

Bibbite/Refrescos/Drink's		3,30€
Acqua 50 cl/Agua50 cl/Water 50 cl		2,70€
Succo alla Pesca o Ananas/Zumo Melocotón o Piña/ Peach / Pineapple Juice		3,50€
Acqua gassata 50cl/ Agua con Gas 50cl/ Sparkling Water 50cl		3,50€
Vermouth di Marsala/ Marsala Vermouth 5,50€		
Birra/ Cervezas/ Beer		
Birra alla spina da 30cl / Caisa 30cl/ Draft beer 30 cl		3,30€
Birra alla spina grande 50cl/ Jarra 50 cl/ Large draft beer 50 cl		5,50€
Birra in bottiglia 33 cl/ Cerveza en botella 33 cl / Bottled beer 33 cl		
Radler Limone/ limon/lemon		3,50€
Strella Galicia		4,00€
Peroni Italiana/Italian		5,00€
Moretti Italiana/Italian		5,00€
Nastro Azzurro Italiana/Italian		5,00€
Birra 0,0/Tostada		4,00€
Vino/Vinos/Wine		
	Bottle/Botella	Coppa/Glass
Embrunas (Rusada) Bianco/Blanco/ White	19,50€	4,50€
Mataespasa (Verdejo) Bianco/Blanco/ White	19,00€	4,20€
Finca Engaña Crianza (Ribera de Duero) Rosso/Tinto/Red	24,50€	5,50€
Herebero (Rioja) Rosso/Tinto/ Red	18,50€	4,00€
Vinos Italianos / Italian Wine		
	Bottle/Botella	Coppa/Glass
Frascati Bianco / White	21,00€	5,00€
Trebbiano d'Abruzzo Bianco/ White	22,50€	5,50€
Lambrusco Rosado/ Pink	17,00€	4,00€
Primitivo Tinto / Red	24,50€	5,50€
Montepulciano d'Abruzzo Tinto/ Red	22,50€	5,50€
Nero d'Avola Tinto/Red	23,50€	5,50€
"Ciro" de Calabria Rosso/Red/Blanco/ White /Rosada / Pin	28,00€	
Prosecco Vino Espumoso Seco/ White Sparkling Wine	25,00€	
Dolci Postres Casero Desserts		
Tiramisù 7,50€		
Mascarpone, savoiardi, caffè e cacao amaro		
Mascarpone, savoiardi, café y cacao amargo		
Mascarpone cheese, savoiardi, coffee and bitter cocoa		
Profiteroles 7,00€		
Panna e cioccolato		
Nata y chocolate/ Cream and chocolate		
Caffè/ Café / Black coffee 2,30€		
Capuccino 4,00€		
Cannoli Siciliani 7,50€		
Ricotta e praline di cioccolato		
Caffe con latte/ Café con leche /Cofee with milk. 2,70€		
Requesón y pralinas de chocolate		
Infusione / Infusions/Infusions of herbs. 2,20€		
Ricotta cheese and chocolate pralines		
Dolce del Giorno 7,50€		
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 INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
EU nº 1169/2011



ANTIPASTI / ENTRANTES / STARTES	
Tapas di mortadella al pistacchio	6,50 €
Tapas Pomodoro secco	5,50 €
Peperonata *Peperoni, melanzane, zucchine, cipolla* Tomates, cebollas, pimientos, calabacines y berenjenas /Tomatoes, onions, peppers, zucchinis and eggplant	11,50 €
Antipasto Calabrese *Spianata piccante, Capocollo, Pecorino, Provolone, Pomodori secchi, Melanzane in olio d'oliva e aglio, Olive nere* Spianata piccante, Capicollo, Queso Pecorino, Queso Provolone, Tomates Secos, Berenjenas en Aceite de Oliva y Ajo, Requeijón Negro y Spicy Spianata, Capicollu, Pecorino Cheese, Provolone Cheese, Dry Tomatoes, Eggplant in Olive and Garlic and Black Olives	26,00 €
Caprese *Burrata, pomodoro e basilico* Burrata de búfala, tomate y albahaca/ Mozzarella, tomatoes and basil	14,00 €
Parmigiana *Melanzane, pomodoro, pan grattato e provolone* Berenjena con queso y salsa de tomate / Eggplant with parmesan cheese & tomatoe sauce	14,00 €
Piatto di Formaggi misti Plato de quesos variados/ mixed cheese platter	16,50 €
Piadinna con prosciutto crudo, rucola e provolone con jamón de Parma, rúcula y queso provolone/Batbread with Parma ham, arugula, and provolone cheese	13,50 €
Piadinna con pomodoro, rucola e scamorza con tomate, rúcula y queso scamorza/with tomato, arugula, and smoked scamorza cheese	13,50 €
Piatto salumi misti Plato de embutidos mixtos/ Mixed cold cuts platter	18 €
Burrata con prosciutto crudo Burrata con jamón de Parma/ Burrata with Parma ham	16,00 €
Insalata mista *Lattuga, pomodoro, rucola, cherry* Ensalada Mixta Lechuga, tomate y rúcula, cherry/ Lettuce, tomato, rucula and cherry	9,50 €
Insalata pomodoro, rucola e scaglie Tomate, Rúcula y escama Parmigiano/Tomatoes, Rucula and Pamesan Cheese	10 €
<p>El Pane o pancante o formaggio grattugiato: 1 € per persona. Pan o pancante o queso rallado: 1 € per comensal. Bread or spicy sauce or grated cheese: 1 € per person. Grissini 2 unidades: 0,80€ persona Breadsticks 2 units: 0,80€ per person</p>	

