

ENTRADAS ANTIPASTI APPETIZER

FUNGHI TRIFOLATI

€6.500

ESP Hongos champiñones salteados al ajillo.

ENG Mushrooms sautéed in garlic butter.

ANTIPASTO MIXTO

1 €11.000 | 2 €20.000

ESP Carpacho de salmón, ensalada caprese, cocktail de camarones, vegetales a la parrilla y embutidos mixtos.

ENG Salmon carpaccio, caprice salad, shrimp cocktail, grilled vegetables and assortment of cured meats.

ANTIPASTO TOSCANO

1 €11.000 | 2 €20.000

ESP Queso parmesano, fetta, gorgonzola, mozzarella, jamón crudo, salami, pepperoni y lonjas de bresaola.

ENG Parmesan cheese, fetta, gorgonzola, mozzarella, raw ham, salami, pepperoni, and slices of bresaola.

CARPACCIO DI CARNE

€10.000

ESP Lonjas delgadas de lomo con cebolla morada, alcaparras, jugo de limón y parmesano.

ENG Thin slices of tenderloin with red onion, capers, lemon juice and parmesan cheese.

CARPACCIO DI CARNE CON FUNGHI

€12.000

ESP Lonjas delgadas de lomo con cebolla morada, alcaparras, jugo de limón, parmesano rallado y champiñones.

ENG Thin slices of tenderloin with red onion, capers, lemon juice, parmesan and mushrooms.



FUNGHI TRIFOLATI



ANTIPASTO MIXTO



ANTIPASTO TOSCANO



CARPACCIO DI CARNE



ASPARAGI ALLA GRIGLIA



POLIPO E GAMBERETTI



COCKTAIL DI GAMBERETTI



BRUSCHETTA CLASSICA

ASPARAGI ALLA GRIGLIA

€8.000

ESP 250g de espárragos a la parrilla.

ENG 250g grilled asparagus.

COCKTAIL DI GAMBERETTI

€10.000

ESP Salsa rosada al brandy con camarones al horno.

ENG Oven cooked shrimps with pink sauce brandy.

POLIPO E GAMBERETTI

€12.000

ESP Camarones y pulpo al ajillo.

ENG Shrimp and octopus with garlic.

POLIPO E PATATE

€12.000

ESP Pulpo con papas, cebolla morada y salsa pesto.

ENG Octopus with potatoes, red onion and pesto sauce.

BRUSCHETTA CLASSICA

€7.000

ESP Pan tostado con ajo, albahaca, tomate y aceite extra virgen.

ENG Grilled bread, basil, tomatoes, garlic and extra virgin olive oil.

BRUSCHETTA MIXTA

€7.000

ESP Pan tostado con ajo con una variedad de sabores: jamón serrano, clásica, nduja y queso.

ENG Garlic toasted bread with a variety of flavors: serrano ham, classic, nduja and cheese.

Precios con impuestos incluidos | Prices with taxes included

PASQUA

DIVELLA

FILIPPO BERIO

ENTRADAS ANTIPASTI APPETIZER

CREMA DI FORMAGGI

€8.000

ESP Crema de quesos. ENG Cheese Cream.

CREMA DI POMODORO

€7.000

ESP Crema de tomate. ENG Tomato Cream.

ZUPPA DI PESCE

€9.000

ESP Sopa de mariscos y pescado. ENG Seafood soup.

ZUPPA DI POLLO

€7.000

ESP Consomé de pollo con verduras. ENG Chicken soup with vegetables.

ZUPPA DI GAMBERETTI

€7.000

ESP Consomé de camarón con verduras. ENG Shrimp Soup with vegetables.

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO

€12.000

ESP Carpacho de salmón ahumado con cebolla morada, alcaparras, aceite extra virgen y jugo de limón.
ENG Smoked salmon carpaccio, red onions, capers, extra virgin olive oil, and lemon juice.

CARPACCIO DI BRESAOLA

€11.000

ESP Carpacho ahumado de ternero con aceite extra virgen, jugo de limón y arúgula.
ENG Smoked beef carpaccio, extra virgin olive oil, lemon juice and arugula.



PROSCIUTTO CRUDO
E MOZZARELLA



CARPACCIO DI BRESAOLA STILE "ROY"



TARTARA DI SALMONE FRESCO



VERDURE ALLÁ GRIGLIA



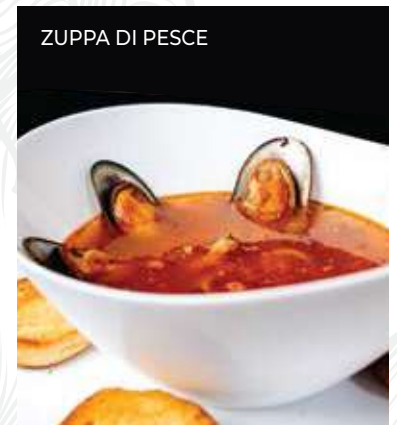
CREMA DI FORMAGGI



CREMA DI POMODORO



CARPACCIO DI SALMONE
AFFUMICATO



ZUPPA DI PESCE

CARPACCIO DI BRESAOLA STILE "ROY"

€14.000

ESP Carpacho ahumado de ternero con aceite extra virgen, jugo de limón, arúgula, tomate y mozzarella fresca.
ENG Smoked beef carpaccio, extra virgin olive oil, lemon juice, arugula, tomato and fresh mozzarella.

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA

€12.000

ESP Jamón crudo y mozzarella fresca.
ENG Raw ham and fresh mozzarella.

TARTARA DI SALMONE FRESCO

€12.000

ESP Aguacate, salmón fresco, almendras caramelizadas, ajonjolí, amapola, limón, alcaparras, cebolla morada y reducción de balsámico.
ENG Avocado, fresh salmon, caramelized almonds, sesame and poppy seeds, lemon, capers, red onion and balsamic reduction.

TARTARA DI TONNO FRESCO

€12.000

ESP Aguacate, atún fresco, almendras caramelizadas, ajonjolí, amapola, limón, alcaparras, cebolla morada y reducción de balsámico.
ENG Avocado, fresh tuna, caramelized almonds, sesame and poppy seeds, lemon, capers, red onion, and balsamic reduction.

