



DA SGRANOCCHIARE

Pizza-Pane All’Aglio e Mozzarella 9 €
Pan de pizza con ajo y mozzarella
Pizza garlic bread and mozzarella

Pizza-Pane All’Aglio e Pomodoro 9 €
Pan de pizza con ajo y tomate
Pizza garlic bread and tomatoes

Bruschetta tradizionale al Pomodoro e Basilico 7 €
Pan tostado con tomate fresco, albahaca, ajo y aceite de oliva
Bruschetta with tomato, basil, garlic and olive oil

Bruschetta con Acciughe, Paté Di Olive e Pomodoro Secchi 10 €
Pan tostado, paté de aceitunas, tomate seco, anchoas, ajo y aceite de oliva
Bruschetta olive pate, sun-dried tomato, anchovies, garlic and olive oil

Bruschetta di Zucchini ai ferri e Ricotta di Bufala 9 €
Pan tostado, calabacines a la parrilla y Ricotta de Búfala Campana D.O.
Bruschetta with grilled courgettes, Búfala Ricotta di Campana D.O.

ANTIPASTO

Burrata Campana 18 €
Burrata de búfala de Campana D.O. con tomate cherri confitado
Búfala Burrata D.O. Campana with confit cherry tomatoes

Vitello Tonnato 17 €
Finas lonchas de ternera blanca cocinada a baja temperatura con salsa de atún y alcaparras
Thin slices of white veal cooked at low temperature with tuna sauce and capers

Carpaccio di Manzo 19 €
Finas lonchas de solomillo de ternera con rúcula y parmesano con aliño de citronette
Thin slices of beef tenderloin with arugula and parmesan seasoned with citronette dressing

Prosciutto di Parma e Melone (temporada) 15 €
Melón de temporada con Prosciutto di Parma D.O.
Seasonal Melon with Prosciutto di Parma D.O. (only in season)

Provolone della Valpadana D.O. con Pesto di Pomodori Secchi 15 €
Provolone a la plancha servido con pan de pizza, orégano y pesto de tomates secos
Provolone served with grilled pizza bread, oregano and pesto of dried tomatoes

Antipasto di Affettati D.O. Italiani 27 €
Surtido de embutidos: Prosciutto di Parma, Porchetta, Bresaola, salame Felino, mortadela con pistachos, servido con cebolla y tomates secos
Selection of charcuterie cold cuts: Parma ham, Porchetta, Bresaola, Salami Felino, Mortadella with pistachios, served with boretane onions and sun dried tomatoes

INSALATE

Insalata Caprese 🍅🍷🍷 15 €
Mozzarella de búfala Campana D.O. con tomate, rúcula y vinagre balsámico de Módena
Bufala Mozzarella D.O. with tomatoes, rocket leaves and Modena balsamic vinegar

Insalata Quattro Stagioni 🍷🍷🍷🍷 16 €
Ensalada mixta con salsa francesa, maíz, huevo, atún y jamón cocido
Mixed Salad with french sauce, sweet corn, egg, tuna & ham

Insalata Caesar 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 16 €
Lechuga romana, pechuga de pollo, bacon crujiente, crutones, escamas de queso parmesano y salsa César
Romaine lettuce, chicken breast, crispy bacon, garlic croutons, parmigiano cheese shavings and Caesar dressing

Insalate Parolaccia 🍷🍷🍷🍷 15 €
Brotos tiernos de lechuga, nueces, picatostes, queso de cabra, vinagreta de miel, tomate cherri y aguacate
Tender shoots of varied lettuce, nuts, croutons, goat cheese, honey vinaigrette, cherry tomato and avocado

Insalate Nizzarda 🍷🍷🍷🍷 16 €
Atún, brotes tiernos de lechuga, anchoas, judías verdes, pepinos, patatas, huevo duro, cebolla roja, tomate y vinagreta francesa
Tender salad leaves, tuna, green beans, potatoes, anchovies, cucumber, hard boiled egg, red onion, tomatoes & french vinaigrette

PASTA TRADIZIONALE E GRATINATE

Fusilli Napolitana 🍷 15 €
Salsa de tomate, y albahaca
Tomato sauce and basil

Rigatoni Quattro Formaggi 🍷🍷 16 €
Salsa de quesos / Cheese sauce

Tagliatelle alla Bolognese 🍷🍷 16 €
Salsa de tomate, con carne molida
Tomato sauce with ground beef

