

## I nostri Antipasti

### **FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA CON "BAGNA CAUDA"**

Flores de Calabacín rebozadas, acompañadas con salsa piemontesa "Bagna Cauda", de anchoas y ajo confitado con leche

16,70

### **CARPACCIO DI CARNE SALADA DELLA VAL DI NON, CON FUNGHI, RUCOLA E RASPADÜRA LODIGIANA**

Carpaccio de ternera del Trentino, con láminas de setas, rúcula y lascas de queso Raspadüra Lodigiana

16,70

### **GNOCCO FRITTO CON SALUMI ITALIANI**

Buñuelos de masa fina dorados al punto de sal servidos calientes acompañados de embutidos italianos

14,90

### **PARMIGIANA DI MELANZANE**

Berenjenas fritas, horneadas con salsa de tomate y albahaca, queso mozzarella y gratinadas con Parmesano

14,90

### **BOCCONCINI DI BUFALA D.O.P. IMPANATI**

Bolitas de mozzarella de búfala empanadas y fritas, acompañadas de confitura de arándanos

12,90

### **BURRATA PUGLIESE D.O.P. CON POMODORINI AL FORNO**

Queso Burrata de la Apulia con Tomatitos confitados al horno

16,90

Servicio en Mesa: 1€/persona

## Le Paste e .....

### **SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALL' AMATRICIANA**

Spaghetti frescos, salteados con "Guanciale di Ariccia D.O.P.",  
tomate y queso Pecorino Romano D.O.P.

12,90

### **¡LA AUTÉNTICA CARBONARA!**

Spaghetti salteados con Guanciale di Ariccia D.O.P., Queso  
Pecorino Romano D.O.P. y yema de huevo batido con sal y pimienta.

12,90

### **TAGLIATELLE AL RAGÚ DI CARNE**

Cintas de pasta fresca salteadas con auténtica salsa boloñesa cocinada  
a fuego lento durante 4 horas....¡¡como lo hacían nuestras abuelas!!

13,90

### **RAVIOLONI DI CAPESANTE CON GAMBERONI FLAMBÉ**

Raviolis de vieiras salteados con gambones flambeados al Brandy  
y "bisque" de bogavante

16,90

### **MEZZELUNE DI PORCINI CON VELLUTATA AL TARTUFO NERO**

Ravioli rellenos de Boletus con crema ligera de trufa negra

14,90

### **RAVIOLACCI DI SALSICCIA E FRIARIELLI, CON CREMA DI SCAMORZA AFFUMICATA**

Raviolis de longaniza y "Friarielli" (verdura del sur Italia  
similar al brécol/grelo) con crema de queso ahumado "Scamorza"

14,90

### **PAPPARDELLE AL RAGÚ DI CINGHIALE ALLA TOSCANA**

Cintas de pasta fresca al huevo, salteadas con salsa de Jabalí  
marinado con especias en vino tinto, guisado a fuego muy lento

14,90

## .....e i Risotti

### **RISOTTO CON SPECK E MELE**

Arroz meloso con jamón ahumado del Trentino y  
manzanas caramelizadas

14,90

### **RISOTTO AI PORCINI E FUNGHI MISTI DI BOSCO**

Arroz meloso con Boletus y otras setas de bosque

14,90

Para nuestros Risotti, utilizamos sólo Riso Carnaroli  
Tenuta Margherita "lavorato a pietra"



Presidio Slow Food

El tiempo de cocción medio de nuestro Risotto es de 20-25 min.