VERDURE ALLA GRIGLIA

€7.000

ESP Berenjena, zuquini, cebolla, chile dulce, hongos y tomate a la parrilla.
ENG Eggplant, zucchini, onion, bell pepper, mushrooms, and grilled tomato.

KETO GLUTEN FREE PICANTE

Si eres alérgico o intolerante a algún tipo de comida, por favor infórmalos. || Se sei allergico o intollerante a qualche ingrediente, informaci per favore. || If you are allergic or intolerant to any ingredient, please inform us.

ENSALADAS SALADS INSALATE

INSALATA MISTA IL PADRINO

€8.000

ESP Lechuga, tomate cherry, jamón, hongos, mozzarella fresca, aceitunas negras, parmesano, cebolla morada, aderezado con vinagre balsámico y aceite de oliva.

ENG Lettuce, cherry tomatoes, ham, mushrooms, fresh mozzarella, black olives, Parmesan, red onion, dressed with balsamic vinegar and olive oil.



INSALATA MISTA IL PADRINO

INSALATONE DI POLLO

€11.000

ESP Quinoa, lechuga, arúgula, cebolla morada, zanahoria, aguacate, tomate cherry, maíz, crotones y pollo a la parrilla (100 gr de proteína).

ENG Quinoa, lettuce, arugula, carrot, red onion, avocado, cherry tomato, corn, croutons and grilled chicken (100 g of protein).



INSALATONE DI POLLO

INSALATONE DI SALMONE

€12.000

ESP Quinoa, lechuga, arúgula, cebolla morada, zanahoria, aguacate, tomate cherry, maíz, crotones y salmón a la parrilla o crudo (100 gr de proteína).

ENG Quinoa, lettuce, arugula, carrot, red onion, avocado, cherry tomato, corn, croutons and grilled or raw salmon (100 g of protein).



INSALATONE DI SALMONE

INSALATONE DI TONNO

€12.000

ESP Quinoa, lechuga, arúgula, cebolla morada, zanahoria, aguacate, tomate cherry, maíz, crotones y atún a la parrilla o crudo (100g de proteína).

ENG Quinoa, lettuce, arugula, red onion, carrot, avocado, cherry tomatoes, corn, croutons, and grilled or raw tuna (100g of protein).



INSALATONE DI FILETTO

INSALATONE DI FILETTO

€12.000

ESP Quinoa, lechuga, arúgula, cebolla morada, zanahoria, aguacate, tomate cherry, maíz, crotones y lomo a la parrilla (100 gr de proteína).

ENG Quinoa, lettuce, arugula, red onion, carrot, avocado, cherry tomato, corn, croutons and grilled tenderloin (100 g of protein).

ENSALADAS SALADS INSALATE



INSALATA VERDE

€4.000

- ESP Lechuga, tomate cherry, zanahoria y cebolla blanca, en vinagre balsámico y aceite extra virgen.
- ENG Lettuce, cherry tomatoes, carrots, onions, balsamic vinegar and extra virgin olive oil.



INSALATA DEL PAESANO

€6.000

- ESP Ensalada de arúgula con queso fetta, almendras caramelizadas, aderezado con vinagre balsámico y aceite de oliva extra virgen.
- ENG Arugula salad with goat cheese, caramelized almonds, seasoned with balsamic vinegar and extra virgin olive oil.



INSALATA CESAR

€7.000

- ESP Lechuga con aderezo César, a base de huevos, anchoas, ajo y parmesano.
- ENG Lettuce with Caesar dressing, egg, anchovies, garlic and parmesan base.



INSALATA CESAR CON POLLO

€9.000

- ESP Lechuga con aderezo César, a base de huevos, anchoas, ajo y parmesano con extra de trozos de pollo al horno.
- ENG Lettuce with Caesar dressing, egg, anchovies, garlic, parmesan base and baked chicken.

INSALATA CESAR CON GAMBERETTI

€10.000

- ESP Lechuga con aderezo César, a base de huevos, anchoas, ajo y parmesano con extra de camarones cocinados al horno.
- ENG Lettuce with Caesar dressing, egg, anchovies, garlic and parmesan base, topped with extra baked shrimp.

INSALATA CAPRESE BUFALA

€8.000

- ESP Ruedas de mozzarella fresca de búfala y tomate con albahaca picada aderezada con reducción de vinagre balsámico y aceite extra virgen.
- ENG Fresh buffalo mozzarella wheels and tomatoes with chopped basil, dressed with balsamic vinegar reduction and extra virgin olive oil.

 KETO  GLUTEN FREE  PICANTE

Si eres alérgico o intolerante a algún tipo de comida, por favor infórmalos. || Se sei allergico o intollerante a qualche ingrediente, informaci per favore. || If you are allergic or intolerant to any ingredient, please inform us.

FOCACCIA FOCACCE

M **MEDIANA**
4 slices - 30 cm



G **GRANDE**
8 Slices - 40 cm



FOCACCIA TRADIZIONALE

M \$4.000 **G** \$6.000

- ESP** Ajo, romero, sal, pimienta y aceite extra virgen de oliva.
- ENG** Garlic, rosemary, salt, pepper, and extra virgin olive oil.

FOCACCIA DI PARMA

M \$9.000 **G** \$13.000

- ESP** Jamón crudo, arúgula y parmesano.
- ENG** Raw ham, arugula and parmesan.

FOCACCIA 4 FORMAGGI

M \$9.000 **G** \$13.000

- ESP** 4 quesos: parmesano, mozzarella, gorgonzola y fetta.
- ENG** 4 cheeses: parmesan, mozzarella, gorgonzola and fetta.

FOCACCIA CALABRA

M \$9.000 **G** \$13.000

- ESP** Mozzarella y spianata calabra picante.
- ENG** Mozzarella and spicy calabra spianata.

FOCACCIA BOSCAIOLA

M \$8.000 **G** \$11.000

- ESP** Hongos y mozzarella.
- ENG** Mushrooms and mozzarella.



