

## Per Iniziare

### *Avocado e parmigiano....14€*

Ensalada de canónigos, aguacate, alcachofas, gengibre, parmigiano y mostaza de miel

### *Raviolo di Burrata e chorizo .....14€*

Raviolo de burrata a la sartén con mantequilla de guanciale y chorizo

### *Parmigiana di melanzane e bufala....15 €*

Berenjena, salsa de tomate, mozzarella de búfala, albahaca

### *La bruschetta....16€*

Pan cristal tostado:

- Parmigiano, speck y trufa

- Burrata, tomate cherry y anchoas de Cantabria

### *Polipo croccante e manchego.....18€*

Pulpo asado, puré de patatas con manchego, tomate cherry confit, pesto de pimiento picante

### *Gamberi e burrata ...18€*

Carabineros a la plancha con burrata y calabacín a la escapece

## Salumeria

### *Parma, Parmigiano e focaccia....16€*

Prosciutto di Parma, queso Parmigiano y focaccia

## La Pasta

### *Amatriciana.....16€*

Spaghettoni, guanciale, salsa de tomate, pecorino y pimienta negra

### *Orecchiette, broccoli, burrata e gamberi....18€*

Pasta fresca, salsa de broccoli, burrata, carabineros a la plancha

### *Genovese...16€*

Ragú de ternera, parmigiano

### *La carbonara.....16€*

Guanciale, huevo, pecorino romano, pimienta negra

### *Spaghetti alla nerano....16€*

Spaghetti, calabacines, ajo, aceite extra virgen y queso manchego 24 meses

### *Paccheri allo scoglio....24€*

Marisco, salsa de tomate cherry, albahaca

### *Tortelloni, spinaci e bufala ....18€*

Raviolis de espinacas y mozzarella de búfala, salsa de tomate cherry, ricotta y albahaca

### *Risotto, Zafferano, Gorgonzola e Speck...26€*

Risotto, azafrán, parmigiano reggiano, gorgonzola y speck

## ...Secondi

### *Salmone e fregola .....20€*

Salmón rostizado, fregola con azafrán, pisto

### *Anatra e barolo....22€*

Pato asado, reducción de vino chianti y arándanos, puré de patatas y cogollo crujiente

### *Tagliata di manzo.....26€*

Filete de angus, patatas en mantequilla de romero y zanahorias glaseadas

## Speciale Tartufo

### *Bresaola tonnata e tartufo....20€*

Carpaccio de ternera curada, mayonesa de atún de almadraba, alcaparras, seta y trufa

### *Tortello di manzo brasato....22€*

Raviolis de ternera asada, ricotta, caldo templado de cocido y trufa

### *Branzino, asparagi e tartufo....26€*

Lubina, espárragos, puré de patatas y trufa

## Menu degustazione (menú degustación)

Los menús son para 1 persona y deberá ser solicitado por todos los comensales de la misma mesa

### *Aperitivo and prosecco....49€*

4 platos seleccionados por el Chef y 2 bebidas

### *Aperitivo and prosecco....69€*

6 platos seleccionados por el Chef y 2 bebidas

## Dolci

### *Marisú ..... 9€*

Tiramisú de la receta de María Teresa

### *Coulant al cioccolato di Mat...9€*

Coulant de chocolate con helado y frutos rojos

### *Ricotta e pera...9€*

Mousse de ricotta, tartar de pera caramelizada, sbriaciolata de amaretto

### *Millefoglie, fragole e gelato al pepe...10€*

Milhojas con crema chantilly de mascarpone, fresa marinada en AEO y helado de vainilla a la pimienta