cream & parmesan cheese</i>	
<i>Tagliatelle alla siciliana</i>	20,50
<i>Tagliatelle con colas de langostino, bottarga y pesto</i> <i>Tagliatelle with prawn tails, bottarga & pesto</i>	
<i>Spaghetti marbonara</i>	22,50
<i>Spaghetti con atún, bottarga, huevo y pimienta</i> <i>Spaghetti with tuna, bottarga, egg & pepper</i>	
<i>Linguine ai frutti di mare</i>	25,50
<i>Linguine con langostinos, mejillones, almejas, ajo, perejil, pimienta picante y tomate biológico</i> <i>Linguine with prawns, mussels, clams, garlic, parsley, spicy pepper & biological tomato</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	9,90
<i>Tomate, mozzarella, albahaca y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, basil & oregano</i>	
Napoli	10,90
<i>Tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives & oregano</i>	
Traviata	10,90
<i>Tomate, mozzarella, jamón york y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham & oregano</i>	
Prosciutto e funghi	11,90
<i>Tomate, mozzarella, jamón york, champiñón fresco laminado y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushroom & oregano</i>	
Fumata	11,90
<i>Tomate, mozzarella, salmón y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, salmon & oregano</i>	
Bufala	11,90
<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>	
Bismarck	11,90
<i>Tomate, mozzarella, jamón york, huevo y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, egg & oregano</i>	



Pizze

Pizze

Quattro formaggi	11,90
<i>Tomate, mozzarella, parmesano, gorgonzola y provolone</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, Parmesan, Gorgonzola & provolone</i>	
Calzone	11,90
<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>	
Romana	11,90
<i>Tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras, aceitunas y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives & oregano</i>	
Diavola	11,90
<i>Tomate, mozzarella, salami picante y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami & oregano</i>	
Deliziosa	12,90
<i>Tomate, mozzarella, jamón serrano, queso parmesano y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, cured ham, Parmesan cheese & oregano</i>	
Della casa	13,40
<i>Tomate, mozzarella, jamón york, berenjena, queso parmesano y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, aubergine, Parmesan cheese & oregano</i>	
Affumicata	13,90
<i>Tomate, mozzarella ahumada de búfala, rúcula y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, buffalo smoked mozzarella, arugula (rocket) & oregano</i>	
Vegetale	13,90
<i>Tomate, mozzarella, verduras a la plancha, sal, pimienta en grano y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables, salt, peppercorns & oregano</i>	



Frutti di mare	16,40
<i>Tomate, mozzarella, marisco, ajo y perejil</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, seafood, garlic & parsley</i>	
Pizza Andrea	16,40
<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>	
Bottarga	18,90
<i>Tomate, mozzarella y huevas de atún curadas</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella & cured salted tuna roe</i>	
Carpaccio	18,90
<i>Tomate, mozzarella, carpaccio de ternera, queso parmesano, rúcula, pimienta y sal maldon</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, beef carpaccio, Parmesan cheese, arugula (rocket), pepper & salt maldon</i>	
Tartufo nero	23,90
<i>Tomate, mozzarella ahumada y láminas de trufa negra</i>	
<i>Tomato sauce, smoked mozzarella & black truffle slices</i>	

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



*Piadinas y pan **Piadine e pane** Piadine & bread*

<i>Piadina con mozzarella e prosciutto cotto</i>	8,50
<i>Piadina con mozzarella y jamón york</i>	
<i>Piadina with mozzarella & cooked ham</i>	
<i>Piadina con mozzarella e bacon</i>	8,50
<i>Piadina con mozzarella y bacon</i>	
<i>Piadina with mozzarella & bacon</i>	
<i>Piadina con mozzarella e prosciutto crudo</i>	9,00
<i>Piadina con mozzarella y jamón serrano</i>	
<i>Piadina with mozzarella & cured ham</i>	
<i>Piadina con mozzarella afumicata, speck e rucola</i>	9,50
<i>Piadina con mozzarella ahumada, speck y rúcula</i>	
<i>Piadina with smoked mozzarella, speck & arugula (rocket)</i>	
<i>Focaccia</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>Pane con olio e origano</i>	4,00
<i>Pan con aceite de oliva y orégano</i>	
<i>Bread with olive oil & oregano</i>	



Pasta fresca **Pasta fresca** *Fresh pasta*

La ternura es el reposo de la pasión.

Tenderness is the repose of passion.