FOCACCIA TRADIZIONALE



FOCACCIA DI PARMA



FOCACCIA 4 FORMAGGI



FOCACCIA CALABRA



FOCACCIA DI CAPRI



FOCACCIA CAPRESE



FOCACCIA PUGLIESE



FOCACCIA CILIEGINA

FOCACCIA DI CAPRI

M \$8.000 **G** \$11.000

- ESP** Mozzarella fresca, tomate picado y albahaca.
- ENG** Fresh mozzarella, chopped tomato, and basil.

FOCACCIA CAPRESE

M \$8.000 **G** \$11.000

- ESP** Rodajas de tomate, mozzarella fresca y arúgula.
- ENG** Tomato slices, fresh mozzarella and arugula.

FOCACCIA PUGLIESE

M \$8.000 **G** \$11.000

- ESP** Cebolla morada, espinaca y parmesano.
- ENG** Red onion, spinach and parmesan.

FOCACCIA BOLOGNA

M \$9.000 **G** \$13.000

- ESP** Mortadela importada, straciatella y tomate cherry.
- ENG** Imported mortadella, straciatella, and cherry tomatoes.

FOCACCIA CILIEGINA

M \$9.000 **G** \$13.000

- ESP** Tomate cherry, cerezas de mozzarella de búfala, orégano, albahaca.
- ENG** Cherry tomato, buffalo mozzarella cherries, oregano and basil.

RISOTTI



Tiempo de preparación: 30 minutos
Tempo di preparazione: 30 minuti
Preparation time: 30 minutes

RISOTTO 3 FUNGHI



€14.000

- ESP Hongos porcini, trufa y champiñones frescos.
- ENG Champiñón, truffle and porcini mushrooms.

RISOTTO ASPARAGI E FUNGHI



€13.000

- ESP Espárragos y hongos.
- ENG Asparagus and mushrooms.

RISOTTO MARINARA



2 €16.000 | 3 €20.000

- ESP Mariscos, pescado y tomate natural.
- ENG Fresh seafood, fish and natural tomatoes.

RISOTTO ZUCCHINI E GAMBERETTI



€14.000

- ESP Zucchini y camarones.
- ENG Zucchini and shrimps.

RISOTTO ASPARAGI E GAMBERETTI



€14.000

- ESP Espárragos y camarones.
- ENG Asparagus and shrimp.

RISOTTO BOLOGNESE E BURRATINA



€14.000

- ESP Arroz preparado al auténtico estilo italiano con ragú a la boloñesa y una burratina de búfala.
- ENG Rice prepared in authentic Italian style with bolognese ragu and a buffalo burratine.

RISOTTO MARI E MONTI



€15.000

- ESP Arroz preparado al auténtico estilo italiano con camarones, lomo y hongos.
- ENG Rice prepared in authentic Italian style with shrimp, loin and mushrooms.

Arroz preparado al momento con el auténtico estilo italiano.
Riso preparato al momento nello stile autentico italiano.
Rice prepared on the spot in the authentic Italian style.



RISOTTO MARINARA



RISOTTO ASPARAGI
E GAMBERETTI

LASAGNE

CANNELLONI DI SPINACI E RICOTA

€12.000

- ESP Pasta fresca rellena de queso ricotta y espinaca cubierta de salsa rosada a base de parmesano.
- ENG Fresh pasta stuffed with ricotta cheese and spinach, in a pink sauce made out of parmesan cheese.

LASAGNA DI CARNE

€10.000

- ESP Pasta fresca rellena en capas de ragú de lomo molido y queso mozzarella.
- ENG Fresh pasta stuffed with ground lomo ragu and mozzarella cheese.

LASAGNA DI POLLO

€10.000

- ESP Pasta fresca rellena en capas de pollo, hongos y queso mozzarella.
- ENG Fresh pasta stuffed with chicken, mushrooms, and mozzarella cheese.

LASAGNA DI OSSOBUCCO

€10.000

- ESP Pasta fresca rellena en capas de ragú de ossobuco mechado y mozzarella.
- ENG Fresh pasta layered with shredded ossobuco ragu and mozzarella.

LASAGNA DI MELANZANA



€10.000

- ESP Capas de finas rebanadas de berenjenas horneadas con salsa de tomate y queso mozzarella.
- ENG Layers of thin slices of baked eggplant with tomato sauce and mozzarella cheese.



LASAGNA DI CARNE



LASAGNA DI POLLO



KETO



GLUTEN FREE



PICANTE

Si eres alérgico o intolerante a algún tipo de comida, por favor infórmalos. || Se sei allergico o intollerante a qualche ingrediente, informaci per favore. || If you are allergic or intolerant to any ingredient, please inform us.

PASTAS PASTE

Escoja el tipo de pasta y combínelo con su salsa favorita: spaghetti, penne, fettuccine, pappardelle, linguini, farfalle, maccheroni, fusilli, bucatini, gnocchi.

Pasta integral: spaghetti y penne.

Pasta sin gluten: spaghetti, penne y fusilli.

Selección de pasta fresca rellena: Ravioli espinaca y ricotta, medialunas de carne, tondini de salmón y ravioloni de hongos.

Choose the type of pasta and combine it with your favorite sauce: spaghetti, penne, fettuccine, pappardelle, linguini, farfalle, maccheroni, fusilli, bucatini, gnocchi.

Whole wheat pasta: spaghetti and penne.

Gluten-free pasta: spaghetti, penne and fusilli.

Selection of fresh stuffed pasta: Spinach and ricotta ravioli, meat ravioli, salmon tondini and mushroom ravioloni.

Scegli il tipo di pasta e abbinala al tuo sugo preferito: spaghetti, penne, fettuccine, pappardelle, linguini, farfalle, maccheroni, fusilli, bucatini, gnocchi.

Pasta integrale: spaghetti e penne.

Pasta senza glutine: spaghetti, penne e fusilli.

Selezione di paste fresche ripiene: Ravioli ricotta e spinaci, mezzelune di carne, tondini al salmone, ravioloni ai funghi.

CAMPAGNOLA ROSA

\$10.000

ESP Hongos champiñones con espinaca, salteados en salsa rosada.

ENG Mushrooms with spinach, sautéed in pink sauce.

BURRO E SALVIA

\$6.000

ESP Mantequilla y salvia con parmesano rallado.

