

Fabio Morisi.

BURRATA TARTUFO 200gr

Base de tomate rallado, rúcula y pasta de trufa.

Served on a bed of grated tomatoes, arugula and truffle paste.

FONDOTA DE QUESOS EN HOGAZA DE PAN PAYÉS

Mezcla de quesos italianos fundidos con tomate secchi y albahaca fresca en hogaza de pan con chips vegetales

Cheeses with sun Mix of italian dried tomatoes, fresh basil and vegetable chips to dip.

GNOCCHI ARTESANAL CON TOMATE CONFITADO Y BURRATA

Tomate siciliano confitado, salsa Pomodoro, albahaca y nubes de burrata.

Confined Sicilian tomato, pomodoro sauce, basil and burrata clouds.

TAGLIATELLE CON CAPONATA DE VERDURAS

Verduras salteadas, aceitunas negras, salsa pomodoro, nubes de burrata y albahaca freca. Opción perfecta para vegetarianos...

Sauted vegetables, black olives, pomodoro sauce, burrata clouds and fresh basil.

Perfect option for vegetarians...

LA TAVOLA

Tabla surtida con una selección de nuestros mejores productos: mozzarella de búfala, gorgonzola, queso Parmigiano, tomate secchi, chorizo criollo, mortadela trufada, caponata, alcaparras y salsa pesto.

Platter with a selection of our best products: buffalo´s mozzarella cheese, gorgonzola, Creole sausage, truffle mortadela, Caponata, parmesan flakes, capers, pesto sauce and sun dried tomatoes.

FONDOTA DE QUESOS EN HOGAZA DE PAN PAYÉS

Mezcla de quesos italianos fundidos con tomate secchi y albahaca fresca en hogaza de pan con chips vegetales / 11,50

Mix of italian cheeses with sun dried tomatoes, fresh basil and vegetable chips.

PARMIGIANA DE MELANZANE

Berenjena al horno con queso ParmigianoReggiano y salsa Pomodoro casero.

Baked aubergins with Parmigiano Reggiano cheese and homemadePomodor sauce.

ESPINACAS Y QUESO DE CABRA

Tomate siciliano, aceite de miel, queso de cabra templado, dátiles, nueces, balsámico y crujiente de pancetta.

Sicilian tomato, honeyoil, tempered goat cheese, dates, walnuts, balsamic and crunchy pancetta.

SALMÓN Y AGUACATE

Salmón, brotes de lechugas, mozzarella de búfala, tomate siciliano, aguacate, aceite de tomate dulce y hojas de eneldo.

Salmon, lettuce sprouts, buffalo´s mozzarella, Sicilian tomato, avocado, sweet tomato oil and dill leaves.

TAGLIATELLE CON CAPONATA DE VERDURAS ①

Verduras salteadas, aceitunas negras, salsa pomodoro, nubes de burrata y albahaca freca Opción perfecta para vegetarianos...

Sauted vegetables, black olives, pomodoro sauce, burrata clouds and fresh basil

Perfect option for vegetarians...

TAGLIATELLE BOLOGNA

Ternera picada, salsa de Pomodoro y láminas de Parmigiano aromatizado con romero / 13,50

Minced beef, pomodoro tomato and thin layers of parmesan

TAGLIATELLE AL PESTO GENOVÉS ①

Con pollo salteado, calabacín y tomates cherry con un toque de nueces

With sauted chicken, zucchini, cherry tomatoes and a dash of nuts

GNOCCHI ARTESANAL CON TOMATE CONFITADO Y BURRATA ①

Tomate siciliano confitado, salsa Pomodoro, albahaca y nubes de burrata.

Confined Sicilian tomato, pomodoro sauce, basil and burrata clouds.

LINGUINI CON GAMBÓN ALLA DIAVOLA 🍷

Nido de pasta fresca al huevo, gambones rojos salteados en salsa de chipotle ahumado y pomodoro. El picante es ligero y elegante.

Fresh egg pasta nest, red shrimp, smokey chipotle and pomodoro sauce.

