

# FOOD MENU



CADA TESTO NACE DE UNA RECETA ÚNICA, CREADA POR LA SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI EXCLUSIVAMENTE PARA NOSOTROS. UNA MASA DE TRIGO BLANDO, CEBADA, AVENA, ESPELTA Y CENTENO. 20 HORAS DE FERMENTACIÓN PARA APORTARLE UNA LIGEREZA EXTREMA Y UNA ALTA DIGESTIBILIDAD. NO LO LLAMES PAN.

NO CREEMOS EN LOS ATAJOS. HEMOS RECORRIDO KILÓMETROS POR LAS CARRETERAS MÁS ESTRECHAS DE ITALIA PARA ESTRECHAR LA MANO DE QUIENES HACEN LAS COSAS COMO DEBEN HACERSE.

**NO LO LLAMES FOCACCIA.**

## #1 IL DOGE

EL VIENTO DEL NORTE SE VUELVE SEDOSO ORO BLANCO. SI CIERRAS LOS OJOS, AÚN SIENTES CRUJIR LOS CABOS DE LOS BARCOS.

BACCALÀ MANTECATO, CEBOLLA EN SAOR, POLVO DE ALGAS, SARDINAS.

\*ALÉRGENOS: (1) (4) (11) (12)

15,00€



## #2 IL PITTORE CON CARPACCIO DE TERNERA

UN CUADRO QUE SE COME.  
ARTE CRUDO, SIN FUEGO.

CARPACCIO DE TERNERA, MOZZARELLA STRACCIATA, PESTO A LA GENOVESA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

\*ALÉRGENOS: (1) (7) (8) (11)

15,00€



## #3 L'ONTO CON PORCHETTA

\*ALÉRGENOS: (1) (7) (11)

11,50€

ENSUCIARSE LAS MANOS ES OBLIGATORIO.  
LA FIESTA DEL PUEBLO EN UN BOCADO.

PORCHETTA ARTESANAL, PIMIENTOS,  
CEBOLLA, QUESO CASATELLA  
TREVIGIANA DOP.



## #4 IL NOBILE CON BATTUTA DE TERNERA

\*ALÉRGENOS: (1) (7) (11) (12)

15,00€

NUDO Y CRUDO.  
LA CARNE ROJA COMO RELIGIÓN, SIN FILTROS.

BATTUTA DE TERNERA FASSONA, CREMA DE  
QUESO ROBIOLA, CEBOLLA CARAMELIZADA.



## #5 L'OSTINATO

\*ALÉRGENOS: (1) (7) (11)

13,50€

EL TIEMPO ES UN INGREDIENTE. TIERNO COMO  
LA MANTEQUILLA, OBSTINADO EN EL SABOR.

ESTOFADO DE ASNO, CREMA DE QUESO  
A LAS HIERBAS, CEBOLLA ROJA.



## #6 L'IMPERATORE CON CARBONARA

\*ALÉRGENOS: (1) (3) (7) (11)

12,00€

ROMA DOCET.  
LA CARBONARA ES UN VUELCO EN EL CORAZÓN.

CREMA DE CARBONARA, GUANCIALE,  
GUANCIALE CRUJIENTE, QUESO  
PECORINO EN LASCAS.



## #7 IL SINCERO

LESS IS MORE.  
EL LUJO ES LA SENCILLEZ QUE FUNCIONA.

JAMÓN COCIDO ARTESANAL,  
MOZZARELLA.

\*ALÉRGENOS: (1) (7) (11)

10,50€



## #8 IL MAESTRO

CON  
**MORTADELA**

UNA OBRA FIERA, GRASA, SIN REMORDIMIENTOS.  
NO SE PIDE PERDÓN POR LA ABUNDANCIA: SE VIVE.

MORTADELA BOLONIA, PESTO DE PISTACHO,  
BURRATA, ALMENDRA PICADA, PISTACHO  
PICADO.