ENG Butter, sage and parmesan.

POMODORO FRESCO

\$8.000

ESP Tomate natural, albahaca y parmesano.

ENG Natural tomato sauce, basil and parmesan.

PUTTANESCA

\$10.000

ESP Alcaparras, cebolla morada, anchoas, aceitunas negras en salsa de tomate.

ENG Capers, red onion, anchovies, black olives in tomato sauce.

BOLOGNESE

\$10.000

ESP Zanahoria, cebolla blanca y lomito molido, en salsa de tomate.

ENG Carrot, onion, ground beef in tomato sauce.

CARBONARA

\$10.000

ESP Tocineta, cebolla morada, pimienta negra, parmesano y huevo -opcional con crema dulce.

ENG Bacon, red onion, black pepper, parmesan and egg -optional with whipping cream.

AGLIO OLIO E PEPERONCINO (CAMARONES O LOMITO)

\$12.000

ESP Ajo, aceite y chile con tu proteína a escoger.

ENG Garlic, oil, and chili with your choice of protein.

AMATRICIANA

\$10.000

ESP Tocineta, cebolla morada, pimienta negra en salsa de tomate.

ENG Bacon, red onion, black pepper, in tomato sauce.



POMODORO FRESCO



CARBONARA



AGLIO OLIO
E PEPERONCINO
CON DADI DI FILETTO

PASTAS PASTE

LA VERA PASTA AL PESTO

€10.000

ESP Salsa especial de albahaca, ajo, papas, vainicas, parmesano y piñones en aceite de oliva extra virgen.

ENG Special sauce of basil, garlic, potatoes, green beans, parmesan and pine nuts in extra virgin olive oil.

BOSCAIOLA

€13.000

ESP Trufa y champiñones salteados con brandy en salsa blanca.

ENG Truffle and champiñon mushrooms sautéed with brandy in white sauce.

CHECCA

€11.000

ESP Salsa de tomate y tomate picado en cuadritos, salteados en aceite de oliva extra virgen, mozzarella fresca y albahaca.

ENG Tomato sauce, natural tomato, extra virgin olive oil, fresh mozzarella and basil.

CHECCA STILE 'DOUGLAS'

€14.000

ESP Salsa checca, extra prosciutto crudo.

ENG Checca sauce, extra raw prosciutto.

SALSA ROSA Y CHAMPIÑONES

€10.000

ESP Salsa blanca, salsa de tomate, champiñones frescos y parmesano.

ENG White sauce, tomato sauce, fresh mushrooms and parmesan.



LA VERA PASTA AL PESTO



BOSCAIOLA



CHECCA



ALFREDO



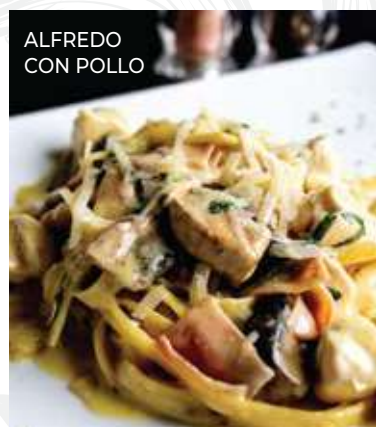
3 FUNGHI



ALFREDO CON GAMBERETTI



4 FORMAGGI



ALFREDO CON POLLO

ALFREDO

€10.000

ESP Jamón y hongos en salsa blanca.

ENG Ham and mushrooms in white sauce.

ALFREDO CON POLLO

€11.000

ESP Jamón, hongos y trozos de pollo en salsa blanca.

ENG Ham, mushrooms and chicken in white sauce.

ALFREDO CON GAMBERETTI

€13.000

ESP Hongos y camarones en salsa blanca.

ENG Mushrooms and shrimp in white sauce.

3 FUNGHI

€13.000

ESP Trufa, porcini y champiñones en aceite de oliva extra virgen.

ENG Truffle and porcini mushrooms in extra virgin olive oil.

4 FORMAGGI

€13.000

ESP Salsa de 4 quesos, mozzarella, parmesano, fetta y gorgonzola en salsa blanca.

ENG Cheese fusion, mozzarella, parmesan, goat and gorgonzola cheese in white sauce.

 KETO  GLUTEN FREE  PICANTE

Si eres alérgico o intolerante a algún tipo de comida, por favor infórmalos. || Se sei allergico o intollerante a qualche ingrediente, informaci per favore. || If you are allergic or intolerant to any ingredient, please inform us.

PASTAS PASTE

Escoja el tipo de pasta y combínelo con su salsa favorita: spaghetti, penne, fettuccine, pappardelle, linguini, farfalle, maccheroni, fusilli, bucatini, gnocchi.

Pasta integral: spaghetti y penne.

Pasta sin gluten: spaghetti, penne y fusilli.

Selección de pasta fresca rellena: Ravioli espinaca y ricotta, medialunas de carne, tondini de salmón y ravioloni de hongos.

Choose the type of pasta and combine it with your favorite sauce: spaghetti, penne, fettuccine, pappardelle, linguini, farfalle, maccheroni, fusilli, bucatini, gnocchi.

Whole wheat pasta: spaghetti and penne.

Gluten-free pasta: spaghetti, penne and fusilli.

Selection of fresh stuffed pasta: Spinach and ricotta ravioli, meat ravioli, salmon tondini and mushroom ravioloni.

Scegli il tipo di pasta e abbinala al tuo sugo preferito: spaghetti, penne, fettuccine, pappardelle, linguini, farfalle, maccheroni, fusilli, bucatini, gnocchi.

Pasta integrale: spaghetti e penne.

Pasta senza glutine: spaghetti, penne e fusilli.

Selezione di paste fresche ripiene: Ravioli ricotta e spinaci, mezzelune di carne, tondini al salmone, ravioloni ai funghi.

GENOVESE

\$12.000

ESP Salsa rosada con pesto y parmesano.

ENG Pink sauce with pesto and parmesan.

PIEMONTESE

\$13.000

ESP Salsa de gorgonzola con almendras y arúgula.

ENG Gorgonzola sauce with almonds and arugula.

