

ANTIPASTO

Bruschetta Salmón 3 tostadas con salmón . sobre cama de ricotta, nuez y miel	11.00
Burrata Clásica burrata, en cama de rúcula, jamón serrano, cebolla caramelizada, nueces, reduccion balsámica y manzana	13.50
Carpaccio di Manzo Finas laminas de lomo fino de res crudo, alcaparras, rúcula, grana padano, mayonesa de la casa y limón	11.00
Bruschetta Clasica Clásica de tomate . 3 unidades	5.00

LE INSALATA

Rughetta & Mela Rúcula, manzana laminada, queso fetta y nueces	11.00
Rughetta Caprese mini mozzarella marinada , rúcula, tomates cherries, hoja de albahaca, vinagre balsámico y un toque de hojas de menta	13.50
Dal Campo Mix de lechugas, jamón serrano, aceitunas negras, tomate deshidratado, queso fetta y nueces	13.50
Caesar con pollo Lechuga romana, salsa caesar, eroutones, pollo grillado	13.00

Maiale Manzo Pollo

Pollo parmigiano Pechuga de pollo en cocción lenta y luego al horno con mozzarella, pecorino en salsa marinara de la casa acompañada tagliatelle	13.00
Salmon 220 gramos de Salmon coccion al papillote, acompañado de Tagliatelle al olio	19.00
Costolette di maiale Rack de costilla de cerdo en salsa agriculce, y pure de papas.	21.00
Cotoletta di T BONE maiale T bone de cerdo en hierbas, y pure de papas con gorgonzola.	16.00

PASTA FRESCA

Agnolotti Formaggio di Capra Pasta rellena de queso de cabra, champiñones, nuez y queso grana padano	15.00
Lasagna Fatto a Mano Masa artesanal de espinaca, carne con especias, aromatizada con cardamomo y mozzarella.	12.00
Linguine alla carbonara	13.50
Penne o Tagliatelle raggu salsa a ragu de carne, con pasta hecha en casa	12.00
Cannelloni all'anatra Canelone de pato confitado , con mozzarella y gruyere suizo	19.00
Penne alla Vodka Perfecta receta en salsa san marzano, con jamon curado , crema y vodka, un toque de picante!!	14.00
Penne a la crema dijon y salsiccia italiana Salsiccia italiana de hinojo, crema de leche, mostaza dijon y laminas de albahaca .	13.25
Penne pesto rosso salsa a base de tomate rojo, con un leve toque de pimienta negra y vinagre balsamico	9.00
Papardelle ripiene Pasta rellena de camarones y calabaza.	16.50
Balanzoni Funghi con Burro & nocciole Masa artesanal de espinaca, en salsa de mantequilla, nuez y grana padano, rellenos mix de hongo porcini y Champiñon .	14.00
Penne o Tagliatelle pesto Salsa a base de tomate rojo, con un leve toque de pimienta negra y vinagre balsamico	12.00
Polpetta marinara Vr2.0 Albóndigas de res cocinadas al vacio, en salsa marinara roja especial de la casa sobre una cama de tagliatelle	13.00

TRATTORIA
20 **FATTO a MANO** 17
PIZZA — VINO — PASTA

PIZZA CLÁSICA / ROSSO POMODORO

Margherita 11.00
Salsa san marzano, mozzarella, y albahaca

Capriciosa 16.00
Salsa pomodoro , mozzarella, champiñones,
alcachofas, jamón, aceitunas negras, albahaca

Prosciutto cotto - funghi 14.00
Salsa pomodoro, jamón cocido, champiñones,
mozzarella y albahaca

Vegetariana 13.50
Salsa pomodoro, mozzarella, champiñones,
aceitunas negras, cebolla y tomate

Peperoni 14.00
Salsa pomodoro , mozzarella, peperoni

Virginia 13.50
Salsa pomodoro , mozzarella, jamon cocido

Ventura 15.50
Salsa pomodoro, rúgula, prosciutto di parma,
grana padano, mozzarella y albahaca

Cosacca 11.00
Salsa pomodoro, pecorino y albahaca

Oliva Funghi 15.00
Salsa pomodoro , mozzarella, aceitunas,
champiñones

PIZZA BIANCA

Quattro Formaggi 15.00
Mozzarella, queso azul, grana padano y pecorino
La mejor pizza del mundo de 4 quesos según Rafael

Cipolle 14.00
Cebolla asada, mozzarella , grana padano

PIZZA D'AUTORE

Lorena 16.50
Salsa pomodoro , anchoas, alcaparras, aceituna
negra, mozzarella, alcachofas
El placer por lo bueno

Dal Campo 16.00
Salsa Pesto hecha en casa, mozzarella, jamón
serrano y tomates deshidratados
Recuerdos de la campiña

Adriano 16.75
Salsa pomodoro mozzarella, pepperoni, salsiccia
italiana, prosciutto crudo, albahaca
Amantes de la proteína

Fabio 2.0 21.00
Salsa pomodoro mozzarella, burrata, reducción
balsámica, prosciutto ,y grana padano, y pistaccio
La favorita de los fans

Angela 16.00
Manchego trufado, Bresaola (lomo curado),
ralladura de limón, espuma de grana padano, y
tomate cherry. Un deleite al paladar

Chiara 16.50
Salsa marinara, mozzarella, Tronchetto (queso
cabra), tomates cherries confitados, jamón
serrano, albahaca, y AOVE.
A la nonna le gustaba las cosas buenas

Fatto a Mano 14.00
Mozzarella, queso azul, kale al vino blanco con
manzana, pera y panceta
La primera creacion