Spaghetti alla Carbonara 🍷🍷🍷 15 €
Panceta, huevo y queso parmesano. (Opcional con nata + 0.50 €)
Bacon, egg and parmesan cheese. (Optional cream +0.50 €)

Lasagna Emiliana tradizionale 🍷🍷🍷 16 €
Lasagna tradicional Emiliana
Traditional Emilian lasagna

Cannelloni di Spinaci e Ricotta 14 €
Canelones de pasta rellenos de espinaca fresca, ricota y parmesano
Cannelloni with ricotta -parmesan cheese and spinach

Pasticcio di Maccheroni 🍷🍷🍷 15 €
Macarrones gratinados con salsa bolognesa, berenjenas, huevo duro y parmesano / Macaroni gratin with bolognese sauce, aubergines, hard-boiled egg and parmesan cheese

PASTAS

Spaghetti all’ Amatriciana 🍷🍷 15 €
Spaghetti, Guanciale (Panceta curada), cebolla, aceite de oliva y salsa de tomate casera
Spaghetti with Guanchale (Italian Pancetta), onions, olive oil and tomato sauce

Spaghetti ai Frutti di Mare al Cartoccio 🍷🍷🍷 21 €
Spaghetti con mejillones, almejas, calamares, langostinos, cigalas y tomate cherri
Spaghetti with mussels, clams, squid, prawns, Norway lobsters, and cherry tomatoes

Linguine artigianali al Pesto Genovese 🍷🍷🍷 15 €
Linguine caseros, aceite de oliva, albahaca, piñones, parmesano, ajo, patata y judías verdes
Homemade Linguine with pesto, olive oil, basil, pine nuts, parmesan and garlic

Strozzapreti artigianali all’ Arrabbiatta 🍷🍷 15 €
Strozzapreti caseros, tomates, ajo, chili
Homemade Strozzapreti with tomato sauce, garlic and chilli

Spaghetti alle Vongole 🍷🍷🍷 18 €
Spaghetti , almejas, vino blanco, ajo, aceite de oliva y perejil
Spaghetti with fresh clams, white wine, olive oil, garlic, and parsley

Strozzapreti artigianali alla Parolaccia 🍷🍷 20 €
Strozzapreti caseros, boletus, tacos de solomillo de ternera, trufa y Brandy
Homemade Strozzapreti with sirloin cubes, boletus, truffle and Brandy

Linguine artigianali alla Giardiniera 🍷🍷 15 €
Linguine caseros con verduras de temporada
Homemade Linguine with seasonal fresh vegetables

Tagliatelle artigianali Mari e Monti 🍷🍷🍷🍷🍷 17 €
Tagliatelle caseros, boletus, langostinos, tomate cherri, ajo y perejil
Homemade Tagliatelle with boletus, prawns, cherry tomatoes, garlic and parsley

Spaghetti alla Puttanesca 🍷🍷🍷 17 €
Anchoas, ajo, salsa de tomate, guindilla, alcaparras y aceitunas negras
Anchovies, garlic, tomato sauce, chilli, capers and black olives shavings

Fusilli artigianali con Salmone 🍷🍷🍷🍷 18 €
Fusilli caseros, aceite de oliva, salmón fresco, rúcula, tomate cherri y nata
Homemade Fusilli with fresh salmon, olive oil, arugula, cherry tomato and cream

Cacio e Pepe 🍷🍷🍷 20 €
Tonnarelli Cacio e Pepe servido en queso pecorino
Tonnarelli Cacio e Pepe served with pecorino cheese