ASPARAGI VONGOLE E GAMBERETTI

\$15.000

ESP Espárragos, almejas y camarones con tomate natural crudo en aceite de oliva extra virgen.

ENG Asparagus clams and shrimp with raw natural tomato in extra virgin oil.

POLPETTE

\$13.000

ESP Salsa tomate con albóndigas.

ENG Tomato sauce with meat balls.

FUNGHI PORCINI

\$13.000

ESP Hongos porcini salteados con vino marsala en salsa blanca.

ENG Porcini mushrooms sauteed in marsala wine with white sauce.

FUNGHI PORCINI STILE 'OSVALDO'

\$16.000

ESP Hongos porcini salteados con vino marsala, en salsa blanca, con trozos de lomito.

ENG Porcini mushrooms sauteed in marsala wine with white sauce and loin chunks.

VONGOLE

\$12.000

ESP Almejas salteadas en aceite de oliva extra virgen y tomate natural.

ENG Clams sauteed in extra virgin olive oil and fresh tomato.

FRUTTI DI MARE

\$18.000

ESP Mariscos frescos y pescado en salsa de tomate natural.

ENG Fresh seafood and fish in fresh tomato sauce.



PIEMONTESE



FUNGHI PORCINI STILE "OSVALDO"



FRUTTI DI MARE

PASTAS PASTE



RUCOLA E GAMBERETTI

€13.000

- ESP Camarones y arúgula al vino blanco en tomate natural.
- ENG Shrimps and arugula with white wine and fresh tomato sauce.

SALMONE AFFUMICATO E ZUCCHINI

€13.000

- ESP Salmón ahumado y zuquini salteados en vodka con salsa blanca y tomate natural.
- ENG Smoked salmon and zucchini sautéed in vodka with white sauce and fresh tomato.

VEGETARIANA

€9.000

- ESP Berenjena, hongos, cebolla, zuquini salteados en salsa de tomate natural.
- ENG Eggplant, mushrooms, onion, zucchini sautéed in fresh tomato sauce.



CAPRICCIOSA

€13.000

- ESP Alcachofas, ajo, aceitunas, anchoas, alcaparras, queso fetta en aceite de oliva extra virgen.
- ENG Artichokes, garlic, olives, anchovies, capers, and feta cheese in extra virgin olive oil.

POLIPO E GAMBERETTI ALL' OLIO

€16.000

- ESP Camarones y pulpo al ajillo salteados con la pasta de su preferencia.
- ENG Shrimp and octopus in garlic sautéed with the pasta of your choice.



PASTA E FAGIOLI

€9.000

- ESP Antigua receta italiana de pasta con frijoles rojos y pedacitos de chorizo.
- ENG Traditional Italian recipe of pasta with red beans and pieces of chorizo.

SALSA ALLA VODKA ESTILO '80

€11.000

- ESP Famosa receta de los años 80 que combina tocina, cebolla morada, vodka en salsa rosada.
- ENG Famous recipe from the 80s that combines bacon, red onion, vodka in pink sauce.



SALMONE FRESCO CON ASPARAGI

€13.000

- ESP Trocitos de salmón, espárragos y tomate cherry en aceite de oliva extra virgen, salteado en vodka.
- ENG Salmon pieces, asparagus, and cherry tomatoes in extra virgin olive oil, sautéed in vodka.

RAGU DI POLLO

€10.000

- ESP Zanahoria, cebolla blanca y cuadritos de pechuga de pollo en salsa rosada.
- ENG Carrot, white onion and chicken breast squares, in pink sauce.

 KETO  GLUTEN FREE  PICANTE

Si eres alérgico o intolerante a algún tipo de comida, por favor infórmalos. || Se sei allergico o intollerante a qualche ingrediente, informaci per favore. || If you are allergic or intolerant to any ingredient, please inform us.

CARNES MEATS TERRA

Servidos con dos acompañamientos a escoger entre: papas al horno con romero, vegetales al vapor, vegetales a la parrilla, ensalada verde, puré.

Served with two sides to choose from: baked potatoes with rosemary, steamed vegetables, grilled vegetables, green salad, classic puree.

Servito con due contorni a scelta tra: patate al forno al rosmarino, verdure al vapore, verdure grigliate, insalata verde, pure.

O bien puede sustituir los dos acompañamientos por media pasta en tomate natural, mantequilla o ajillo.

Or you can substitute the two sides for half pasta in natural tomato, butter, or garlic.

Oppure potete sostituire i due contorni con mezza porzione di pasta al pomodoro, burro o olio.

Si quisiera cualquier otro tipo de salsa, se cobra como adicional la salsa correspondiente.

If you would like any other type of sauce, the corresponding sauce will be charged additionally.

Se desiderate un altro tipo di salsa, vi verra' addebitato il costo della salsa corrispondente.

POLLO ALLA PARMIGIANA

€17.000

ESP Pechuga de pollo empanizada cubierta de salsa de tomate, mozzarella y parmesano.

ENG Breaded chicken breast in tomato sauce with mozzarella and parmesan cheese.

POLLO CHAMPIÑÓN

€17.000

ESP Pechuga de pollo en reducción de vino tinto con champiñones.

ENG Chicken breast drizzled with a red wine reduction and mushrooms.

POLLO ALLA VALDOSTANA

€17.000

ESP Pechuga de pollo con especias y envoltura de jamón, espinaca y queso, servida con una salsa de parmesano y almendras tostadas.

ENG Chicken breast with spices, ham, spinach and cheese wrap, served with a parmesan sauce and toasted almonds.

POLLO ALL 'ARANCIA

€17.000

ESP Pechuga de pollo en salsa de naranja con champiñones.

ENG Chicken breast in orange sauce and mushrooms.

POLLO ALLA GRIGLIA

€13.000

ESP Pechuga de pollo a la parrilla.

ENG Grilled chicken breast.

ENTRAÑA(300GR)

€24.000

ESP Corte premium de entraña cocinada a la parrilla.

ENG Premium cut of entails cooked on the grill.

RIBEYE(400GR)

€16.000

ESP Fino corte cocinado a la parrilla.

