



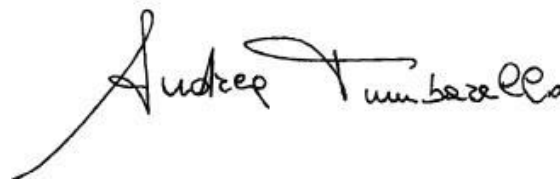
Si te dijera la verdad te mentiría.
If I told you the truth I would be lying.

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, de Almeida y de Ayuso g
Le uova di Andrea, di Almeida & di Ayuso g
Andrea, Almeida & Ayuso's eggs

<i>Uovo con tartufo nero</i>	24,50
<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>	26,50
<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>	



Entrantes g **Antipasti** g 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) Alcachofas fritas (unidad) Fried artichokes (each)	6,50
Provolone Queso fundido con orégano Melted cheese with oregano	10,90
Provolone alla pizzaiola Queso fundido con tomate, cebolla, aceitunas, alcaparras y orégano Melted cheese with tomato, onion, olives, capers & oregano	11,90
Melanzane alla parmiggiana Berenjenas con tomate, mozzarella, jamón york y parmesano Eggplants with tomato, mozzarella, cooked ham & Parmesan cheese	12,90
Burrata pugliese Mozzarella fresca con aceite de oliva, pimienta, orégano y salsa de tomate picante Fresh mozzarella with olive oil, pepper, oregano & spicy tomato sauce	17,50
Il nostro tagliere di salumi Surtido de fiambre italiano Assorted Italian deli meat	18,40
Piatto di cecina di bue Cecina de buey Ox smoked meat	20,50
Burrata pugliese con tartufo Mozzarella fresca con trufa, aceite de oliva y pimienta Fresh mozzarella with truffle, olive oil & pepper	24,90



Crudo g Crudi g Crude

La ternura es el reposo de la pasión.

Tenderness is the repose of passion.

<i>Sardine marinate</i>	16,00
<i>Sardinas marinadas con albahaca, perejil, tomate seco, aceite de oliva virgen extra, vinagre de manzana y limón</i>	
<i>Marinated sardines with basil, parsley, dried tomato, extra virgin olive oil, apple cider vinegar and lemon</i>	
<i>Sardine marinate con aglio bianco e olio di aneto</i>	16,00
<i>Sardinas marinadas con ajo blanco y aceite de eneldo</i>	
<i>Marinated sardines with white garlic & dill oil</i>	
<i>Carpaccio di polpo</i>	23,00
<i>Finas lonchas de pulpo con rúcula, aceitunas negras secas, nduja, limón y AOVE</i>	
<i>Thin slices of octopus with arugula, dried black olives, nduja, lemon & EVOO</i>	
<i>Carpaccio di ventresca di tonno</i>	23,50
<i>Finas lonchas de ventresca de atún con almendras picadas y vinagre de Módena</i>	
<i>Thin slices of tuna belly with chopped almonds & balsamic vinegar</i>	
<i>Vitello tonnato tradizionale</i>	24,00
<i>Carne de vacuno, mahonesa de atún, alcaparras, polvo de aceituna y yema de huevo</i>	
<i>Beef, tuna mayonnaise, capers, olive powder & egg yolk</i>	
<i>Carpaccio di entrecote di bue del Capricho</i>	25,90
<i>Lonchas de entrecot de buey de El Capricho</i>	
<i>Raw entrecote slices beef from El Capricho</i>	
<i>Carpaccio di gamberi rossi con lardo di colonnata y limoncello Villamassa</i>	33,50
<i>Lonchas de gambas rojas con lardo y reducción de limoncello Villamassa</i>	
<i>Slices red prawns with lard & Villamassa limoncello reduction</i>	



Ensaladas g **Insalate** g *Salads*

El arte es la perfección de la Naturaleza.

Art is the perfection of Nature.