PIZZAS

ARTESANALES AL HORNO DE LEÑA
ARTISANAL WOOD-FIRED OVEN

Margherita	  	11 €
Tomate, mozzarella, orégano Tomato, mozzarella cheese, oregano		
Prosciutto e Funghi	   	12 €
Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones y orégano Tomato, mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms and oregano		
Tonno e Cipolla	   	14 €
Tomate, mozzarella, atún, cebolla y orégano Tomato, mozzarella cheese, tuna, onions and oregano		
Quattro Formaggi	  	14 €
Tomate, mozzarella, gorgonzola, gouda, parmigiano, orégano Tomato and assorted cheeses (mozzarella, gorgonzola, gouda, parmesan) and oregano		
Quattro Stagioni	   	14 €
Tomate, mozzarella, jamón cocido, alcachofas, aceitunas negras, champiñones, orégano Tomato, mozzarella cheese, cooked ham, artichokes, mushrooms, black olives and oregano		
Diavola	   	14 €
Tomate, mozzarella, salami picante, orégano Tomato, mozzarella cheese, Italian spicy sausage, oregano		
Carbonara	    	14 €
Mozzarella, panceta ahumada, huevo y parmesano Mozzarella cheese, smoked bacon, eggs and parmesan cheese		
Hawaii	   	15 €
Tomate, mozzarella, piña fresca, prosciutto cotto y orégano Tomato, mozzarella cheese, fresh sliced pineapple, cooked ham and oregano		
Vegetariana	  	15 €
Tomate, mozzarella, berenjena, calabacín, pimiento rojo, cebolla y champiñones Tomato, mozzarella, aubergine, courgette, red pepper, onions and mushrooms		
Parolaccia	   	18 €
Tomate, mozzarella, ricotta de Bufala, rúcula, tomate cherri, jamón de Parma y escamas de parmesano Tomato, mozzarella, Bufala ricotta, rocket, cherry tomatoes, Parma ham and parmesan shavings		
Porchetta	  	17 €
Tomate, mozzarella, Porchetta (panceta de cerdo asada) calabacines a la parrilla y orégano / Tomato, mozzarella, Porchetta (slow roasted pork belly) grilled courgettes and oregano		



PIZZAS

ARTESANALES AL HORNO DE LEÑA
ARTISANAL WOOD-FIRED OVEN

Burrata	  	18 €
Tomate, mozzarella, rúcula, tomate cherri y burrata Tomato, mozzarella, arugula, cherry and burrata		
Gamberetti Pil-Pil	    	18 €
Tomate, mozzarella, langostinos, ajo, guindilla, aceite de pimentón y perejil Tomato, mozzarella cheese, prawns, garlic, chilli, paprika, olive oil and parsley		
Frutti di Mare	   	19 €
Tomate, mejillones, almejas, calamar, langostinos y perejil Tomato, mussels, clams, squid, prawns and parsley		
Nduja Calabrese	   	17 €
Tomate, mozzarella, queso ahumado, Nduja, tomate cherri, aceitunas y albahaca Tomato, mozzarella, smoked cheese, Nduja, cherry tomatoes, olives and basil		
Salmón	    	17 €
Tomate, mozzarella, salmón, cebolla, Gorgonzola y aceitunas negras Tomato, mozzarella, salmon, onion, Gorgonzola and black olives.		
Calzone Classico	   	15 €
Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones y orégano Tomato, mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms and oregano		
<i>*El orégano utilizado en nuestras pizzas puede contener trazas de frutos secos. Si tiene alguna alergia o sensibilidad alimentaria, por favor comuníquelo a nuestro personal antes de realizar su pedido. The oregano used on our pizzas may contain traces of nuts. If you have any allergies or sensitivities, please inform our staff before placing your order.</i>		
ALLA GRIGLIA		
Tagliata di manzo alla Toscana		27 €
Entrecot a la parrilla trinchado acompañado con rúcula, parmesano y tomate cherri Sliced grilled Entrecote, seasoned & garnished with Parmesan, arugula and cherry tomatoes		
Filetto ai Ferri		31 €
Solomillo a la parrilla / Grilled fillet steak		
Petto di Pollo ai Ferri		18 €
Pechuga de pollo de corral marinada con romero a la parrilla Rosemary marinated chicken breast cooked on the grill		



DOLCI

Panna Cotta		7 €
Fresa, frutos del bosque, toffee, chocolate, Nutella Strawberry, wild berries, toffee, chocolate, Nutella		
Sgroppino		6 €
Sorbete de limón con vodka y leche Lemon sorbet with vodka and milk		
Tiramisú	  	7 €
Copa Mascarpone	   	8 €
Chocolate, Amaretti, Baileys y crema Mascarpone Chocolate, Amaretto, Baileys and Mascarpone cream		
Gelati	 	7 €
Helado - consultar disponibilidad de sabores Ice Cream - Ask for flavors		
Brownie	   	7 €

BEBIDAS - DRINKS

Agua sin gas / Still water	3 €
Agua con gas / Sparkling water	4 €
San Pellegrino	
Refrescos / Soft drinks	3 €
Nestea, Aquarius, Casera	3,8 €
Zumos / Juices	3 €
Naranja / Orange - Piña / Pineapple	
Melocotón / Peach - Manzana / Apple	
Tinto de Verano	4 €
Soda, Ginger Ale, Tónica, Bitter	3 €
Copa de Sangría	6 €
Jarra de Sangría	16 €