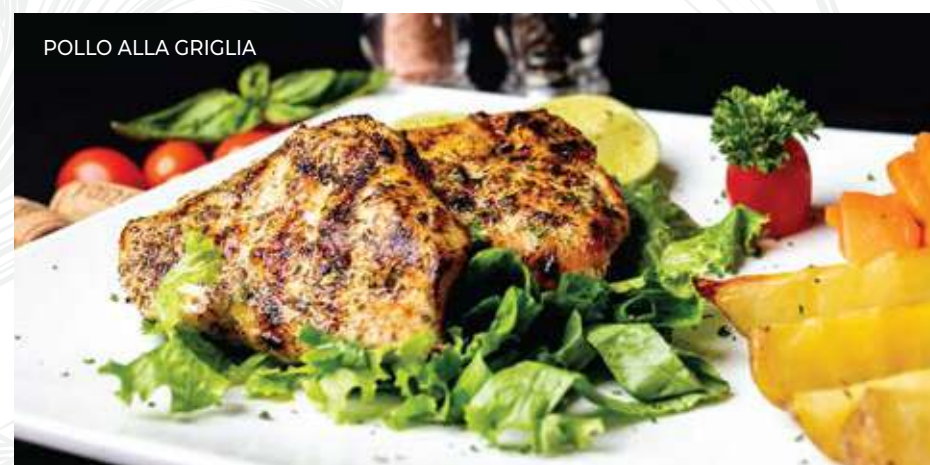
ENG Fine cut cooked on the grill.



POLLO ALLA PARMIGIANA



POLLO ALL 'ARANCIA



POLLO ALLA GRIGLIA

CARNES MEATS TERRA



FILETTO AL PORCINI

FILETTO AL PORCINI   **\$22.000**

- ESP Lomito bañado en una exquisita salsa de hongos porcini, salteados en vino marsala.
- ENG Tenderloin bathed in an exquisite porcini mushroom sauce, sautéed in marsala wine.



FILETTO IL PADRINO

FILETTO IL PADRINO   **\$22.000**

- ESP Medallones de lomito a la parrilla servido en una cama de arúgula, tomate y trufa.
- ENG Tenderloin medallions grilled with arugula, tomato and truffle cream.



FILETTO 4 FORMAGGI

FILETTO 4 FORMAGGI   **\$22.000**

- ESP Lomito a la parrilla servido en una salsa de 4 quesos.
- ENG Grilled tenderloin served in a 4-cheese sauce.



FILETTO
ALLA RIVERA

FILETTO ALLA "RIVERA"   **\$24.000**

- ESP Lomito a la parrilla con salsa de cebolla morada, alcaparras, anchoas, hongos porcini y camarones.
- ENG Grilled loin with purple onion sauce, capers, anchovies, porcini mushrooms and shrimp.



FILETTO ALLA GRIGLIA   **\$18.000**

- ESP Lomito cocinado a la parrilla.
- ENG Grilled tenderloin.

FILETTO AL PEPE NERO    **\$22.000**

- ESP Lomito en salsa de pimienta negra al brandy.
- ENG Loin in black peppers sauce and brandy.

FILETTO AL TARTUFO   **\$22.000**

- ESP Lomito en salsa de trufa.
- ENG Loin in truffle sauce.

FILETTO AL CAFFÉ   **\$22.000**

- ESP Lomito en salsa de café expreso, flambeado con licor de café.
- ENG Loin in espresso coffee sauce, flambeed in coffee liquor.

 KETO  GLUTEN FREE  PICANTE

Si eres alérgico o intolerante a algún tipo de comida, por favor infórmalos. || Se sei allergico o intollerante a qualche ingrediente, informaci per favore. || If you are allergic or intolerant to any ingredient, please inform us.

PESCADOS Y MARISCOS

MARE
FISH AND SEAFOOD

Servidos con dos acompañamientos a escoger entre: papas al horno con romero, vegetales al vapor, vegetales a la parrilla, ensalada verde, puré.

Served with two sides to choose from: baked potatoes with rosemary, steamed vegetables, grilled vegetables, green salad, classic puree.

Servito con due contorni a scelta tra: patate al forno al rosmarino, verdure al vapore, verdure grigliate, insalata verde, pure.

O bien puede sustituir los dos acompañamientos por media pasta en tomate natural, mantequilla o ajillo.

Or you can substitute the two sides for half pasta in natural tomato, butter, or garlic.

Oppure potete sostituire i due contorni con mezza porzione di pasta al pomodoro, burro o olio.

Si quisiera cualquier otro tipo de salsa, se cobra como adicional la salsa correspondiente.

If you would like any other type of sauce, the corresponding sauce will be charged additionally.

Se desiderate un altro tipo di salsa, vi verrebbe addebitato il costo della salsa corrispondente.

FILETTO DI PESCE IN SALSA ROSA CON CHAMPIÑONES

€19.000

ESP Filete de pescado servido sobre una cama de puré, bañado con una salsa rosada de champiñones y piñones al vino blanco.

ENG Fish fillet served on a bed of puree, bathed with a sauce rosé of mushrooms and pine nuts in white wine.

FILETTO DI PESCE A LA MEUNIER

€16.000

ESP Filete de pescado servido sobre una cama de puré, bañado con una salsa de mantequilla, limón y perejil.

ENG Fish fillet served on a bed of puree bathed with a lemon and parsley butter sauce.

FILETTO DI PESCE AL CARTOCCIO

€19.000

ESP Filete de pescado marinado en vino blanco con especias y tomate.

ENG Fish fillet marinated in white wine with spices and tomatoes.

FILETTO DI PESCE RUCOLA E GAMBERETTI

€19.000

ESP Filete de pescado servido en tomate natural con camarones y arúgula.

ENG Fish fillet served in fresh tomato with shrimp and arugula.

FILETTO DI PESCE IN SALSA MEDITERRANEA

€19.000

ESP Filete de pescado preparado con alcaparras, aceitunas negras, cebolla morada en tomate natural.

ENG Fish fillet prepared with capers, black olives, red onion in fresh tomato.