\*ALÉRGENOS: (1) (7) (8) (11)

12,50€



## #9 LO STORICO

CON  
**MORTADELA**

EL TIEMPO ES UN CABALLERO.  
NO ES UN SABOR: ES UN VÉRTIGO.

MORTADELA BOLONIA, MOZZARELLA  
DE BÚFALA, GLASEADO DE VINAGRE GIUSTI,  
TOMATE, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

\*ALÉRGENOS: (1) (7) (11) (12)

13,50€



## #10 L'ORTO

ES EL VERANO QUE TE EXPLOTA EN LA BOCA.  
EL HUERTO HA DEJADO DE SER UN ACOMPAÑAMIENTO.

MOZZARELLA DE BÚFALA, CALABACÍN,  
BERENJENA, TOMATE CONFITADO,  
CREMA DE BERENJENA, ACEITE DE OLIVA  
VIRGEN EXTRA.

\*ALÉRGENOS: (1) (7) (11)

12,00€



# #11 TERRA MADRE

EL SOL SE PUEDE ALCANZAR. Y SABE A HOGAR.  
EL CAMPO HECHO PLATO.

PATATAS MONTADAS AL ACEITE, BERENJENA,  
CALABACÍN, TOMATES SEMI-DRY.

\*ALÉRGENOS: (1) (11)

11,50€



# #12 LO SPADA

NO ES FUSION. ES PALERMO. ÁRABE Y SICILIANO:  
EN EL MEDITERRÁNEO SIN BRÚJULA.

PEZ ESPADA, CAPONATA DE VERDURAS,  
PESTO DE PISTACHO, PISTACHO PICADO.

\*ALÉRGENOS: (1) (4) (8) (11)

14,50€



# #13 IL SIGNORILE

TRADICIÓN INGLESA, ELEGANCIA PIAMONTESA.  
NO LO CORTES, ACARÍCIALO. Y LUEGO, MUERDE.

ROAST BEEF AL ESTILO INGLÉS,  
MOZZARELLA STRACCIATELLA, LECHUGA,  
TOMATE, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

CON  
**ROAST BEEF**

\*ALÉRGENOS: (1) (7) (11)

14,50€



# #14 IL SABAUDO

UN PÉTALO ROSA EN UNA TORMENTA MARINA.  
UN CONTRABANDO DE SABORES.

TERNERA, SALSA TONNATA, ALCAPARRAS.

CON  
**TERNERA Y  
SALSA TONNATA**

\*ALÉRGENOS: (1) (3) (4) (11)

12,00€



# #15 IL SOLEGGIATO

BOCADO A BOCADO, EL SOL DE PUGLIA PERMANECE.  
UN SABOR QUE QUEMA LENTO, HABLA LARGO TIEMPO,  
SE QUEDA.

CAPOCOLLO DE MARTINA FRANCA,  
MOZZARELLA STRACCIATELLA, TOMATE  
CONFITADO, TARALLO DESMENUZADO.

\*ALÉRGENOS: (1) (7) (11)

14,00€



# #16 L'AMERICANO

AMERICAN CLASSIC, REVISITED.  
DAMN, THAT'S GOOD.

PULLED PORK, COL BLANCA (REPOLLO),  
SALSA DE YOGUR.

CON  
**PULLED PORK**

\*ALÉRGENOS: (1) (7) (11)

13,00€



# DRINK MENU

## AGUA

SIN GAS 0,5 lt  
CON GAS 0,5 lt

1,50€

## REFRESCOS

COCA-COLA 0,45 lt  
COCA-COLA ZERO 0,45 lt  
FUZE TEA MELOCOTÓN ROSA 0,4 lt  
FUZE TEA LEMONGRASS 0,4 lt

3,00€

## CERVEZAS

*ARTESANALES*

LAGER ITALIANA 0,33 lt  
PILSEN ITALIANA 0,33 lt  
ROJA ITALIANA 0,33 lt  
SIN ALCOHOL 0,33 lt

5,00€

## SPRITZ

BITTER  
ORIGINAL

3,00€

GIN-TONIC 0,237 lt

6,50€