PASTA	
Tagliatella Bolognese *Ricetta classica Bolognese* Carne di tenera con salsa de tomate/Minced beef meat in a tomatoe sauce	14,00€
Tagliatella Calabrese *Carne macinata di maiale, funghi misti e panna* Carne picada de cerdo, hongos y nata/Minced pork meat, mushrooms and cream	15,00€
Tagliatella frutti di mare *Cuccia, vongole, gamberi e calamari* Mojiliones, almejas, gambas y calamares/ Mussels, clams, prawns, squid with cherry tomatoes	18,50€
Tagliatella alla zucca *Zucca, panna e speck* Tagliatelle con calabaza, speck y nata/ Tagliatelle with pumpkin, speck and cream	14,00€
Raviolacci ai funghi porcini e ricotta *Cuccia, vongole, gamberi e calamari* 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	16,00€
Cappelli alle melanzane e scamorza *Ripieni di melanzane 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	16,00€
Gnocchi al pomodoro Pasta de patata con tomate / pasta made of potatoes with tomatoe sauce	14,50€
Spaghetti Fiamma Calabrese *Pomodoro fresco e piccante* Tomate y picante calabrese / Tomatoes and spicy sauce	14,50€
Spaghetti a la Carbonara Receta original de Italia con huevo, queso pecorino y guanciale /Original Italian recipe with egg, pecorino cheese and Italian guanciale	16,00€
Spaghetti alle Vongole Espaguetis con almejas/ Spaghetts with clams	15,50€
<p>SECONDI PIATTI CARNE O PESCE Segundo Carne o pescado / Main course meat or fish</p>	
Involtilino di Carne alla griglia *Braciola di carne alla griglia con insalata fresca, arricchita da una delicata salsa di olio d'oliva, aglio, prezzemolo e limone* Rollito de Terrena 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	16,50€
Bistecca ai ferri *Bistecca ai ferri con insalata e salsa olio, prezzemolo, aglio e limone* Filete de Terrena 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	19,00€
Cotoletta di pollo *Cotoletta di pollo servita con insalata* Empadada de pollo con lechuga/ Chicken cutlet with salad	16,00€
Gamberoni alla griglia *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	18,00€
Pesce spada alla griglia *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	19,00€

PIZZA	
Pizza da Saveria *Rucola, pancetta e mozzarella* Tomate, mozzarella, pancetta y rúcula /Tomate, mozzarella, pancetta and rucula	15,50€
Pizza calabrese *Saliccia, funghi e mozzarella* Tomate, mozzarella, carne picada y hongos/ Tomate, mozzarella, minced pork meat and mushrooms	14,50€
Rustica *Cudda e scaglie* Tomate, jamón de parma, escamas de parmesano y rúcula /Tomate, parma ham and parmesan scales	15,50€
Quattro Stagioni *Funghi, carciofi, olive, prosciutto cotto e mozzarella* Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, alcachofa y aceitunas/ Tomate, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, and olives	15,00€
Bomba *Salame piccante e mozzarella* Tomate, mozzarella, salami y picante calabrese/ Tomate, mozzarella, spicy spianata	14,50€
Boscaiola *Speck, scamorza, funghi e mozzarella* Tomate, mozzarella, scamorza, speck y champiñones/ Tomate, mozzarella, mushrooms, speck, scamorza, Smoky Italian Cheese	15,50€
Funghi *Funghi, cipolla e mozzarella* Tomate, mozzarella, champiñones y cebolla/ Tomate, mozzarella, mushrooms and onions	13,50€
Prosciutto *Prosciutto cotto e mozzarella* Tomate, mozzarella, jamón york/ Tomate, mozzarella and ham	14,50€
Margherita Tomate, mozzarella y oregano/ Tomate, mozzarella and oregano	12,00€
Tonno *Tomato, cipolla, olive verdi e mozzarella* Tomate, mozzarella, atun, cebolla y aceitunas/ Tomate, mozzarella, tuna, onions, and olives	14,50€
Napoletana *Acciughe, olive verdi, anchoa e mozzarella* Tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas verdes y negras/ Tomate, mozzarella, anchovies, green and black olives	14,50€
Vegetariana *Peperoni, melanzane, zucchine, cipolla e mozzarella* Tomate, mozzarella, pimiento, berenjena y cebolla/ Tomate, mozzarella, pepper, eggplant and onions	14,00€
Biancaneve *Ricotta, speck, cherry e mozzarella* Mozzarella, ricotta, tomates cherry y speck/ Mozzarella, ricotta, cherry tomatoes and speck Smoky Italian Ham	15,50€
Pizza Sorpresa *Una creazione speciale dello chef, con ingredienti segreti che cambiano ogni giorno* Una creacion especial del chef, con ingredientes secretos que cambian cada día/ A chef's special creation with secret ingredients that change daily	16,50€
<p>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</p>	