FILETTO DI PESCE AL CARTOCCIO



FILETTO DI PESCE RUCOLA E GAMBERETTI



FILETTO DI PESCE IN SALSA MEDITERRANEA

PESCADOS Y MARISCOS MARE FISH AND SEAFOOD

SALMONE ALLA GRIGLIA



SALMONE ALLA GRIGLIA  

€17.000

ESP Filete de salmón a la parrilla.

ENG Grilled salmon fillet.

SALMONE ALL 'ARANCIA  

€22.000

ESP Filete de salmón servido en salsa de naranja con champiñones.

ENG Salmon fillet with orange sauce and mushrooms.

SALMONE AL LIMONE CON GAMBERETTI



SALMONE AL LIMONE CON GAMBERETTI  

€22.000

ESP Filete de salmón preparado en una salsa de limón con camarones.

ENG Salmon fillet in lemon sauce and shrimps.

SALMONE IL PADRINO



SALMONE IL PADRINO   

€22.000

ESP Filete de salmón servido con frescos mariscos y pescado en salsa blanca.

ENG Salmon fillet served with fresh seafood and fish in white sauce.

TONNO ALLA GRIGLIA



TONNO ALLA GRIGLIA  

€18.000

ESP Atún a la parrilla acompañado con salsa pesto.

ENG Grilled tuna served with pesto sauce.

POLIPO ALLA GRIGLIA (240GR)  

€24.000

ESP Pulpo preparado a la parrilla.

ENG Grilled octopus.

POLIPO IN CROSTA (240GR)

€24.000

ESP Pulpo empanizado en panko.

ENG Panko breaded octopus.

 KETO  GLUTEN FREE  PICANTE

Si eres alérgico o intolerante a algún tipo de comida, por favor infórmalos. || Se sei allergico o intollerante a qualche ingrediente, informaci per favore. || If you are allergic or intolerant to any ingredient, please inform us.

PIZZAS

M MEDIANA
4 slices - 30 cm



G GRANDE
8 Slices - 40 cm



MARGHERITA

M \$8.000 **G** \$13.000

- ESP** Queso mozzarella y salsa de tomate.
- ENG** Mozzarella cheese and tomato sauce.

PROSCIUTTO COTTO

M \$9.000 **G** \$14.000

- ESP** Jamón.
- ENG** Ham.

FUNGHI

M \$9.000 **G** \$14.000

- ESP** Hongos.
- ENG** Mushrooms.

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

M \$10.000 **G** \$15.000

- ESP** Jamón y hongos.
- ENG** Ham and mushrooms.

SALAME

M \$9.000 **G** \$14.000

- ESP** Salami. **ENG** Salami.

ORTOLANA

M \$11.000 **G** \$15.000

- ESP** Cebolla, chile dulce, hongos, arúgula y albahaca.
- ENG** Onion, sweet pepper, mushrooms, arugula, and basil.



MARGHERITA



FUNGHI

SALAME PICCANTE

M \$9.000 **G** \$14.000

- ESP** Pepperoni. **ENG** Pepperoni.

PROSCIUTTO CRUDO

M \$10.000 **G** \$15.000

- ESP** Serrano (Jamón crudo).
- ENG** Raw ham.

PROSCIUTTO CRUDO. BURRATINA E RUCOLA

M \$13.000 **G** \$18.000

- ESP** Serrano (Jamón crudo, burratina y arúgula).
- ENG** Serrano (Raw ham, burratina and arugula).

IL PADRINO ESPECIAL

M \$12.000 **G** \$17.000

- ESP** Tocineta, pesto, chile dulce, cebolla morada, arúgula, hongos y parmesano.
- ENG** Bacon, pesto, sweet pepper, purple onion, arugula, mushrooms, and parmesan.

5 STAGIONI

M \$12.000 **G** \$18.000

- ESP** Aceitunas negras, jamón, hongos, alcachofas y burratina.
- ENG** Black olives, ham, mushrooms, artichokes and burratina.



SALAME PICCANTE



PROSCIUTTO CRUDO

PIZZAS

CARNIVORA

M \$12.000 G \$17.000

- ESP Tocineta, chorizo, jamón, salami y pepperoni.
- ENG Bacon, sausage, salami and pepperoni.

BOLOGNESE ESTILO 'AGUZZI'

M \$12.000 G \$16.000

- ESP Salsa boloñesa, cebolla morada y chile dulce.
- ENG Bolognese sauce, onions and sweet pepper.

NAPOLETANA

M \$11.000 G \$15.000

- ESP Aceitunas negras y anchoas.
- ENG Black olives and anchovies.

DI PARMA

M \$12.000 G \$17.000

- ESP Jamón crudo, parmesano y arúgula.
- ENG Raw ham, parmesan and arugula.

SALSICCIA E FUNGHI

M \$10.000 G \$15.000

- ESP Chorizo y hongos.
- ENG Sausage and mushrooms.

4 STAGIONI

M \$11.000 G \$16.000

- ESP Tomate natural, aceitunas negras, jamón y hongos.
- ENG Tomato, black olives, ham and mushrooms.



ASPARAGI FUNGHI E GAMBERETTI



4 FORMAGGI



CARNIVORA



DI PARMA

CAPRESE

M \$11.000 G \$16.000

- ESP Mozzarella fresca, tomate natural y arúgula.
- ENG Fresh mozzarella, tomato and arugula.

ASPARAGI FUNGHI E GAMBERETTI

M \$13.000 G \$18.000

- ESP Espárragos, hongos y camarones.
- ENG Asparagus, mushrooms and shrimp.

4 FORMAGGI

M \$11.000 G \$16.000

- ESP Quesos mozzarella, parmesano, fetta y gorgonzola.
- ENG Mozzarella, parmesan, fetta and gorgonzola cheese.

TARANTINA

M \$14.000 G \$19.000

- ESP Mejillones y camarones.
- ENG Mussels and shrimps.

PIZZA PAZZA

M \$16.000 G \$21.000

- ESP Salmón ahumado, aguacate, espárragos y arúgula.
- ENG Smoked salmon, avocado, asparagus and arugula.

 KETO  GLUTEN FREE  PICANTE

Si eres alérgico o intolerante a algún tipo de comida, por favor infórmalos. || Se sei allergico o intollerante a qualche ingrediente, informaci per favore. || If you are allergic or intolerant to any ingredient, please inform us.

