

# Antipasti

**Frittura di mare:** calamares y langostinos rebozados con salsa tártara      20€

**Casseruola di gamberi:** langostinos en cazuela con aceite de ajos laminados y guindillas   21€

**Salmone affumicato:** lonchas de salmón ahumado sobre focaccia con tomate seco y cebolla morada fina   20€

**Burrata e peperoni:** queso burrata sobre pimientos marinados con anchoas escarchadas, ajo y alcaparra  17,50€

**Carpaccio di vitello:** finas lonchas de ternera, lascas de queso Grana Padano, alcaparras y aderezo de limón con AOVE  18€

**Provolone:** queso fundido y salsa pomodoro  13,50€

**Melanzane alla parmigiana:** láminas de berenjena sobre salsa pomodoro con jamón cocido queso mozzarella y Grana Padano gratinado  15,50€

**Involtini di zucchini:** rollitos de calabacín al horno, rellenos de espinacas con queso ricotta y Grana Padano sobre salsa pomodoro  15€

# Insalate

**Mista\*:** lechuga romana, tomate, cebolla morada, atún, espárragos y huevo cocido  13,90€

**Cesar:** lechuga romana, tomates cherry, pollo empanado, bacon, picatoste, virutas de queso parmesano y salsa César    18€

**Caprese:** rodajas de tomate, queso mozzarella, hojas de albahaca fresca y salsa pesto   14,50€

**Di capra:** mezcla de lechugas, rulo de queso cabra gratinado, frutos secos, tomate cherry, emulsión de mango    16€

**Mare:** mezcla de lechugas, rúcula, zamburiñas asadas con manzana y tomate cherry en reducción de Pedro Ximénez  23€

**Della casa:** mezcla de lechugas, rúcula, piña, mango, aguacate, queso burrata, crujiente de jamón Serrano y salsa pesto   20€

# Al Forno

**Lasagna:** carne picada, salsa pomodoro, bechamel con gratinado de queso mozzarella y Grana Padano    16,90€

**Lasagna di verdura:** calabacín, berenjena, espinaca, salsa pomodoro, bechamel con gratinado de queso mozzarella y Grana Padano    16€

# Spaghetti

**Allo scoglio:** mejillones, almejas, langostinos y chipirones en salsa pomodoro     18,50€

**Vongole\*:** almejas salteadas con ajo laminado, guindilla, tomate cherry y perejil   16,50€

**Puttanesca\*:** aceitunas negras laminadas, alcaparra, anchoas y perejil en salsa pomodoro   15€

**Bolognese:** carne picada en salsa pomodoro   15€

**Carbonara:** bacon, queso Grana Padano, yema de huevo    14,50€

# Penne rigate

**Al Capone\*:** ajo, nueces, perejil, nata, fundido de queso Grana Padano    14,90€

**Amatriciana speciale\*:** guanciale, guindilla, ajo, albahaca, fundido de queso Grana Padano en salsa pomodoro   17,20€

**Capesante:** zamburiñas, calabacín, tomates cherry, nata y salsa pomodoro con gratinado de quesos mozzarella y Grana Padano    19,50€

