

# Antipasti

**Frittura di mare:** calamares y langostinos rebozados con salsa tártara      19€

**Casseruola di gamberi:** langostinos en cazuela con aceite de ajos laminados y guindillas   20€

**Salmone affumicato:** lonchas de salmón ahumado sobre focaccia con tomate seco y cebolla morada fina   18€

**Burrata e peperoni:** queso burrata sobre pimientos marinados con anchoas escarchadas, ajo y alcaparra  16,50€

**Carpaccio di vitello:** finas lonchas de ternera, lascas de queso Grana Padano, alcaparras y aderezo de limón con AOVE  16€

**Provolone:** queso fundido y salsa pomodoro  12€

**Melanzane alla parmigiana:** láminas de berenjena sobre salsa pomodoro con jamón cocido queso mozzarella y Grana Padano gratinado  14,50€

**Involtini di zucchini:** rollitos de calabacín al horno, rellenos de espinacas con queso ricotta y Grana Padano sobre salsa pomodoro  13,50€

# Insalate

**Mista\*:** lechuga romana, tomate, cebolla morada, atún, espárragos y huevo cocido  11€

**Cesar:** lechuga romana, tomates cherry, pollo empanado, bacon, picatoste, virutas de queso parmesano y salsa César    16€

**Caprese:** rodajas de tomate, queso mozzarella, hojas de albahaca fresca y salsa pesto   13,50€

**Di capra:** mezcla de lechugas, rulo de queso cabra gratinado, frutos secos, tomate cherry, emulsión de mango    14,90€

**Mare:** mezcla de lechugas, rúcula, zamburiñas asadas con manzana y tomate cherry en reducción de Pedro Ximénez  21€

**Della casa:** mezcla de lechugas, rúcula, piña, mango, aguacate, queso burrata, crujiente de jamón Serrano y salsa pesto   19€

# Al Forno

**Lasagna:** carne picada, salsa pomodoro, bechamel con gratinado de queso mozzarella y Grana Padano    15,90€

**Lasagna di verdura:** calabacín, berenjena, espinaca, salsa pomodoro, bechamel con gratinado de queso mozzarella y Grana Padano    15€

# Spaghetti

**Allo scoglio:** mejillones, almejas, langostinos y chipirones en salsa pomodoro     17,90€

**Vongole\*:** almejas salteadas con ajo laminado, guindilla, tomate cherry y perejil   15,50€

**Puttanesca\*:** aceitunas negras laminadas, alcaparra, anchoas y perejil en salsa pomodoro   13,80€

**Bolognese:** carne picada en salsa pomodoro   13€

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

# Penne rigate

**Al Capone\*:** ajo, nueces, perejil, nata, fundido de queso Grana Padano    13,80€

**Amatriciana speciale\*:** guanciale, guindilla, ajo, albahaca, fundido de queso Grana Padano en salsa pomodoro   15,90€

**Capesante:** zamburiñas, calabacín, tomates cherry, nata y salsa pomodoro con gratinado de quesos mozzarella y Grana Padano    18€

# Tortellini di ricotta

**Alla Norma:** salteado de berenjenas, tomates Cherry, albahaca, AOVE, lascas de queso Grana Padano   15,50€

\*se puede modificar para que sea vegana

**Pere e gorgonzola:** peras asadas, nata, queso gorgonzola, nueces, polvo de jamón serrano    16,90€

**Pesto rosso:** salsa pesto, salsa pomodoro y lascas de queso Grana Padano    15,50€

## Ravioli di carne

**Gratinato:** carne picada, berenjena, nata, gratinado de queso mozzarella y Grana Padano    16,90€

**Di Paolo:** foie, champiñon, nata, salsa pomodoro y queso gorgonzola   17,50€

## Fettuccine

**Pesto Genovese:** salsa pesto casera, tomates cherry y lascas de queso Grana Padano    15€

**Aurora:** salmón ahumado flambeado con brandy, en salsa de queso ricotta, nata y pomodoro    16,90€

**Alfredo:** daditos de pollo salteado, nata y queso Grana Padano   15,50€

**Primavera\*:** langostinos salteados con calabacín, tomate cherry y ajo en AOVE    16,50€

**Al contrasto:** fettuccine nero, almejas y langostinos en crema al cava      18€

**Mare e monti:** fettuccine nero, langostinos y champiñones en salsa pomodoro    16,50€

## Risotti

**Nero di seppia:** langostinos y chipirones en tinta de calamar    20€

**Sapore di mare:** mejillón, almejas, langostinos y chipirones en salsa pomodoro    21,50€

**Funghi e tartufo\*:** setas, champiñón, salsa de trufa negra, nata y fundido de queso Grana Padano   19,50€

**Alla zucca:** bacon salteada, calabaza butternut, queso gorgonzola   18,50€

## Pollo

**Alla paprika:** pollo en filetes con julianas de pimientos de piquillo, nata y brandy flambeado con patatas fritas  18€