PIZZAS

M MEDIANA
4 slices - 30 cm



G GRANDE
8 Slices - 40 cm



PROSCIUTTO CRUDO E FUNGHI

M \$11.000 **G** \$16.000

- ESP Jamón crudo y hongos.
- ENG Raw ham and mushrooms.

FRUTTI DI MARE

M \$16.000 **G** \$26.000

- ESP Salmón ahumado, pulpo, aros de calamares, mejillones y camarones.
- ENG Smoked salmon, octopus, squid rings, mussels and shrimp.

PUGLIESE

M \$11.000 **G** \$16.000

- ESP Espinaca, cebolla morada y parmesano.
- ENG Spinach, red onion and parmesan cheese.

VEGETARIANA

M \$10.000 **G** \$15.000

- ESP Berenjena, zuquini, chile dulce, cebolla, aceitunas, tomate, hongos y arúgula.
- ENG Eggplant, zucchini, sweet pepper, onions, olives, tomato, mushrooms and arugula.

CALABRA

M \$10.000 **G** \$15.000

- ESP Salami picante típico de Calabria.
- ENG Spicy salami typical of Calabria.

MARCHIGIANA

M \$12.000 **G** \$17.000

- ESP Chorizo, gorgonzola y hongos.
- ENG Sausage, gorgonzola and mushrooms.



UMBRA



DI CAPRI



VEGETARIANA



MARCHIGIANA

UMBRA

M \$12.000 **G** \$17.000

- ESP Jamón, hongos y pollo.
- ENG Ham, mushrooms and chicken.

TOSCANA

M \$13.000 **G** \$18.000

- ESP Trufa, porcini y champiñones.
- ENG Truffle, porcini and mushrooms.

DI CAPRI

M \$11.000 **G** \$16.000

- ESP Tomate, mozzarella y albahaca.
- ENG Tomato, mozzarella and basil.

HAWAIANA

M \$10.000 **G** \$15.000

- ESP Jamón, hongos y piña.
- ENG Ham, mushrooms and pineapple.

CILIEGINA

M \$12.000 **G** \$17.000

- ESP Tomate cherry, cerezas de mozzarella de búfala, orégano y albahaca.
- ENG Cherry tomato, buffalo mozzarella cherries, oregano and basil.

PIZZA STRACCIATELLA NDUJA

M \$11.000 **G** \$15.000

- ESP Hongos, tomate cherry, stracciatella y nduja.
- ENG Mushrooms, cherry tomatoes, stracciatella, and nduja.

PIZZAS GLUTEN FRIENDLY

M MEDIANA
4 slices - 30 cm



MARGHERITA

€9.000

- ESP Queso mozzarella y salsa de tomate.
- ENG Mozzarella cheese and tomato sauce.

FUNGHI

€10.000

- ESP Hongos.
- ENG Mushrooms.

SALAME

€10.000

- ESP Salami.
- ENG Salami.

SALAME PICCANTE

€10.000

- ESP Pepperoni.
- ENG Pepperoni.

PROSCIUTTO COTTO

€10.000

- ESP Jamón.
- ENG Ham.

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

€12.000

- ESP Jamón y hongos.
- ENG Ham and mushrooms.



SALAME



PROSCIUTTO COTTO



CAPRESE



4 STAGIONI

ORTOLANA

€12.000

- ESP Cebolla, chile dulce, hongos, arúgula y albahaca.
- ENG Onion, sweet chili, mushrooms, arugula and basil.

TOSCANA

€14.000

- ESP Trufa, porcini y champiñones.
- ENG Truffle, porcini and mushrooms.

CAPRESE

€12.000

- ESP Mozzarella fresca, tomate natural y arúgula.
- ENG Fresh mozzarella, tomato and arugula.

ASPARAGI FUNGHI E GAMBERETTI

€14.000

- ESP Espárragos, hongos y camarones.
- ENG Asparagus, mushrooms and shrimp.

4 STAGIONI

€12.000

- ESP Tomate natural, aceitunas negras, jamón y hongos.
- ENG Tomato, black olives, ham and mushrooms.

5 STAGIONI

€13.000

- ESP Aceitunas negras, jamón, hongos, alcachofas y burratina.
- ENG Black olives, ham, mushrooms, artichokes and burratina.

 KETO  GLUTEN FREE  PICANTE

No podemos garantizar la NO contaminación cruzada || We cannot guarantee NO cross contamination.

Si eres alérgico o intolerante a algún tipo de comida, por favor infórmalos. || Se sei allergico o intollerante a qualche ingrediente, informaci per favore. || If you are allergic or intolerant to any ingredient, please inform us.

BEBIDAS

REFRESCOS NATURALES

FRULLATI DI FRUTTA FRESCA / FRESH FRUIT DRINKS

Fresa	€2.000
Limonada	€2.000
Limonada con Hierbabuena	€2.500
Manzana	€2.000
Melón	€2.000
Piña	€2.000
Sandía	€2.000
Té frío	€2.000
Ponche de Frutas	€2.500
Banano	€2.000
Papaya	€2.000

BEBIDAS

BIBITE / SOFT DRINKS

Coca Cola Regular	€2.000
Coca Cola sin azúcar	€2.000
Fanta Kolita	€2.000
Fanta Naranja	€2.000
Fresca	€2.000
Ginger Ale	€2.000
Sprite	€2.000
Soda	€2.000
Agua Quinada	€2.000
Aranciata San Pellegrino	€3.000
Ginger Ale Light	€2.500
7 UP	€2.000
Tropical Limón	€2.000
Tropical Melocotón	€2.000

AGUA MINERAL

ACQUA IN BOTTIGLIA / MINERAL WATER

Cristal 500ml	€2.000
Panna 750ml	€4.000
San Pellegrino 750ml	€4.000

CERVEZAS

Bavaria Gold / Light	€2.500
Corona	€3.000
Heineken	€3.000
Heineken Sin Alcohol	€3.000
Imperial Light / Silver / Ultra	€2.000
Nastro Azzurro (Italiana)	€3.000
Pilsen	€2.000
Menabrea Clara / Oscura (Italiana)	€3.000
Stella Artois	€3.000