Don Giovanni	11,50
<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>	
Carlotta	12,00
<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>	
Andrea	12,50
<i>Espinacas, piña, nueces y queso de cabra fresco</i> <i>Spinach, pineapple, walnuts & fresh goat cheese</i>	
Fantasía	12,50
<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>	
Caprese	14,50
<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 g **Spaghetti** g 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.

Spaghetti alla carbonara l'originale	16,40
<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>	
Spaghetti alla volonara "homenaje a César Martín de Lakasa"	25,00
<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>	
Spaghetti alla marbonara	26,00
<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>	
Spaghetti alla bosconara	33,00
<i>Spaghetti con boletus, láminas de trufa, yema de huevo, pimienta y queso pecorino</i>	
<i>Spaghetti with boletus edulis, black truffe slices, egg yolk, pepper & Pecorino cheese</i>	
Spaghetti al pomodoro y basilico	13,40
<i>Spaghetti con salsa de tomate, albahaca y parmesano</i>	
<i>Spaghetti with tomato sauce, basil & Parmesan cheese</i>	
Spaghetti con bacon e panna	14,40
<i>Spaghetti con bacon, huevo, pimienta, parmesano y nata</i>	
<i>Spaghetti with bacon, egg, pepper, Parmesan cheese & cream</i>	
Spaghetti al pesto	16,40
<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	16,40
<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>	



<i>Spaghetti di estate</i>	18,90
<i>Spaghetti de verano con tomates cherry, queso pecorino, albahaca y ajo</i> <i>Summer spaghetti with cherry tomatoes, Pecorino cheese, basil & garlic</i>	
<i>Spaghetti alla puttanesca</i>	19,90
<i>Spaghetti con aceitunas, crema de anchoa, alcaparras, tomate, albahaca y picante</i> <i>Spaghetti with olives, anchovy cream, capers, tomato, basil & spicy</i>	
<i>Spaghetti alle vongole</i>	26,00
<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

Gnocchi al pomodoro y basilico 15,90

Gnocchi con salsa de tomate, albahaca y parmesano
Gnocchi with tomato sauce, basil & Parmesan cheese

Gnocchi al pesto 15,90

Gnocchi con albahaca, ajo, aceite de oliva, piñones, queso pecorino y parmesano
Gnocchi with basil, garlic, olive oil, pine nuts, Pecorino & Parmesan cheese

Gnocchi al gorgonzola 15,90

Gnocchi con crema de gorgonzola y parmesano
Gnocchi with gorgonzola cream & Parmesan cheese

Gnocchi iberico 22,50

Gnocchi con presa iberica, ajetes, boletus y tomate seco
Gnocchi with Iberian prey, garlic sprouts, boletus and dried tomato

Abbiamo un'opzione senza glutine

Disponemos de opción sin gluten.

We have a gluten-free option



Tagliatelle

Tagliatelle alla bolognese

14,90

Tagliatelle con carne picada, apio, zanahoria, tomate y parmesano
Tagliatelle with ground beef, celery, carrot & Parmesan cheese

Tagliatelle ai funghi porcini

16,40

Tagliatelle con setas boletus, nata y parmesano
Tagliatelle with boletus edulis, cream & Parmesan cheese

Tagliatelle primavera

17,90

Tagliatelle con gambas, champiñón, tomate cherry troceado y una pizca de picante
Tagliatelle with shrimps, mushrooms, diced cherry tomato & a hint of spice

Tagliatelle mare e monti

24,00

Tagliatelle con setas boletus, gambas, ajo y rúcula
Tagliatelle with boletus edulis, prawns, garlic & arugula (rocket)



Linguine e Tagliolini

Linguine con crema di boletus e tartufo <i>Linguine con crema de boletus y trufa</i> <i>Linguine with boletus & truffle cream</i>	23,90
Linguine con calamaretti y vongole <i>Linguine con chipirones y almejas</i> <i>Linguine with baby squid and clams</i>	29,00
Linguine ai frutti di mare <i>Linguine con langostinos, mejillones y almejas</i> <i>Linguine with prawns, mussels & clams</i>	29,00
Tagliolini nero di seppia <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>	17,00
Tagliolini neri con gamberi e cozze <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>	17,90

Pasta corta

Rigatoni alla norma <i>Rigatoni con berenjena, tomate, albahaca, perejil, y ajo</i> <i>Rigatoni with eggplant, tomato, basil, pasley, & garlic</i>	16,90
Garganelli amatriciana <i>Garganelli con cebolla roja, tomate y panceta</i> <i>Garganelli with red onion, tomato & bacon</i>	17,40



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.