**Al pepe verde:** Pollo en filetes con pimienta verde entera, nata y vino blanco, con patatas fritas  17€

## Carne rossa

**Napoletana:** escalope de ternera empanado, con salsa pomodoro, jamón cocido y gratinado de queso mozzarella con patatas   18€

**Di Oporto:** escalopines de ternera con brunoise de cebolla pochada en salsa de vino de Oporto con patatas  19€

**Entrecot alla griglia:** entrecot de ternera a la plancha servida al corte con patatas 21€

**Entrecot gorgonzola:** entrecot de ternera en salsa de queso gorgonzola con patatas  22,50€

**Entrecot funghi porcini:** entrecot de ternera en crema de boletus con patatas  23,80€

## Pesce

**Baccalà alla marinara:** lomo de bacalao sellado a la plancha con almejas en salsa verde y patatas panaderas   25€

## Menú Bambini

**Pollo:** tiras de pollo crujiente con patatas, bebida + bola de helado   13€

**Penne rigate alla bolognese:** macarrones a la boloñesa, bebida + bola de helado   11€

\*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

- Margherita\***: salsa pomodoro, albahaca fresca y mozzarella 🍕🍄 11,50€
- Prosciutto**: salsa pomodoro, mozzarella y jamón cocido 🍕🍄 13,90€
- Prosciutto e funghi**: salsa pomodoro, mozzarella, champiñón y jamón cocido 🍕🍄 15,50€
- Tropicale**: salsa pomodoro, mozzarella, piña y jamón cocido 🍕🍄 15€
- Quattro formaggi**: salsa pomodoro, orégano, mozzarella, gorgonzola, provolone, Grana Padano 🍕🍄 15,50€
- Vegetariana\***: salsa pomodoro, mozzarella, berenjena, calabacín, alcachofa, pimientos, AOVE 🍕🍄 15,50€
- Quattro stagioni**: salsa pomodoro, mozzarella, bacon, champiñón, pimientos, aceitunas negras 🍕🍄 17€
- Calabrese**: salsa pomodoro, mozzarella, chorizo, ajo, guindilla, champiñones 🍕🍄 16€
- Pesto**: salsa pomodoro, mozzarella, tomate seco, salsa pesto, hojas de albahaca fresca, queso Grana Padano en lascas 🍕🍄 17€
- Tonno**: salsa pomodoro, mozzarella, atún, huevo cocido, cebolla morada 🍕🍄 16€
- Marinara**: salsa pomodoro, mozzarella, anchoas, almejas, langostinos 🍕🍄 18€
- Napoletana**: salsa pomodoro, mozzarella, anchoas, alcaparras, ajo 🍕🍄 17,90€
- Bianca**: nata, mozzarella, tomate cherry, jamón serrano, rúcula y lascas de queso Grana Padano 🍕🍄 19€
- Della casa**: salsa pomodoro, mozzarella, bacon, berenjena, queso de cabra, nueces y emulsión de mermelada de higos 🍕🍄 20€
- Calzone speciale**: salsa pomodoro, mozzarella, champiñón, tomate cherry, bacon, queso gorgonzola y Grana Padano 🍕🍄 17,50€
- Burrasera**: salsa pomodoro, mozzarella, tomate cherry, jamón serrano, rúcula, queso de burrata y AOVE 🍕🍄 23€

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

\*se puede modificar para que sea vegana

# Cocktails

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

# Vinos

|                     |            |
|---------------------|------------|
| <b>Rioja:</b>       |            |
| • Bujanda           | <b>17€</b> |
| • Ramón Bilbao      | <b>19€</b> |
| • Muga              | <b>26€</b> |
| • Pies Negros       | <b>18€</b> |
| • Ladrón de Guevara | <b>18€</b> |

|                |            |
|----------------|------------|
| <b>Mencia:</b> |            |
| • Sácrima      | <b>18€</b> |

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| <b>Ribera del Duero:</b> |            |
| • Lambuena               | <b>16€</b> |
| • Carramimbre            | <b>18€</b> |
| • Cepa 21                | <b>26€</b> |
| • Tamiz                  | <b>18€</b> |

|                      |            |
|----------------------|------------|
| <b>Alvariño:</b>     |            |
| • Mar de Frades      | <b>25€</b> |
| • Pazo das Barreiras | <b>19€</b> |

|                    |            |
|--------------------|------------|
| <b>Ribeiro:</b>    |            |
| • Canción de Elisa | <b>18€</b> |
| • Lulo 1915        | <b>18€</b> |
| • Colección 68     | <b>19€</b> |

|                      |            |
|----------------------|------------|
| <b>Godello:</b>      |            |
| • Godeval            | <b>19€</b> |
| • Terras do Cigarrón | <b>18€</b> |

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| <b>Vinos italianos:</b> |            |
| • Villa Migliarina      | <b>17€</b> |
| • Feudo Arancio         | <b>17€</b> |

|                   |            |
|-------------------|------------|
| <b>Lambrusco:</b> |            |
| • Negrini Tinto   | <b>13€</b> |
| • Negrini Rosado  | <b>13€</b> |
| • Prosecco        | <b>16€</b> |

**\*se puede modificar para que sea vegana**