

20 **FATTO a MANO** 17

PIZZA — VINO — PASTA

PIZZA D'AUTORE

Caramelatta Salsa pomodoro, mozzarella, cebolla caramelizada, salsiccia italiana, toque de miel picante y pecorino	16.00	Fatto a Mano Mozzarella, queso azul, kale al vino blanco con manzana, pera y panceta La primera creacion	14.5
Dal Campo Salsa Pesto hecha en casa, mozzarella, jamón serrano y tomates deshidratados Recuerdos de la campiña	16.50	Fabio 2.0 Salsa pomodoro mozzarella, burrata, reducción balsámica, prosciutto y grana padano, y pistaccio La favorita de los fans	21.00
Francesco Salsa pesto, mozzarella, burrata, salsiccia italiana, alcachofa, cebolla caramelizada y rucula con grana padano.	18.00	Chiara Salsa marinara, mozzarella, Tronchetto (queso cabra), tomates cherries confitados, jamón serrano, albahaca, y AOVE. A la nonna le gustaba las cosas buenas	16.50
Adriano Salsa pomodoro mozzarella, pepperoni, salsiccia italiana, prosciutto crudo, albahaca Amantes de la proteina	17.5	Felipa Salsa pomodoro, mozzarella, cacciocavallo, jamón cocido, salsiccia italiana, salame, cebolla caramelizada (en balsamico), y albahaca. Aromas que despiertan	16.50
Angela Manchego trufado, Bresaola (lomo curado), ralladura de limón, espuma de grana padano, y tomate cherry. Un deleite al paladar	16.00	Lorena Salsa pomodoro, anchoas, alcaparras, aceituna negra, mozzarella, alcachofas El placer por lo bueno	18.00

20 **FATTO a MANO** 17

PIZZA — VINO — PASTA

PASTA FRESCA**Agnolotti Formaggio di Capra 16.50**

Pasta rellena de queso de cabra, champiñones, nuez y queso grana padano

Balanzoni Funghi con Burro & nocciole 16.50

Masa artesanal de espinaca, en salsa de mantequilla, nuez y grana padano, rellenos mix de hongo porcini y Champiñon .

Agnolotti salmon trufado 17.00

Pasta rellena de salmon/ ricotta, en mascarpone trufado

Fagottini Rabo de toro 17.00

Rellenos de rabo de toro, jugo de carne yemas y setas.

Lasagna Fatto a Mano 15.00

Masa artesanal de espinaca, carne con especias, aromatizada con cardamomo y mozzarella.

Cannelloni all'anatra 20.50

Canelone de pato confitado , Foie gras con mozzarella y gruyere suizo

Tagliatelle Ragù Vecchia Scuola d'Bologna 15.00**Penne alla Vodka 16.00**

Perfecta receta en salsa san marzano, con jamon curado , crema y vodka, un toque de picante!!

Penne pesto rosso 13.40

salsa a base de tomate rojo, con un leve toque de pimienta negra y vinagre balsamico

Penne a la crema dijon y salsiccia italiana 16.00

Mezcla de sabores excepcionales, de la acidez y picante de la mostaza, la cremosidad de la crema de leche y la inconfundible salsiccia italiana de hinojo. Solo se ofrece con penne. Asi es la receta.

Linguine al Frutti di Mare 22.00

Mejillones, almejas, calamar, camarón en una salsa de vino blanco y crema de leche.

Puede solicitarlo con salsa al pomodoro

Linguine Camaron Sambuca 16.50

Camarones con un toque de sambuca y crema de leche

Linguine alla carbonara 14.50**Papardelle ripiene 16.50**

Pasta rellena de camarones y calabaza, con salsa

Maiale Manzo Pollo**Pollo parmigiano 15.50**

Pechuga de pollo en cocción lenta y luego al horno con mozzarella, pecorino en salsa marinara de la casa acompañada tagliatelle

Costolette di maiale 21.00

Rack de costilla de cerdo en salsa agriculce, y pure de papas.

Salmon 21.00

220 gramos de Salmon coccion al papillote, acompañado de Tagliatelle al olio

Fileto di manzo 19.00

Corte de lomo fino cocción al vacío , con salsa de uvas al vino tinto, acompañado de ensalada de rúcula y papas fritas con trufadas.

Cotoletta di maiale 19.50

T bone de cerdo en hierbas, y pure de papas con gorgonzola.

TRATTORIA

20 **FATTO a MANO** 17

PIZZA — VINO — PASTA

ANTIPASTO

Bruschetta Salmón ahumado 12.00

3 tostadas con salmón ahumado . sobre cama de ricota, nuez y miel

Burrata 14.50

Clásica burrata , en cama de rucula, jamon serrano, cebolla caramelizada, nueces, reduccion balsámica, y manzana

Bruschetta Clasica 7.00

Clásica de tomate . 3 tajadas de crostini(pan)

Carpaccio di Manso 12.50

Finas laminas de lomo fino de res crudo, alcaparras, rúcula, grana padano, mayonesa de la casa y limón

Polpetta marinara Vr2.0 15.50

Albóndigas de res cocinadas al vacio, en salsa marinara roja especial de la casa (210 gramos) con ricota

LE INSALATA

Rughetta & Mela 12.30

Rúcula, manzana laminada, queso fetta, nueces

Rughetta Caprese 14.50

mini mozzarella marinarada , rúcula, tomates cherries, hoja de albahaca, vinagre balsamico y un toque de hojas de menta

Dal Campo 14.50

Mix de lechugas, jamón serrano, aceitunas negras, tomate deshidratado, queso fetta y nueces

Rustica 14.50

Mix de lechugas, Speck (jamón curado tradición norte de Italia ahumado), alcachofas, y pecorino, reducción balsámica de casa

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

PIZZA CLÁSICA / ROSSO POMODORO

Margherita

Salsa san marzano, mozzarella, y albahaca

12.00

Peperoni

Salsa pomodoro , mozzarella, peperoni

14.00

Capriciosa

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

17.00

Virginia

Salsa pomodoro , mozzarella, jamon cocido

14.00

Prosciutto cotto - funghi

Salsa pomodoro, jamón cocido, champiñones,
mozzarella y albahaca

15.00

Oliva Funghi

Salsa pomodoro , mozzarella, aceitunas,
champiñones

15.00

Vegetariana

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

14.00

PIZZA BIANCA

Ventura

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

17.00

Quattro Formaggi

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

15.00

Quattro Formaggi crema trufada

Mozzarella, gorgonzola, grana padano y queso oveja
crema trufada en la base

16.50

Cosacca

Salsa pomodoro, pecorino y albahaca

12.00

Cipolle

Cebolla asada, mozzarella , grana padano

14.00

Napoli

Salsa pomodoro, anchoas, tomate, mozzarella
y albahaca

15.50