Not to spicy

RIGATONI AL FORNO 🍷

Tomate, mozzarella, champiñones, pepperoni y Parmigiano

Tomato, mozzarella, mushrooms, pepperoni and Parmigiano

PAPPADELLE DE TRUFA Y SETAS CON HUEVO POCHÉ

Mézclum de setas, boletus, perlas de trufa y huevo poché cocinado a baja temperatura y crema tartufata

Mushroom mix, boletus, truffle pearls and poached egg cooked at low temperature and cream tartufata

RIGATONI CALABRESE

Salsa Pomodoro, tomate cherry, chorizo criollo de la Finca y cayena

Pomodoro sauce, cherry tomatoes, chorizo criollo de la Finca and cayene

GNOCCHIS TARTUFATO CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO POCHÉ

¡Nuestra versión de los huevos rotos!

¡Our version of version of the traditonal "huevos rotos"!

RISOTTO DE FUNGHI Y TRUFA ★

Risotto cremoso con mézclum de setas, virutas de jamón ibérico y salsa tartufo

Creamy risotto with assorted mushrooms, Iberian ham chips and Tartuffe sauce.

REGINA MARGHERITA DI BUFALA D.O.P CAMPANA

Tomate, mozzarella de búfala y albahaca fresca.

Organic tomato, buffalo´s mozzarella and fresh basil.

PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomate, mozzarella y prosciutto cotto.

Organic tomato, mozzarella, prosciutto ham and mushrooms.

PEPPERONI 🍷

Tomate, mozzarella, pepperoni picante artesanal y un toque de miel orgánica.

Organic tomato, mozzarella, spicy artisan made pepperoni and a touch of organic honey.

BBQ ★

Tomate, mozzarella, ternera, pollo, cebolla morada, cilantro y nuestra salsa BBQ Oven.

Organic tomato, mozzarella, beef, chicken, onion, cilantro and BBQ sauce.

CUATRO QUESOS

Tomate, mozzarella, crema suave de gorgonzola, provolone y virutas de Parmigiano.

Organic tomato, softcream of roquefort, mozzarella and provolone cheese with fine chips of parmesan.

DIAVOLA 🍷

Base de salsa de chipotle ahumado, mozzarella, bolognesa de ternera y pepperoni picante

Smoked chipotle sauce base, mozzarella, beef bolognese and spicy pepperoni

CARBONARA

Mozzarella, pancetta ibérica, Parmigiano y yema de huevo

Mozzarella, Iberian pancetta, Parmigiano and egg yolk

Burratas y mozzarellas.

BURRATA OVEN 200gr

Brotes de lechugas gourmet, salsa pesto, pimienta rosa, aceitinas negras, tomate secchi y nueces

Lettuce sprouts, Pink pepper, black olives, sun dried tomatoes,walnuts and pesto sauce.

MOZZARELLA CAPRESE ★

Mozzarella de búfala (DOP Campana), milhojas de tomate y aceite de pesto genovese.

Buffala´s mozzarella cheese (PDO Campana), Millefeuille of tomato and Genovese pesto oil.

MOZZARELLA CON CAPONATA DE VERDURAS ①

Mozzarella de búfala (DOP Campana), caponata de verduras salteadas con aceitunas negras y tostadas de pan cristal de Cerdeña. Plato fresco y ligero perfecto para el verano...

Fresh Mozzarella chesse, sauted vegetebles, black olives and cristal toast bread form Cerdeña

BURRATA IBÉRICA 200gr ★

Con jamón ibérico, pan de cristal, tomate rallado, aceite de oliva virgen extra y brotesde lechugas gourmet.

With Iberian ham, glass bread tomato, extra virgin olive oil and lettuce sprouts.

BURRATA TARTUFO 200gr ★

Base de tomate rallado, rúcula y pasta de trufa.

Servedon a bed of grated tomatoes, arugula and truffle paste

Cesta de Pan casero hecho al horno de leña con grisines de cristal

Basket of homemade bread, baked in a wood-fired oven with glass grills

TORTELLONE DE TERNERA BRASEADA Y SALSA DE PEDRO XIMENEZ

Con salsa cremosa de Pedro Ximénez y queso provolone

Creamy Pedro Ximénez sauce and provolone cheese

RAVIOLONE DE GORGONZOLA Y FOIE

Con salsa cremosa de foie, setas y Oporto

With foie, mushrooms and Porto creamy sauce

LASAÑA BOLOGNESA ★

Rellena de salsa casera, Parmigiano y suave bechamel.

