

## antipasti

### frios

**tavolozza formaggi 13,50**  
selección de quesos curados y semicurados del afinador beppino occelli.

lácteos.

**tavolozza affettati 12,50**  
embutidos italianos finamente cortado.  
trazas frutos de cascara.

**carpaccio di manzo frollato 12,50**  
picaña madurada hasta 30 días, gránela de avellanas, AOVE y flor de sal.  
frutos de cascara.

**burrata speciale 18,00**  
queso con corazón cremoso, verduras aliñadas con ajo, romero, orégano y aove.  
lácteos.

**insalata fresella 13,50**  
masa de pizza, lechugas variadas, mozzarella, cherry, tomate datterino, ajo, atún, olivas verdes, orégano, y aove.  
gluten, pescado.

**insalata luna Rossa 13,50**  
lechugas variadas, bacalao fresco, patatas, olivas negras de gaeta y verdes sicilianas, cebolla, tomate.  
pescado.

### calientes

**zuppa di cozze 18,50**  
caldereta de mariscos con pan tostado y tomatitos del Vesubio. Un poquito picante. Consulta los mariscos del día. Para dos personas.  
mariscos, gluten, picante.

**provola allá pizzaiola 12,50**  
mozzarella ahumada fundida, albahaca, salsa de tomatitos del vesubio perfumada con orégano calabrés.  
lácteos.

**melenzane alla parmigiana nel forno a legna 15,50**  
Láminas de berenjenas, salsa de tomate san marzano, mucho queso grana y albahaca fresca.  
lácteos.

**pane e olio 1,50 por persona**  
pan recién hecho al horno de leña.  
gluten.

## paste e risotti

**pappardelle del contadino 15,50**  
pasta al huevo, burrata ahumada, salchicha y tomates del vesubio.  
huevo, gluten, lácteos y sulfitos.

**scialatielli, gamberi e pistacchi di Bronte 17,00**  
pasta fresca, gambas rojas, granela de pistacho y tomatitos.  
gluten y marisco.

**paccheri ai frutti di mare 16,50**  
macarrones muy anchos con mariscos del día y tomates de sicilia.  
gluten, y marisco.

**pappardelle ai porcini 16,00**  
con boletus y setas variadas perfumados a la trufa blanca.  
huevo, gluten y lácteos.

**spaghetti alla calabrese 14,50**  
sobrasada calabresa picante, pancetta, salsa de tomatitos.  
gluten y picante.

**ravioli di baccala 15,50**  
pasta de bacalao, salsa de tomates del vesubio y albahaca fresca.  
pescado, huevo, gluten y trazas de lacteos.

**linguine alla puttanesca di tonno rosso 18,50**  
spaghetti plano, atún rojo, aceitunas, alcaparras y tomatitos.  
pescado, gluten.

**lasagna classica 15,50**  
auténtico ragú a la boloñesa, delicada bechamel y mucho queso.  
gluten, lácteos, apio, sulfito.

**risotto al peperone e taleggio 16,50**  
arroz, pimientos a la napolitana, queso cremoso y alcaparras.  
lácteos.

**maccheroni alla siciliana 15,00**  
macarrones con berenjenas, tomates confitados y ricotta semi curada.  
gluten y lácteos.

## carne e pesce

**tagliata di manzo 19,50**  
láminas de rubia gallega, rúcala, boletus, grana padano y trufa blanca.  
lácteos.

**tonno rosso 23,50**  
lomo de atún rojo de almadraba fileteado con cebolleta estofada y citronette di lime  
pescado.

## pizze

### masa madre e ingredientes selectos

#### bianche, sin salsa de tomate

**cojonuda 14,50**  
mozzarella, setas boletus, salami picante calabrés, gorgonzola.  
gluten y lácteos.

**regina 14,00**  
mozzarella, tomatitos, rúcula, jamón parma, grana padano.  
gluten y lácteos.

**sasicce e friarielli 13,00**  
mozzarella, queso ahumado, salchicha casera, y grelos salteados con ajo y guindilla.  
gluten, lácteos y sulfitos picante.

**affumicata 15,00**  
mozzarella, fresca, burrata ahumada, queso pecorino, papada de cerdo curada, pimienta negra,  
lácteos gluten.