Lasagna della mamma 16,40

Carne de ternera, guisantes, bechamel y salsa de tomate
Ground beef, peas, béchamel & tomato sauce

Quadroni di carciofi 16,90

Quadroni rellenos de alcachofa con crema de queso gorgonzola
Artichoke-stuffed quadroni with Gorgonzola-cheese cream

Ravioli de ricotta e spinaci 17,40

Ravioli rellenos de ricotta y espinacas con salsa a elegir:

- *mantequilla, salvia y parmesano*
- *jamón york, nata y parmesano*
- *crema de cuatro quesos*

Ravioli stuffed with ricotta & spinach served with a sauce of your choice:

- *butter, sage & Parmesan cheese*
- *cooked ham, cream & Parmesan cheese*
- *four-cheese sauce*

Fagottini formaggio e pera 18,40

Fagottini rellenos de queso y pera con crema gorgonzola
Fagottini stuffed with cheese & pear, with Gorgonzola cream

Raviolacci di cinghiale alla salsa di brasato 18,50

Ravioli de jabalí con jugo de carne y tomate biológico
Wild boar ravioli with meat juice and organic tomato

Raviolini del Plin al Asiago 19,00

Raviolini relleno de carne con crema de Asiago y vino blanco
Raviolini filled with meat with Asiago cream and white wine



<i>Tortelli di astice</i>	20,90
<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>	19,90
<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>	24,40
<i>Lunas rellenas de queso y trufa con crema de boletus</i> <i>Truffle-stuffed lunnettes with cheese & boletus cream</i>	



Risoto g *Risotto* g *Risotto*

<i>Risotto al gorgonzola</i>	16,40
<i>Risotto con crema gorgonzola, mantequilla y perejil</i> <i>Risotto with gorgonzola cream, butter & parsley</i>	
<i>Risotto al nero di seppia</i>	21,00
<i>Risotto negro con chipirrones y un toque picante</i> <i>Black risotto with squid & a hint of spice</i>	
<i>Risotto al champagne</i>	31,00
<i>Risotto con champan, queso Parmigiano Reggiano, mantequilla con trufa y láminas de trufa negra</i> <i>Risotto with champagne, Parmigiano Reggiano cheese, truffle butter & black truffle slices</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	12,90
<i>Tomate, mozzarella, albahaca y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, basil & oregano</i>	
Napoli	13,90
<i>Tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives & oregano</i>	
Traviata	13,90
<i>Tomate, mozzarella, jamón york y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham & oregano</i>	
Prosciutto e funghi	14,90
<i>Tomate, mozzarella, jamón york, champiñón fresco laminado y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushroom & oregano</i>	
Bismarck	14,90
<i>Tomate, mozzarella, jamón york, huevo y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, egg & oregano</i>	
Diavola	14,90
<i>Tomate, mozzarella, salami picante y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami & oregano</i>	
Quattro formaggi	14,90
<i>Tomate, mozzarella, parmesano, gorgonzola y provolone</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, parmesan, gorgonzola & provolone</i>	



Pizze

<i>Romana</i>	14,90
<i>Tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras, aceitunas y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives & oregano</i>	
<i>Bufala</i>	15,90
<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>	15,90
<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>	15,90
<i>Tomate, mozzarella, jamón serrano, queso parmesano y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, cured ham, Parmesan cheese & oregano</i>	
<i>Della casa</i>	15,90
<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>	16,40
<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>	16,40
<i>Tomate, mozzarella, verduras de temporada, sal y pimienta en grano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, vegetables of the season, salt & peppercorns</i>	