Bechamel sauce, Parmesan cheese, pomodoro tomatoes and Bolognese sauce.

FAGOTTINO BASILICO Y SALSA 4 FORMAGGI

Pasta rellena de queso ricota y pesto, con cremosa salsa de 4 quesos y nueces.

Filled pasta with ricota cheese and pesto, creamy 4 cheeses sauce and nut.

POLLO PICATA

Jugosa pechuga de pollo cocinada a baja temperatura al limón y alcaparras, servida con tagliatelle al burro y Parmigiano

Juicy chicken breast cooked at low temperature with lemon and capers,

Parmigiano

MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA ①

Filete de ternera rosado, especiado, marinado por 24 horas en huevo y empanado con pan rallado casero.

Cubierto con salsa pomodoro, y gratinado con queso mozzarella.

Pink veal filet, marinated in spices for 24 hours, breaded with homemade bread crumbs, pomodoro sauce, gratin with mozzarella cheese

MILANESA DE TERNERA OVEN ①

Filete de ternera rosada, especiado y marinado 24 horas en huevo, empanado con pan rallado casero acompañada de tagliatelle a la crema de parmesano

Pink veal filet, marinated in spices for 24 hours, breaded with homemade bread crumbs, served with creamy parmesan tagliatelle

PIZZA CAMPESINA

Base de tomate orgánico, mozzarella, Parmigiano Grana Padano, champiñones, tomate siliciano, pimienta verde y rojo, berenjenas y escamas de queso de cabra.

Organic tomato, mozzarella, Parmigiano Grana Padano, mushrooms, Sicilian tomatoes, green and red peppes, aubergine and goat cheese flakes.

TRUFA Y HUEVO POCHÉ ★

Base de salsa de boletus, mozzarella, mézclum de setas y huevo poché cocinado a baja temperatura

Base of boletus sauce, mozzarella, mushroom mix and poached egg cooked at low temperature

BURRATA Y JAMÓN IBÉRICO ★

Base de tomate, mozzarella, burrata fresca, virutas de jamón Ibérico y albahaca fresca.

Organic tomato base, mozzarella, fresh burrata, Iberian ham shavings and fresch basil.

LA MALLORQUINA

Base de tomate, mozzarella, burrata fresca, Sobrassada DOP Mallorca y un toque de miel orgánica

Tomato base, mozzarella, fresh burrata, Sobrassada DOP Mallorca and a touch of honey

JULIETA ①

Base de tomate orgánico, burrata fresca, rúcula, tomates cherrie, lascas de parmesano, aceite de oliva y crema balsámica. Ligera y elegante.

Organic tomato base, fresh burrata, arugula, cherrie tomatos, parmesan flakes, olive oil and balsamic cream. Ligth and elegant

ROMEO ①

Base tomate orgánico, chorizo criollo, burrata fresca, rúcula, tomates cherries, aceitunas negras y queso parmesano

Organic tomato base, chorizo, fresh burrata, arugula, black olives and parmesan cheese

Pizzas Oven.

Nueva Masa NewPolitana...

Newpolitana dough...

①

Nuestra versión de la mundialmente reconocida Pizza Napolitana, las hemos bautizado como La"NEWPOLITANA" hecha con nuestra receta secreta, nuestra masa madre y triple fermentación de 72 horas. Crujiente en sus bordes altos y fina en el centro, la cocinamos al fuego con temperaturas cercanas a los 400 grados, todo un éxito.

“La auténtica artesanía hecha pizza”

★

Our version of the world-renowned Pizza Napolitana, we have baptized as "NEWPOLITANA" made with our secret recipe, our dough mother and triple fermentation for 72 hours. Crispy on its upper edges and fine on the center, we cook it on the fire with temperatures close to 400 degrees, a complete success.

“Authentic Craft Made Pizza”

^[1] Nueva incorporación a la carta New incorporation to the menu

^[2] Nuestros platos estrella Our star dishes