**4 formaggi + uno 13,50**  
mozzarella, taleggio, gorgonzola, provola, grana padano  
lácteos y gluten.

#### rosse, con salsa de tomate san sarzano

**ortolana 13,50**  
mozzarella y verduras variadas.  
gluten, lácteos.

**arrabiata 13,00**  
mozzarella, sobrasada picante calabrese, semilla hinojo.  
lácteos gluten.

**capricciosa 13,50**  
salami, aceitunas alcachofas, jamón dulce.  
lácteos y gluten.

**diavola 13,00**  
margherita con chorizo picante calabrés.  
picante y gluten.

## pizze

### rosse, con salsa de tomate san marzano

**margherita 11,00**  
mozzarella fresca, salsa tomate y albahaca fresca.  
lácteos y gluten.

**dop 13,50**  
margherita con mozzarella de leche de bufala  
lácteos gluten.

**marinara 10,50**  
si, existe la pizza sin queso. salsa de tomate, ajo, orégano y aove.  
gluten.

**siciliana 13,00**  
sin queso, aceitunas de Gaeta, alcaparras, anchoas selectas del cantabrico, salsa de tomate y aove.  
gluten y pescado.

**di paolo 14,50**  
salsa tomate, mozzarella, salchicha napolitana, berenjena, queso semicurado de oveja y menta.  
gluten y lácteos.

**luna rossa 13,50**  
mozzarella, rúcula, láminas de grana padano y aceite de trufa blanca.  
gluten y lácteos.

**parma 12,50**  
margherita con jamón de Parma.  
gluten, lácteos.

**posciutto e funghi 12,50**  
mozzarella, champiñones frescos y jamón dulce.  
gluten lácteos.

**napoli 13,00**  
margherita con anchoas del cantábrico, orégano.  
gluten, lácteos y pescado.

**calzone 13,00**  
salami, jamón dulce, ricotta, pimienta negra, salsa tomate.  
gluten y lacteos.

## dolci

**babà napoletano al Rum 6,00**  
pastel de masa esponjosa remojada con almibar de ron, nata y nutella  
gluten y lacteos.

**tiramisù 6,50**  
receta original con savoardi, café y un cremosísimo mascarpone  
huevo, lacteos, gluten.

**pizza golosa 13,00**  
pizza rellena de nutella, nuestra versión del pan y chocolate para chuparse los dedos.  
lácteos, gluten, frutos cascara.

**pannacotta 5,00**  
flan de leche con salsa de frutos rojos.  
lácteos.

**dolce del giorno 6,00**  
consulta la tarta del dia.  
pregunta sus alérgenos a tu camarero.

**gelato al limoncello 4,00**  
sorbetto al limoncello.

**gelato al tartufo nero 5,00**  
trufa negra de chocolate.

## bebidas y cafes

**aguas italianas**  
agua mineral natural 500 ml 2,00  
agua mineral natural 750 ml 3,00  
Agua mineral con gas 500 ml 3,00  
Agua mineral con gas 750 ml 3,50

**refrescos**  
refrescos biológicos 3,00  
té frio biológico 2,80  
cola 2,50  
aquarius limón 2,80

**cafes italianos**  
espresso 2,00  
macchiato 2,00  
caaffelatte 2,40  
cappuccino 2,40  
infusiones 3,00  
corretto (carajillo) 4,00

## cervezas italianas

peroni red 3,50  
nastro azzurro 3,00  
moretti classica 3,50  
cerveza especial (consultar cerveza y precio) 3'50  
moretti zero, sin alcohol 3'50

**de grifo:**  
0,27 cl 2,75  
0,37 cl 3,40  
0,47 cl 4,00  
0,60 cl 4,80

## vinos

**espumosos**  
prosecco blanco o rosado de grifo ½ litro 7,50  
lambrusco tinto reggiano 14,00  
spumante rosato 14,50

**blancos**  
falanghina de sannio 21,50  
muller thurgau 14,50  
pinot grigio 15,50  
catarratto di sicilia 15,50

**rosados**  
cerasuolo d'abruzzo 16,00

**tintos**  
cannonau di sardegna 16,00  
negroamaro di puglia 15'00  
nero d'ávola di sicilia 18'00  
montepulciano d' abruzzo 16'00  
primitivo docg 19,50  
taurasi docg villa Rajano 38'00  
aglianico 14,50  
barolo docg 45'00

