

Bibbite/Refrescos/Drink's	3,00€
Acqua 50 cl/Agua50 cl/Water 50 cl	2,50€
Succo alla Pesca o Ananas/Zumo Melocotón o Piña/ Peach / Pineapple Juice	3,00€
Acqua gassata 50cl/ Agua con Gas 50cl/ Sparkling Water 50cl	3,00€

Vermout di Marsala/ Marsala Vermouth 5,00€

Birra/Cervezas/Beer

Birra alla spina da 40cl / Caña 40cl/ Draft beer 40 cl	3,00€
Birra alla spina grande 60cl/ Jarra 60 cl/ Large draft beer 60 cl	5,00€

Birra in bottiglia 33 cl/ Cerveza en botella 33 cl / Bottled beer 33 cl	
Radler Limone/ limon/lemon	3,20€
Estrella Galicia	3,70 €
Peroni Italiana/Italian	4,00€
Moretti Italiana/Italian	4,00€
Nastro Azzurro Italiana/Italian	4,00€
Amstel 0,0 Tostada	3,60€

Vino/Vinos /Wine

	Bottle/Botella	Coppa/Glass
Embrumas (Rueda) Bianco/Blanco/ White.	18,50€	4,00€
Mataespesa (Verdejo) Bianco/Blanco/ White.	18,00€	3,70€
Finca Engalia Crianza (Ribera de Duero) Rosso/Tinto/Red.	23,00€	5,00€
Herederero (Rioja) Rosso/Tinto/ Red	17,50€	3,60€

Vinos italianos / Italian Wine

	Bottle/Botella	Coppa/Glass
Frascati Bianco /White	20,00€	4,50€
Trebbiano d’Abruzzo Bianco/ White	21,50€	5,00€
Lambrusco Rosado/ Pink	16,00€	3,50€
Primitivo Tinto / Red	23,00€	5,00€
Montepulciano d’Abruzzo Tinto/ Red	21,50€	5,00€
Nero d’Avola Tinto/Red	22,50€	5,00€
“Ciro” de Calabria Rojo/Red/Blanco/ White /Rosado / Pin	25,00€	
Prosecco Vino Espumoso Seco/ White Sparkling Wine	24,00€	

Dolci Postres Casero Desserts

Tiramisú 7,00€  
“Mascarpone, savoiardi, caffè e cacao amaro”
Mascarpone, savoiardi, café y cacao amargo
Mascarpone cheese, savoiardi, coffee and bitter cocoa

Profiteroles 6,50€  
“Panna e cioccolato”
Nata y chocolate/ Cream and chocolate

Cannoli Siciliani 7,00€
“Ricotta e praline di cioccolato” Caffé/ Café / Black coffee 2,10€
Requesón y pralinas de chocolate Cappuccino 3,80€
Ricotta cheese and chocolate pralines Caffe con latte/ Café con leche /Cofee witt milk. 2,50€
Infusione / Infusiones/Infusions of herbs 2,00€

Dolce del Giorno 7,00€  
“Un segreto di dolcezza che cambia ogni giorno”
Postre del día “Un secreto de dulzura que cambia cada día”
Dessert of the day “A sweet secret that changes every day”

Extra shortino / Chupito extra/ Extra shot 1,20€
Grappa/Copa de grapa/ Glass of grappa 4,50€
Limoncello/Copa limoncello/ Glass of limoncello 3,50€



Cocina
ITALO CALABRESE

MENÙ

Establecimiento con información disponible en materia de
ALERGIAS E I NTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
EU nº 1169/2011