Spaghetti Napoli	10,40
<i>Spaghetti con salsa de tomate y parmesano</i> <i>Spaghetti with tomato sauce & Parmesan cheese</i>	
Spaghetti con bacon e panna	11,40
<i>Spaghetti con bacon, huevo, pimienta, parmesano y nata</i> <i>Spaghetti with bacon, egg, pepper, Parmesan cheese & cream</i>	
Tagliatelle alla bolognese	11,90
<i>Tagliatelle con carne picada, apio, zanahoria, tomate y parmesano</i> <i>Tagliatelle with ground beef, celery, carrot & Parmesan cheese</i>	
Paglia e fieno al pomodoro e basilico	12,40
<i>Paglia e fieno con salsa de tomate, albahaca y parmesano</i> <i>Paglia e fieno with tomato sauce, basil & Parmesan cheese</i>	
Tagliatelle al salmone	12,40
<i>Tagliatelle con salmón, nata, eneldo, perejil, pimienta y vino blanco</i> <i>Tagliatelle with salmon, cream, dill, parsley, pepper & white wine</i>	
Garganelli alla diavola	13,40
<i>Garganelli con salsa de tomate, guindilla, nata y parmesano</i> <i>Garganelli with tomato sauce, chilli pepper, cream & Parmesan cheese</i>	
Gnocchi al pomodoro	12,90
<i>Gnocchi con salsa de tomate, albahaca y parmesano</i> <i>Gnocchi with tomato sauce, basil & Parmesan cheese</i>	
Gnocchi al pesto	12,90
<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>	



*Pasta fresca **Pasta fresca** Fresh pasta*

<i>Gnocchi quattro formaggi</i>	12,90
<i>Gnocchi con provolone, parmesano, gorgonzola, mozzarella y nata</i>	
<i>Gnocchi with provolone, Parmesan, Gorgonzola, mozzarella & cream</i>	
<i>Gnocchi al gorgonzola</i>	12,90
<i>Gnocchi con crema de gorgonzola, parmesano y perejil</i>	
<i>Gnocchi with gorgonzola cream, Parmesan cheese & parsley</i>	
<i>Gnocchi alla sorrentina</i>	13,90
<i>Gnocchi con tomate y mozzarella gratinada</i>	
<i>Gnocchi with tomato sauce & mozzarella au gratin</i>	
<i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino del nonno</i>	13,40
<i>Spaghetti con ajo, aceite de oliva, guindilla, anchoa, tomate cherry troceado, parmesano y perejil</i>	
<i>Spaghetti with garlic, olive oil, chilli pepper, anchovy, diced cherry tomato, Parmesan cheese & parsley</i>	
<i>Spaghetti alla carbonara l'originale</i>	13,40
<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 al pesto</i>	13,40
<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>	
<i>Paglia e fieno prosciutto e funghi</i>	13,40
<i>Paglia e fieno con jamón york, setas, nata, parmesano y perejil</i>	
<i>Paglia e fieno with cooked ham, mushrooms, cream, Parmesan cheese & parsley</i>	



*Pasta fresca **Pasta fresca** Fresh pasta*

<i>Tagliatelle ai funghi porcini</i>	13,40
<i>Tagliatelle con setas boletus, nata y parmesano</i> <i>Tagliatelle with boletus edulis, cream & Parmesan cheese</i>	
<i>Tagliatelle mare e monti</i>	14,90
<i>Tagliatelle con setas boletus, gambas, ajo, rúcula y perejil</i> <i>Tagliatelle with boletus edulis, shrimps, garlic, arugula (rocket) & parsley</i>	
<i>Tagliatelle primavera</i>	14,90
<i>Tagliatelle con gambas, champiñón, tomate cherry troceado, tomate biológico y una pizca de picante</i> <i>Tagliatelle with shrimps, mushrooms, diced cherry tomato, biological tomato & a hint of spice</i>	
<i>Tagliolini neri al salmone</i>	14,90
<i>Tagliolini negros con salmón, vodka, nata y eneldo</i> <i>Black tagliolini with salmon, vodka, cream & dill</i>	
<i>Tagliolini neri con gamberi e cozze</i>	14,90
<i>Tagliolini negros con gambas, mejillones, tomate cherry troceado, tomate biológico, perejil y una pizca de picante</i> <i>Black tagliolini with shrimps, diced cherry tomato, biological tomato, parsley & a hint of spice</i>	
<i>Pappardelle con gamberi</i>	14,90
<i>Pappardelle con gambas, salsa de tomate, ajo, perejil y una pizca de picante</i> <i>Pappardelle with shrimps, tomato sauce, garlic, parsley & a hint of spice</i>	
<i>Garganelli funci</i>	15,40
<i>Garganelli con salchicha fresca, pimiento rojo y amarillo, nata, azafrán y parmesano</i> <i>Garganelli with fresh sausage, red & yellow bell peppers, cream, saffron & Parmesan cheese</i>	



*Especialidades de la casa **Specialità della casa** House specialities*

<i>Lasagna della mamma</i>	13,40
<i>Carne de ternera, guisantes, bechamel, mozzarella, huevo duro, parmesano y salsa de tomate</i> <i>Ground beef, peas, béchamel, mozzarella, hard-boiled egg, cheese parmesan & tomato sauce</i>	
<i>Ricciole ricotta e spinaci</i>	13,40
<i>Ricciole (láminas de pasta) con ricotta, espinacas y queso scamorza</i> <i>Ricciole (pasta sheets) with ricotta, spinach & scamorza cheese</i>	
<i>Ricciole Cortesin</i>	22,50
<i>Ricciole con ricotta, espinacas, huevo de codorniz y hamburguesa de buey</i> <i>Ricciole with ricotta, spinach, quail egg & ox-beef burger</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>Tortelli Nicholas</i>	14,40
<i>Tortelli rellenos de ricotta y espinaca con speck, nata, azafrán, parmesano y perejil</i> <i>Tortelli stuffed with spinach & ricotta, with speck, cream, saffron, Parmesan cheese & parsley</i>	
<i>Tortelli di zucca</i>	14,40
<i>Tortelli relleno de calabaza con queso scamorza gratinado, mantequilla y perejil</i> <i>Pumpkin-stuffed tortelli with scamorza cheese au gratin, butter & parsley</i>	



