

Antipasto

Propuesta de primeros ideales para compartir...

- Panvolone Clásico:** Queso provolone gratinado con orégano. 8€*
- Pomo Panvolone:** provolone con tomate fresco y albahaca. 8,5€*
- Pesto Panvolone:** provolone con pesto rosso 8,5€*
- Gali Panvolone:** provolone gratinado acompañado de mermelada casera de pimientos de padrón. 9€*
- Surtido de Croquetas:** Rabo de Joro al vino tinto, Boletus y Bacalao. (bu) 10€*
- Mozzarella Crujiente:** Gajos de mozzarella frita sobre dados de tomate rojo y verde. 10€*
- Burrata Puteada:** Burrata sobre salsa de encurtidos (puterio) con yema caramelizada y almendra dulce. 11€*

Ensaladas

“Ligeras y deliciosas” ¡Cuidarse será un placer!

Templada - *Rulo de cabra a la plancha, nueces, aceite de albahaca, mermelada de vermú sobre mezcla de lechugas y hojas verdes.* 10,50€

La negra - *Finas rodajas de tomate con lechuga, jamón serrano, pesto rosso, lascas de parmesano y vinagreta de Módena.* 11€

De la Cantera - *Tartar de cecilia con tomate marinado y pesto de oliva negra, gran padano, mezcla de hojas verdes y vinagreta de alcaparras con almendras.* 13€

Hamburguesas

De elaboración propia con piezas de la mejor calidad

Lalyburguer – Hamburguesa de ternera gallega de 1/4 Kg. con queso Cheddar y jamón serrano. **10€**

Celta – 220 gramos de carne de porco celta, con nuestro acabado especial, queso cheddar, lechuga, tomate, mango y guacamole. **10€**

Carne Mechada – Exquisita carne de cerdo con vegetales ahumada en la parrilla durante 4 horas y con mucho queso cheddar. **11€**

Bacalao con Puterío – Crujiente hamburguesa hecha con un tradicional bacalao al pil pil, acompañada de ensalada y nuestra salsa de “puterío”. **11€**

“Hamburguesas Rellenas”

Pata de Cabra- 250 gramos de jugosa carne de ternera, rellena de cecina, rulo de cabra y cebolla caramelizada, con base de ensalada. 11,5€

Lacón con Grelos- 250 gramos de jugosa carne de porco celta... ¡Aún mas celta!, rellena de lacón con grelos y queso San Simón, con base de ensalada. 11,5€

Todas nuestras hamburguesas están acompañadas de patatas y salsas

IVA 10% Incluido

Tlf. Reservas - 881120696

Pizzas

Florentina - Tomate, rulo de cabra, tomate natural, mozzarella, hojas verdes y aceite de albahaca. 12€

Cuatro Quesos - Tomate, mozzarella, gorgonzola, provolone y scamorza. 12€

Atún - Tomate, atún, mozzarella, tomates verdes, pesto rosso y orégano. 12€

Carne Amorosa - Jugosa por abajo y crujiente por arriba. Tomate, mozzarella y carne de ternera con nuestra salsa especial. 13€

Serrana - Pisto, tomate natural, jamón serrano, lascas de Gran Padano, huevo y aceite de ajo. 13€

Trastevere- Tomate, mozzarella, lacón cocido, pistachos y albahaca. 13€

D' aquí- Tomate, mozzarella, grelos, queso San Simón, lacón cocido y aceite de pimentón. 13€

Cecina- Dados de tomate natural, pesto de rúcula, cecina, lascas de Gran Padano y centro de burrata fresca. 14€

Guanciale- Salsa verde, dados de tomate natural, guanciale, lascas de Gran Padano y centro de burrata fresca. 14€

Pasta fresca

¡Nuestra debilidad! “Al regreso de un viaje por Italia nos dimos cuenta de que poco tiene que ver la cocina italiana con lo que habíamos probado hasta el momento. Confiamos que nuestros platos sean un reflejo de nuestra experiencia en ese gran país”

Espagueti **C**arbonara - Con la receta original del barrio del Trastevere en Roma; sin nata ni champiñones. ¿Imaginas? Guanciale o panceta (según mercado), ajo, queso pecorino, huevo campero, pimienta y aceite de albahaca. 11€

Espagueti **P**ortobelo y **A**jo **N**egro - La Toscana sorprende por el protagonismo que cobran los productos de la huerta en sus platos. Champiñones Portobelo, emulsión de ajo negro y huevo campero con gran padano. 11€

Tagliatelle **B**oloñesa - La zñesima boloñesa «original» que habréis probado, solo que esta proviene de una encantadora trattoria muy próxima a la Piazza de Santo Stefano. Carne de ternera guisada a fuego muy lento con mucho parmigiano y orégano. 11€

Ñoqui con T uco de la A buza L oia - Esta receta llegó a nuestra familia allá por el año 53 y repetimos cada domingo. 250gr de carne de ternera muy tierna y cocinada a baja temperatura. 16€

Falso Risotto de Trufa y Castaña- Puntalette de sémola con salsa de trufa y castañas asadas. 11€

“Estas son nuestras recomendaciones, pero puedes combinar pasta y salsa a tu gusto”

De Nuestro Horno

Lasaña de **T**ernera - Clásica receta de lasaña uruguaya con carne de ternera, jamón y mucho queso. 14,5€

Canzones de **E**spinacas - Elaborados con filloas, espinacas, langostinos y salsa de tomate. 14,5€

Canzones de **S**etras - Elaborados con filloas, setas, solomillo de cerdo y gratinado con castañas. 14,5€

Rotolo de **S**almón - Rulo de pasta relleno de calabacín, puzorro, salmón y mozzarella; todo ello gratinado con una suave salsa Napolitana. 13,5€

Arrollado **P**iamontés - Espiral de pasta rellena de espinacas, ricotta, nueces y jamón, cubierto con bechamel, tomate fresco y mozzarella. 13,5€

Postres

Tiramisú

Tartas Caseras

Vulcanet de chocolate con helado de vainilla y nueces

5€