ANTIPASTI / ENTRANTES / STARTES

Tapas di mortadella al pistacchio	6 €
Tapas Pomodoro secco	5 €
Peperonata	10,00 €
“Peperoni, melenzane, zucchine, cipolla” Tomates, cebollas, pimientos, calabacines y berenjenas /Tomatoes, onions, peppers, zucchinis and eggplant	
Antipasto Calabrese	24,00 €
“Spianata piccante, Capocollo, Pecorino, Provolone, Pomodori secchi, Melanzane in olio d’oliva e aglio, Olive nere”	
Spianata picante, Capicollo, Queso Pecorino,Queso Provolone, Tomates Secos, Berenjenas en Aceite de Oliva y Ajo, Aceitunas Negras / Spicy Spianata, Capicollo, Pecorino Cheese, Provolone Cheese, Dry Tomatoes, Eggplant in Olive and Garlic and Black Olives	
Caprese	13,50 €
“Bufala, pomodoro e basilico” Mozzarella de búfala, tomate y albahaca/ Mozzarella, tomatoes and basil	
Parmigiana	12,50 €
“Melenzane, pomodoro, pan grattato e provolone” Berenjena con queso y salsa de tomate /Eggplant with parmesan cheese & tomatoe sauce)	
Piatto di Formaggi misti	16 €
Plato de quesos variados/ mixed cheese platter	
Piadina con prosciutto crudo, rucola e provolone	12,50 €
con jamón de Parma, rúcula y queso provolone/flatbread with Parma ham, arugula, and provolone cheese	
Piadina con pomodoro, rucola e scamorza	12,50 €
con tomate, rúcula y queso scamorza/with tomato, arugula, and smoked scamorza cheese	
Piatto salumi misti	17 €
Plato de embutidos mixtos/ Mixed cold cuts platter	
Burrata con prosciutto crudo	14,50 €
Burrata con jamón de Parma/ Burrata with Parma ham	
Insalata mista	9,50 €
“Lattuga, pomodoro, rucola, cherry” Ensalada Mixta Lechuga, tomate y rúcula, cherry/ Lettuce, tomato , rucula and cherry	
Insalata pomodoro, rucola e scaglie	9,50 €
Tomate, Rúcula y escama Parmigiano/Tomatoes, Rucula and Pamesan Cheese	
El Pane o piccante o formaggio grattugiato: 1 € per persona. Pan o picante o queso rallado: 1 € € por comensal. Bread or spicy sauce or grated cheese: 1 € per person. Grissini 2 unidad: 0,80€ persona Breadsticks 2 units: 0,80€ per person	

PASTA

Tagliatella Bolognese	13,00€
“Ricetta classica Bolognese” Carne de ternera con salsa de tomate/Minced beef meat in a tomatoe sauce	
Tagliatella Calabrese	14,00€
“Carne macinata di maiale, funghi misti e panna” Carne picada de cerdo, hongos y nata/Minced pork meat, mushrooms and cream	
Tagliatella frutti di mare	17,00€
“Cozze, vongole, gamberi e calamari” Mejillones, almejas, gambas y calamares/ Mussels, clams, prawns, squid with cherry tomatoes	
Tagliatella alla zucca	13,50€
“Zucca, panna e speck” Tagliatelle con calabaza, speck y nata/ Tagliatelle with pumpkin, speck and cream	
Raviolacci ai funghi porcini e ricotta	15,50€
“Ripine di funghi porcini e ricotta, con salsa di pomodoro o pesto o pesto e panna” Rellenos con setas porcinos en salsa de tomate/ pesto/pesto y nata/ Filled with mushrooms and ricotta cheese with tomatoe sauce/ pesto/ pesto and cream	
Cappelli alle melenzane e scamorza	15,50€
“Ripieni di melenzane e scamorza con salsa al pomodoro o pesto o pesto e panna” Rellenos con berenjena y scamorza en salsa de tomate/pesto/ pesto y nata/ Filled with eggplant and scamorza smoky Italian cheese with tomatoe sauce/ pesto/ pesto and cream	
Gnocchi al pomodoro	14,00€
Pasta de patata con tomate / pasta made of potatoes with tomatoe sauce	
Spaghetti Fiamma Calabrese	13,00€
“Pomodoro fresco e piccante” Tomate y picante calabrese / Tomatoes and spicy sauce	
Spaghetti a la Carbonara	14,00€
Receta original de Italia con huevo, queso pecorino y guanciale /Original Italian recipe with egg, pecorino cheese and italian guanciale	
Spaghetti alle Vongole	14,50€
Espaguetis con almejas/ Spaghetti with clams	
SECONDI PIATTI CARNE O PESCE	
Segundo Carne o pescado / Main course meat or fish	
Involentino di Carne alla griglia	15,50€
“Braciola di carne alla griglia con insalata fresca, arricchito da una delicata salsa di olio d’oliva, aglio, prezzemolo e limone” Rollito de carne de ternera a la plancha con lechuga y salsa de ajo, perejil, limon y aceite/ Grilled beef roll served on fresh lettuce with a garlic, parsley, lemon and olive oil dressing	
Bistecca ai ferri	18,00€
“Bistecca ai ferri con insalata e salsa olio, prezzemolo, aglio e Limone” Filete de Ternera a la plancha con lechuga y salsa de ajo, perejil, limon y aceite/ Grilled veal/beef steak with lettuce with a garlic, parsley, lemon and olive oil dressing	
Cotoletta di pollo	14,00€
“Cotoletta di pollo servita con insalata” Empanada de pollo con lechuga/ Chicken cutlet with salad	
Gamberoni alla griglia	17,00€
“Gamberoni alla griglia con insalata e salsa olio, prezzemolo, aglio e limone” Gambones a la plancha con lechuga y salsa de ajo, perejil, limon y aceite /Grilled Prawns on fresh lettuce with a garlic, parsley, lemon and olive oil dressing	
Pesce spada alla griglia	18,00€
“Pesce spada alla griglia con insalata e salsa olio, prezzemolo, aglio e limone” Pez espada a la plancha con lechuga y salsa de ajo, perejil, limon y aceite/ Grilled Swordfish on fresh lettuce with a garlic, parsley, lemon and olive oil dressing	