Pizze

Caprese	18,50
<i>Tomate, mozzarella, tomate natural, mozzarella de bufala y rúcula</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, fresh tomato, buffalo mozzarella & arugula (rocket)</i>	
Frutti di mare	19,90
<i>Tomate, mozzarella, marisco, ajo y perejil</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, seafood, garlic & parsley</i>	
Pizza Andrea	19,90
<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>	
Pizza Claudia	20,40
<i>Tomate, mozzarella, boletus, rúcula y parmesano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, boletus edulis, arugula (rocket) & Parmesan cheese</i>	
Bottarga	21,40
<i>Tomate, mozzarella y huevas de atún curadas</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella & cured salted tuna roe</i>	
Carpaccio	22,40
<i>Tomate, mozzarella, carpaccio, queso parmesano y rúcula</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, carpaccio, Parmesan cheese & arugula (rocket)</i>	
Tartufo nero	26,90
<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***

Focaccia artigianale

Pan genovés con aceite de oliva y sal escamada
Genoese bread with olive oil & sea salt flakes

5,00

Pane all'aglio

Pan de ajo
Garlic bread

5,00

Piadina con olio e origano

Piadina con aceite de oliva y orégano
Piadina with olive oil & oregano

10,00



Pinsa Romana

<i>Pinsa Romana al cacio e pepe</i>	13,90
<i>Base de pizza típica Romana sin tomate, con mozzarella, queso pecorino y pimienta negra</i> <i>Typical Roman pizza base without tomato, with mozzarella, pecorino cheese & black pepper</i>	
<i>Pinsa Romana Traviata</i>	14,90
<i>Base de pizza típica Romana sin tomate, con mozzarella, jamón york y orégano</i> <i>Typical Roman pizza base without tomato, with mozzarella, cooked ham & oregano</i>	
<i>Pinsa Romana Diavola</i>	15,90
<i>Base de pizza típica Romana sin tomate, con mozzarella, salami picante y orégano</i> <i>Typical Roman pizza base without tomato, with mozzarella, spicy salami & oregano</i>	
<i>Pinsa Romana Vegetale</i>	17,40
<i>Base de pizza típica Romana sin tomate, con mozzarella, verduras de temporada, sal y pimienta en grano</i> <i>Typical Roman pizza base without tomato, with mozzarella, vegetables of the season, salt & peppercorns</i>	
<i>Pinsa Romana Andrea</i>	20,90
<i>Base de pizza típica Romana sin tomate, con mozzarella, jamón york, champiñón fresco laminado, salami picante, huevo y orégano</i> <i>Typical Roman pizza base without tomato, with mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushroom, spicy salami, egg & oregano</i>	

Podemos realizar cualquiera de nuestras pizzas con la base de la pizza típica Romana.

Consulte a nuestro personal



Carne g **Carne** g *Meat*

*Tengo gustos simples. Me satisfago con lo mejor.
I have the simplest tastes. I am always satisfied with the best.*

Scaloppine al limoncello Villa Massa <i>Escalope de ternera al limoncello Villa Massa</i> <i>Veal escalope with Villa Massa limoncello</i>	22,50
Bistecca alla milanese <i>Bistec empanado a la milanesa</i> <i>Breaded veal steak</i>	25,90
Entrecôte alla griglia <i>Entrecot a la plancha</i> <i>Grilled T-bone steak</i>	26,90
Filetto alla griglia <i>Solomillo a la plancha</i> <i>Grilled sirloin steak</i>	27,90

Mar g **Mare** g *Sea*

Zuppa cozze <i>Salteado de mejillones, ajo, vino blanco, tomate, perejil y nduja</i> <i>Sauteed mussels, garlic, white wine, tomato, parsley & nduja</i>	21,00
Branzino <i>Lubina al horno acompañada de ensalada mixta</i> <i>Baked sea bass with mixed salad</i>	25,00