# Tortellini di ricotta

**Alla Norma:** salteado de berenjenas, tomates Cherry, albahaca, AOVE, lascas de queso Grana Padano   16,90€

\*se puede modificar para que sea vegana

**Pere e gorgonzola:** peras asadas, nata, queso gorgonzola, nueces, polvo de jamón serrano 🍷🌾🍷 18€

**Pesto rosso:** salsa pesto, salsa pomodoro y lascas de queso Grana Padano 🍷🌾🍷 16,50€

## Ravioli di carne

**Gratinato:** carne picada, berenjena, nata, gratinado de queso mozzarella y Grana Padano 🍷🌾🌿 18,50€

**Di Paolo:** foie, champiñón, nata, salsa pomodoro y queso gorgonzola 🍷🌾 19€

## Fettuccine

**Pesto Genovese:** salsa pesto casera, tomates cherry y lascas de queso Grana Padano 🍷🍷🌾 16,50€

**Aurora:** salmón ahumado flambeado con brandy, en salsa de queso ricotta, nata y pomodoro 🐟🍷🌾 18€

**Alfredo:** daditos de pollo salteado, nata y queso Grana Padano 🍷🌾 17€

**Primavera\*:** langostinos salteados con calabacín, tomate cherry y ajo en AOVE 🌾🍷🦀 17,80€

**Al contrasto:** fettuccine nero, almejas y langostinos en crema al cava 🦑🦀🍷🌾 19,50€

**Mare e monti:** fettuccine nero, langostinos y champiñones en salsa pomodoro 🦀🍷🌾 17,90€

## Risotti

**Nero di seppia:** langostinos y chipirones en tinta de calamar 🦑🦀🍷 21,50€

**Sapore di mare:** mejillón, almejas, langostinos y chipirones en salsa pomodoro 🦑🦀🍷 23€

**Funghi e tartufo\*:** setas, champiñón, salsa de trufa negra, nata y fundido de queso Grana Padano 🍷🌿 21,50€

**Alla zucca:** bacon salteada, calabaza butternut, queso gorgonzola 🍷🌿 19,80€

## Pollo

**Alla paprika:** pollo en filetes con julianas de pimientos de piquillo, nata y brandy flambeado con patatas fritas 🍷 19,80€

**Al pepe verde:** Pollo en filetes con pimienta verde entera, nata y vino blanco, con patatas fritas 🍷 18,90€

## Carne rossa

**Napoletana:** escalope de ternera empanado, con salsa pomodoro, jamón cocido y gratinado de queso mozzarella con patatas 🌾🍷 19,50€

**Di Oporto:** escalopines de ternera con brunoise de cebolla pochada en salsa de vino de Oporto con patatas 🌾 20,90€

**Entrecot alla griglia:** entrecot de ternera a la plancha servida al corte con patatas 23€

**Entrecot gorgonzola:** entrecot de ternera en salsa de queso gorgonzola con patatas 🍷 25€

**Entrecot funghi porcini:** entrecot de ternera en crema de boletus con patatas 🍷 25€

## Pesce

**Baccalà alla marinara:** lomo de bacalao sellado a la plancha con almejas en salsa verde y patatas panaderas 🦑🐟 26,90€

## Menú Bambini

**Pollo:** tiras de pollo crujiente con patatas, bebida + bola de helado 🌾🍷 15€

**Penne rigate alla bolognese:** macarrones a la boloñesa, bebida + bola de helado 🌾🍷 13,50€

\*se puede modificar para que sea vegana

Di Paolo - Rúa Ánade Real, 13, 15172 Oleiros, A Coruña - [www.DiPaoloOleiros.com](http://www.DiPaoloOleiros.com)

# Pizza

24,50€

**Margherita\***: salsa pomodoro, albahaca fresca y mozzarella 🍕 🍄 12,90€

**Prosciutto**: salsa pomodoro, mozzarella y jamón cocido 🍕 🍄 14,90€

**Prosciutto e funghi**: salsa pomodoro, mozzarella, champiñón y jamón cocido 🍕 🍄 16,50€

**Tropicale**: salsa pomodoro, mozzarella, piña y jamón cocido 🍕 🍄 16,50€

**Quattro formaggi**: salsa pomodoro, orégano, mozzarella, gorgonzola, provolone, Grana Padano 🍕 🍄 16,90€

**Vegetariana\***: salsa pomodoro, mozzarella, berenjena, calabacín, alcachofa, pimientos, AOVE 🍕 🍄 16,50€

**Quattro stagioni**: salsa pomodoro, mozzarella, bacon, champiñón, pimientos, aceitunas negras 🍕 🍄 18€

**Calabrese**: salsa pomodoro, mozzarella, chorizo, ajo, guindilla, champiñones 🍕 🍄 17,50€

**Pesto**: salsa pomodoro, mozzarella, tomate seco, salsa pesto, hojas de albahaca fresca, queso Grana Padano en lascas 🍕 🍄 18,90€

**Tonno**: salsa pomodoro, mozzarella, atún, huevo cocido, cebolla morada 🍕 🍄 17,90€

**Marinara**: salsa pomodoro, mozzarella, anchoas, almejas, langostinos 🍕 🍄 19,50€

**Napoletana**: salsa pomodoro, mozzarella, anchoas, alcaparras, ajo 🍕 🍄 18€

**Bianca**: nata, mozzarella, tomate cherry, jamón serrano, rúcula y lascas de queso Grana Padano 🍕 🍄 20€

**Della casa**: salsa pomodoro, mozzarella, bacon, berenjena, queso de cabra, nueces y emulsión de mermelada de higos 🍕 🍄 21€