CERVEZA / BEER	
Caña / Glass of beer. Heineken -2º	3,5 €
Caña doble / Pint. Heineken -2º	5 €
Cerveza/ Beer 0,0 33cl.	3,8 €
Cervezas en botella 33cl.	3,8 €
Bottled beer 33cl.	
Cruzcampo - Radler Cruzcampo - Heineken	
Cervezas Premium 33cl	4 €
Premium Beer 33cl.	
Alcazar - Budweiser - Sol Moretti - Peroni Red	
Label - Peroni Nastro Azzurro	
SIDRA / CIDER	
Ladrón de Manzanas	5 €

VINOS - WINES

VINOS ITALIANOS / ITALIAN WINES

ROSSO / TINTO / RED

Kriya	 	4,5 € - 15 €
DOC Montepulciano D´Abruzzo <i>Familia di Carlo</i>		
Granaio Chianti Classico		30 €
DOCG Toscana <i>Sangiovese y uvas autóctonas</i>		
Iava DOC Montepulciano D´Abruzzo		26 €
<i>Familia di Carlo</i>		
Bolla IGT Veneto <i>Merlot</i>		21 €
Montello e Colli Asolani		29 €
DOC Veneto <i>Cabernet Sauvignon</i>		
Nuhar DOC Sicilia		30 €
<i>Pinot Nero y Nero D´Avola</i>		
Rosso di Montalcino		39 €
DOCG Toscana <i>Sangiovese</i>		
Barolo Sordo		75 €
DOCG Piemonte <i>Nebbiolo</i>		

BIANCO / BLANCO / WHITE

Degà	 	4,5 € - 20 €
<i>Pinot Grigio - Familia di Carlo</i>		
Iava IGP		22 €
<i>Chardonnay - Familia di Carlo</i>		
Formentini		27 €
DOC Friuli Venezia Giulia <i>Pinot Grigio</i>		
Montiggl		41 €
DOC Trentino Alto Adige <i>Riesling</i>		

ROSATO / ROSADO / ROSE

Vaja IGT Veneto	 	4,5 € - 24 €
<i>Pinot Grigio Blush</i>		
Capo le Vigne		35 €
DOC Cerasuola D´Abruzzo <i>Familia di Carlo</i>		

LAMBRUSCO AMABILE

Cavicchioli Grasperossa Rosso		18 €
Emilia Romagna. Lambrusco DOC3		
Cavicchioli Sorbara Rosato		16 €
Emilia Romagna. Lambrusco DOC3		

PROSECCO - SPUMANTE

Blu Millesimato	 	4,5 € - 26 €
DOC Val D´Oca. Veneto		
Valdobbiadene Superiore		30 €
DOC Val D´Oca. Veneto		
Villa Roscià		28 €
<i>Rosè Spumante. Martinotti. - Familia di Carlo</i>		

VINOS NACIONALES / SPANISH WINES

VINOS TINTOS POR COPA

D.O. Rioja		4,5 €
D.O. Ribera del Duero		4,5 €
D.O. Jumilla		4,5 €

ROSSO / TINTO / RED

Angus		75cl. 20 € / 1.5l. 37 €
D.O.Ca Rioja - <i>Crianza</i> <i>Tempranillo, Garnacha y Mazuelo; Graciano y otras tintas 10%</i>		
Barón de Ley Reserva		35 €
D.O. Rioja - <i>Tempranillo, Graciano y Maturana</i>		
Muga		40 €
D.O. Rioja - <i>Crianza - Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano</i>		
Angus Experience		75cl. 23 € / 1.5l. 42 €
D.O. Ribera del Duero - <i>9 Meses de Crianza en Barrica, Roble Español 100% Tempranillo</i>		
Angus Unexpected		22 €
<i>Ecológico / Organic - 100% Garnacha</i>		
Angus Experience		32 €
D.O. Ronda - <i>Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>		
Angus Inspiration		20 €
D.O. Jumilla - <i>100% Monastrell</i>		

BIANCO / BLANCO / WHITE

Angus Experience	 	4,5 € - 24 €
D.O. Toro - <i>Criado sobre Lías - 100% Verdejo</i>		
Angus		4,5 € - 19 €
D.O. Rioja <i>Chardonnay, Viura y Malvasia</i>		
Barón de Ley		4,5 € - 28 €
D.O. Rioja <i>Sauvignon Blanc. Semi dulce</i>		
Angus Unexpected		4,5 € - 22 €
<i>Ecológico / Organic Chardonnay</i>		