PIZZA

Pizza da Saveria	14,50€
“rucola, pancetta e mozzarella” Tomate, mozzarella, panceta y rúcula /Tomatoe, mozzarella panceta and rucula	
Pizza calabrese	13,50€
“salsiccia , funghi e mozzarella” Tomate, mozzarella, carne picada y hongos/ Tomatoe, mozzarella, minced pork meat and mushrooms	
Rustica	14.50€
“Crudo e scaglie” Tomate, jamón de parma, escamas de parmesano y rúcula /Tomatoe, parma ham and parmesan scales	
Quattro Stagioni	14,00€
“funghi, carciofi, olive, prosciutto cotto e mozzarella ” Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, alcachofa y aceitunas/ Tomatoe, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, and olives	
Bomba	13,50€
“Salame piccante e mozzarella” Tomate, mozzarella, salami y picante calabrese/ Tomatoe, mozzarella, spicy spianata	
Boscaiola	14,50€
“Speck, scamorza, funghi e mozzarella” Tomate, mozzarella, scamorza, speck y champiñones/ Tomatoe, mozzarella, mushrooms, speck, scamorza, Smoky Italian Cheese	
Funghi	12,50€
“Funghi, cipolla e mozzarella” Tomate, mozzarella, champiñones y cebolla/ Tomatoe, mozzarella, mushrooms and onions	
Prosciutto	13,50€
“Prosciutto cotto e mozzarella” Tomate, mozzarella, jamón york/ Tomatoe, mozzarellaand ham	
Margherita	11,00€
Tomate, mozzarella y orégano/ Tomatoe, mozzarella and oregano	
Tonno	13,00€
“Tonno, cipolla, olive verdi e mozzarella” Tomate, mozzarella, atún, cebolla y aceitunas/ Tomatoe, mozzarella, tuna, onions, and olives	
Napoletana	13,50€
“Acciughe, olive verdi , nere e mozzarella” Tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas verdes y negras/ Tomatoe, mozzarella, anchovies, green and black olives	
Vegetariana	13,00€
“Peperoni, melenzane, zucchine, cipolla e mozzarella” Tomate, mozzarella, pimiento, berenjena y cebolla/ Tomatoe, mozzarella, pepper, eggplant and onions	
Biancaneve	14,50€
“Ricotta, speck, cherry e mozzarella” Mozzarella, ricotta, tomates cherry y speck/ Mozzarella, ricotta, cherry tomatoes and speck Smoky Italian Ham	
Pizza Sorpresa	15,50€
“Una creazione speciale dello chef, con ingredienti segreti che cambiano ogni giorno” Una creación especial del chef, con ingredientes secretos que cambian cada día/ A chef’s special creation with secret ingredients that change daily	
Ogni ingrediente extra aggiunto alla pizza ha un costo di 1 €./Cada ingrediente extra añadido a la pizza tiene un coste de 1 €./Each extra topping added to the pizza has a cost of €1	