**Calzone speciale**: salsa pomodoro, mozzarella, champiñón, tomate cherry, bacon, queso gorgonzola y Grana Padano 🍕 🍄 18,90€

**Burrasera**: salsa pomodoro, mozzarella, tomate cherry, jamón serrano, rúcula, queso de burrata y AOVE 🍕 🍄

# Dolci

**Panna cotta**: crema de leche con cobertura de mermelada de frutas 🍕 5€

**Tiramisù**: bizcochuelos cubierto de café con licor alternado con crema de queso suave, espolvoreado de cacao en polvo 🍕 🍄 7,50€

**Tarta de la abuela**: galletas recubierto de crema con chocolate 🍕 🍄 7€

**Cannoli**: cilindros de masa crocante, rellenas de crema de queso ricotta, pistacho 🍕 🍄 6€

**Gelato\***: 2 bolas de helado italiano 🍕 6€

**Affogato**: 1 bola de helado bañado en café 🍕 4,50€

**Coulant de Chocolate**: coulant de chocolate con 1 bola de gelato de vainilla 🍕 🍄 6€

**Tarta de queso al horno**: con mermelada de frambuesa 🍕 6€

# Bebidas

Refrescos 2,90€

Agua sin o con gas 2,50€

Zumos

2,50€

ColaCao

2,50€

Café LaVazza

- Espresso: café solo 1,80€
- Macchiato: cortado 2,20€
- Latte: café con leche 2,50€

Infusiones 2,50€

Infusiones BIO 2,70€

Jarra de sangría 15€

# Birre

Caña 2,90€

Estrella Galicia en botella 3,10€

\*se puede modificar para que sea vegana

Di Paolo - Rúa Ánade Real, 13, 15172 Oleiros, A Coruña - [www.DiPaoloOleiros.com](http://www.DiPaoloOleiros.com)

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Estrella Galicia sin gluten | 3,30€ |
| 1906                        | 3,20€ |

## Cocktails

**Aperol spritz:** prosecco extra dry, aperol, naranja, soda

|                                                      |       |
|------------------------------------------------------|-------|
|                                                      | 7,50€ |
| <b>Bellini:</b> prosecco, pulpa de melocotón         | 8€    |
| <b>Garibaldi:</b> Campari, zumo de naranja           | 8,30€ |
| <b>Negroni:</b> ginebra, Campari, Vermouth Rosso     | 10€   |
| <b>Mojito:</b> ron, hierbabuena, azúcar, limón, soda | 9€    |

## Vinos

**Rioja:**

|                     |     |
|---------------------|-----|
| • Bujanda           | 17€ |
| • Ramón Bilbao      | 19€ |
| • Muga              | 26€ |
| • Pies Negros       | 18€ |
| • Ladrón de Guevara | 18€ |

**Mencia:**

|           |     |
|-----------|-----|
| • Sácrima | 18€ |
|-----------|-----|

**Ribera del Duero:**

|               |     |
|---------------|-----|
| • Lambuena    | 16€ |
| • Carramimbre | 18€ |
| • Cepa 21     | 26€ |
| • Tamiz       | 18€ |

**Alvarinho:**

|                      |     |
|----------------------|-----|
| • Mar de Frades      | 25€ |
| • Pazo das Barreiras | 19€ |

**Ribeiro:**

|                    |     |
|--------------------|-----|
| • Canción de Elisa | 18€ |
| • Lulo 1915        | 18€ |
| • Colección 68     | 19€ |

**Godello:**

|                      |     |
|----------------------|-----|
| • Godeval            | 19€ |
| • Terras do Cigarrón | 18€ |

**Vinos italianos:**

|                    |     |
|--------------------|-----|
| • Villa Migliarina | 17€ |
| • Feudo Arancio    | 17€ |

**Lambrusco:**

|                  |     |
|------------------|-----|
| • Negrini Tinto  | 13€ |
| • Negrini Rosado | 13€ |
| • Prosecco       | 16€ |

*\*se puede modificar para que sea vegana*