ROSATO / ROSADO / ROSE

Angus	 	4,5 € - 19 €
D.O. Rioja <i>Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo</i>		
La Vie en Rose		4,5 € - 22 €
D.O.Toro - <i>Tinta de Toro, Garnacha y Verdejo</i>		

**Todos nuestros vinos contienen sulfitos y pueden contener trazas de huevo o lácteos / All our wines contain sulfites and may contain traces of egg or dairy*



TÉ & CAFÉ - TEA & COFFEE

Infusiones - Infusions / Tés - Teas	3 €	Café espresso	2 €
Manzanilla / Chamomile - Menta Poleo /		Café con leche / White Coffee	2,5 €
Peppermint - Frutos del bosque/ Mixed		Cappuccino	4 €
Berries - Té negro / Black Tea - Nilgiri Hills		Café Bombón	4 €
Té Indio / Indian Tea - Masala Chai, Té verde		Carajillo	4 €
con hierbabuena / Green tea with mint		Café Irlandés/ Irish Coffee	7 €
Rooibos albahaca/ Roiboos with basil			
Earl Grey - English breakfast - Té rojo			
kiwi-fresa / Red Tea - Pu-erh Tea			

COPAS

Gin	8 €	Whisky	8 €
Beefeater - Seagram´s - Bombay - Tanqueray		Red Label - JB - Ballantines - Jameson	
- Larios		- Jack Daniel´s	
Gin Premium	11 €	Whisky Premium	13 €
Mombasa - Tanqueray 10 - Hendrik´s		Macallan 12 - Black Label - Chivas - Cardhu	
- Gin Mare		Brandy	7 €/ 8 €/ 10 €/ 13 €
Ron	8 €	Carlos I/II - Magno - 1866 - Soberano	
Bacardi - Cacique - Brugal - Barceló		- Luis Felipe - Torres 5	
- Legendario		Licores / Liquors	6 €/ 8 €/ 10 €
Ron Premium	10 €	Disaronno - Drambuie - Cointreau - Tía María -	
Barceló Imperial - Zacapa - Havana 7		Baileys - Malibú - Fernet Branca - Pernod	
- Cacique 500		- Sambuca Grappa	
Vodka	8 €	Cognac	9 € / 10 €
Absolut - Smirnoff		Hennessey - Courvoisier	
Vodka Premium	12 €		
Grey Goose - Belvedere			

COCKTAILS

Aperol Spritz	9 €	Porn Star Martini	13 €
Licor Aperol, naranja, soda & Prosecco		Premium vodka, vainilla, fruta de la pasión &	
Aperol liqueur, orange, soda & Prosecco		lima, servido con chupito de Prosecco	
Mojito Cubano	9 €	Premium vodka, vanilla, passion fruit & lime,	
Bacardi Carta Blanca, hierbabuena, azúcar, lima		served with shot of Prosecco	
& Angostura		Cosmopolitan	10 €
Bacardi Carta Blanca, peppermint, sugar, lime &		Vodka, Triple Seco, lima & arándanos	
Angostura		Vodka, Triple Sec, lime & cranberries	
Frozen Daiquiri	11 €	Negroni Classico	10 €
Fresa, Ron Bacardi, zumo de limón y lima		Martini Rosso, Tanqueray Y Campari	
Strawberry, Bacardi Rum, lemon and lime juice		Martini Rosso, Tanqueray and Campari	
		Espresso Martini	11 €
		Premium vodka, café, vainilla & Kahlúa	
		Premium vodka, coffee, vanilla & Kahlúa	

TABLA DE ALÉRGENOS - ALLERGEN TABLE						
						
GLUTEN	CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	HUEVOS EGGS	PESCADO FISH	CACAHUETES PEANUTS	ALTRAMUCES LUPINS	SOJA SOY
						
MOLUSCOS MOLLUSKS	APIO CELERY	MOSTAZA MUSTARD	SÉSAMO SESAME	SULFITOS SULFITES	LÁCTEOS DAIRY	FRUTOS CON CÁSCARA FRUITS WITH SHELLS

IVA incluido - VAT Included

stale

iverselle

opisnice

en listek

brfkont

RAPTA