Ravioli de ricotta e spinaci	14,40
<i>Ravioli rellenos de ricotta y espinacas con salsa a elegir:</i>	
•mantequilla, salvia y parmesano	
•jamón york, nata y parmesano	
•crema de cuatro quesos	
<i>Ravioli stuffed with ricotta & spinach served with a sauce of your choice:</i>	
• butter, sage & Parmesan cheese	
• cooked ham, cream & Parmesan cheese	
•four-cheese sauce	
Ravioli di capriolo	15,40
<i>Ravioli relleno de corzo con mantequilla, salvia, aceite de trufa y parmesano</i>	
<i>Roe deer stuffed ravioli with butter, sage, truffle oil & Parmesan cheese</i>	
Ravioli cuore di cinque formaggi	15,40
<i>Corazones rellenos de cinco quesos con salsa a elegir:</i>	
•jamón york, nata y parmesano	
•nueces, almendras, nata y parmesano	
<i>Ravioli hearts stuffed with five cheeses served with a sauce of your choice:</i>	
• cooked ham, cream & Parmesan cheese	
• walnuts, almonds, cream & Parmesan cheese	
Fagottini formaggio e pera	15,40
<i>Fagottini rellenos de queso y pera con crema gorgonzola y perejil</i>	
<i>Fagottini stuffed with cheese & pear, with Gorgonzola cream & parsley</i>	
Panzerotti con funghi	15,40
<i>Panzerotti rellenos de setas con aceite de trufa, perejil, nata y parmesano</i>	
<i>Panzerotti stuffed with mushrooms, with truffle oil, parsley, cream & Parmesan cheese</i>	
Girasoli di formaggio e noci	15,40
<i>Girasoles rellenos de queso y nueces con crema de espárragos, nata, parmesano y perejil</i>	
<i>Sunflower ravioli stuffed with cheese & walnuts, with asparagus cream, Parmesan cheese & parsley</i>	
Raviolacci di formaggio e noci	15,40
<i>Raviolacci rellenos de queso y nueces con tomate natural, albahaca y parmesano</i>	
<i>Raviolacci stuffed with cheese & walnuts, with fresh tomato sauce, basil & Parmesan cheese</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 limone</i> <i>Escalope de ternera al limón</i> <i>Veal escalope with lemon</i>	19,00
<i>Scaloppine al gorgonzola</i> <i>Escalope de ternera al gorgonzola</i> <i>Veal escalope with gorgonzola</i>	21,00
<i>Scaloppine al marsala</i> <i>Filete de ternera al vino de Marsala</i> <i>Veal steak with Marsala wine</i>	21,00
<i>Saltimbocca alla romana</i> <i>Solomillo a la romana con mantequilla, salvia, jamón serrano, uvas pasas y vino marsala</i> <i>Roman-style sirloin steak with butter, sage, cured ham, raisins grapes & marsala wine</i>	22,00
<i>Bistecca alla milanese</i> <i>Bistec empanado a la milanese</i> <i>Breaded veal steak</i>	22,40
<i>Entrecôte alla griglia</i> <i>Entrecot a la parrilla</i> <i>Grilled T-bone steak</i>	23,40



Carne *Carne* Meat

<i>Filetto alla griglia</i> Solomillo a la plancha Grilled sirloin steak	24,40
<i>Entrecôte al gorgonzola</i> Entrecot al gorgonzola T-bone steak with gorgonzola	25,40
<i>Filetto al pepe verde</i> Solomillo a la pimienta verde Sirloin steak with green pepper	26,40
<i>Filetto al pepe rosa</i> Solomillo a la pimienta rosa Sirloin steak with pink pepper	26,40
<i>Filetto al aceto balsamico di Modena</i> Solomillo al vinagre balsámico de Módena Sirloin steak with balsamic Modena vinegar	26,40
<i>Tagliata con parmigiano e rucola</i> Tagliata con parmesano, tomates cherry y rúcula Tagliata with Parmesan cheese, cherry tomatoes & arugula (rocket)	26,40



*Pasta seca **Pasta secca** Dry pasta*

Disponemos de pasta seca de alta calidad.

*Los tiempos de cocción son más largos, por lo que se estima una espera de unos 20 minutos para servir el plato.
Se acompañan con cualquiera de nuestras salsas.*

Consulte a nuestros camareros.

*Productos sin gluten **Prodotti senza glutine** Gluten-free products*

Disponemos de opciones aptas para celíacos (sin gluten) como:

Spaghetti

Penne

Gnocchi

Pizza

Focaccia

Se acompañan con cualquiera de nuestras salsas.

Consulte a nuestros camareros.

