

20 **FATTO a MANO** 17

PIZZA — VINO — PASTA

ANTIPASTO

Bruschetta Salmón ahumado 10

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

Burrata 14

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

Fritto misto 16

3 langostinos y calamares, zucchini rebosados, con salsa picante.

Mejillones, y almejas 16

Mejillones, almejas y nduja (un toque picante) cocinados en vino blanco

Salumeria (2 pax) 25

Combinación de jamón curado, peperoni artesanal, bresaola, manchego, manchego trufado, gruyere, aceitunas, kalamata y pan de la casa.

Carpaccio di Manso 12

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

Bruschetta Clasica 7

Clásica de tomate . 3 tajadas de crostini(pan)

Calamari fritti 14

Calamares fritos es polvoreados con paprika y salsa de la casa

LE INSALATA

Rughetta & Mela 12

Rúcula, manzana laminada, queso fetta, nueces

Rughetta Caprese 14

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

Dal Campo 14

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

Rustica 14

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

Sopa para compartir

CIOPPINO CROSTINI 22

Mariscos, servidos sobre un fondo acompañados de almejas, mejillones, calamares, camarones, con pan de la casa .

PANUOZZO

Panini de masa madre

Napoles 10

Sanduche a base de la masa de pizza, relleno de pimientos asados, rayadura de limon, berebjenas, jamon cocido, mayonesa trufada

Capresse 9

Sanduche a base de la masa de pizza, relleno de tomates, fior de latte, salsa pesto.

20 **FATTO a MANO** 17

PIZZA — VINO — PASTA

PASTA FRESCA

Agnolotti Formaggio di Capra 16

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

Balanzoni Funghi con Burro & nocciole 16

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

Sorrentino porcini 15

Relleno de zucchini, troncheto, en salsa de hongo porcini .

Fagottini Rabo de toro 17

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

Lasagna Fatto a Mano 14

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

Tagliatelle ó penne Pistaccio Pesto 15

Pesto hecho a base de pistacho, grana padano, albahaca y un suave toque de menta fresca

Tagliatelle Ragù Vecchia Scuola d'Bologna 15

Penne alla Vodka 15

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

Penne pesto rosso 13

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

Penne a la crema dijon y salsiccia italiana 15

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 21

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

Puede solicitarlo con salsa al pomodoro

Linguine Camaron Sambuca 16

Camarones con un toque de sambuca y crema de leche

Linguine alla carbonara 14

Papardelle ripiene 16

Pasta rellena de camarones y calabaza, con salsa beurre blanc

PLATOS

Pollo parmigiano 14

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

Costolette di maiale 20

Rack de costilla de cerdo en salsa de la casa, y pure de papas.

Polpetta marinara Vr2.0 15

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

Fileto di manzo 19

Corte de lomo fino cocción al vacio , con salsa de uvas al vino tinto, acompañado de ensalada de rúcula y papas fritas con aceite trufado

Salmon 21

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

TRATTORIA

20 **FATTÒ a MANÒ** 17

PIZZA — VINO — PASTA

**PIZZA CLÁSICA /
ROSSO POMODORO**

Margherita

Salsa san marzano, mozzarella, y albahaca

12

Capriciosa

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

16

Prosciutto cotto - funghi

Salsa pomodoro, jamón cocido, champiñones,
mozzarella y albahaca

15

Vegetariana

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

14

Ventura

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

17

Cosacca

Salsa pomodoro, pecorino y albahaca

11

Napoli

Salsa pomodoro, anchoas, tomate, mozzarella
y albahaca

15

PIZZA BIANCA

Quattro Formaggi

15

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

TRATTORIA

20 FATTÒ a MANÒ 17

PIZZA — VINO — PASTA

PIZZA D'AUTORE

Caramelatta

Salsa pomodoro, mozzarella, cebolla caramelizada, salsiccia italiana, toque de miel picante y pecorino

16

Dal Campo

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

16

Francesco

Salsa pesto, mozzarella, burrata, salsiccia italiana, alcachofa, cebolla caramelizada y rucula con grana padano.

18

Adriano

Salsa pomodoro mozzarella, pepperoni, salsiccia italiana, prosciutto crudo, albahaca
Amantes de la proteina

17.5

Angela

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

16

Fatto a Mano

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

14.5

Fabio 2.0

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

19.5

Chiara

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

16

Felipa

Salsa pomodoro, mozzarella, cacciocavallo, jamón cocido, salsiccia italiana, salame, cebolla caramelizada (en balsamico), y albahaca.
Aromas que despiertan

16

Lorena

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

18