



ENTRANTES

Ensalada Caprese <i>Rodajas de mozzarella y tomate de primera calidad.</i>	12,20	Antipasto clásico italiano <i>Tabla con los mejores embutidos de nuestra tierra.</i>	15,40
Carpaccio de buey <i>Deliciosas rodajas de carne cruda de buey con limón y pimienta acompañadas de rúcula y queso parmesano. Con crema de vinagre balsámico.</i>	13,10	Tabla de quesos <i>Cinco de los mejores quesos italianos. Para degustar con los panes especiales de nuestra tierra.</i>	18,60
Burrata <i>Creroso queso del sur de Italia en un lecho de rúcula rodeado de tomatitos secos.</i>	13,10	Vitello tonnato <i>Rodajas de ternera en salsa de atún con pepinillos y alcaparras.</i>	13,10

LASAGNE

(Tiempo medio de espera entre 10 y 15 minutos)

Todas las lasañas se preparan con bechamel, mozzarella y queso parmesano y están elaboradas con pasta fresca de producción propia preparada en nuestro laboratorio con productos selectos

Classica <i>Con ragú elaborado exclusivamente con verduras picadas, tomate triturado y carne de ternera sin conservantes para una cocción más saludable. Uno de los platos de la cocina italiana más famoso en el mundo.</i>	13,30	Verdura <i>Plato vegetariano elaborado con berenjenas horneadas, champiñones y espinacas. Añadimos una pizca de trufa negra para un sabor delicado y diferente.</i>	13,30
Gorgonzola <i>Queso Gorgonzola, speck (jamón ahumado del norte de Italia), nueces trituradas, espinacas y trozos de calabaza. Un contraste de sabores irresistible.</i>	13,90	Del mes <i>Cada mes elaboramos una lasagna diferente según tradición o experimentando recetas nuevas. Preguntar por la lasagna que hemos preparado este mes.</i>	13,90
Sinfonía de lasagna (para 2 personas) <i>Nuestra preparación estrella. Cuatro media porciones de cada lasagna para probarlas todas. El hambre solo será un recuerdo.</i>	26,60		

POSTRES

Tiramisú <i>El postre italiano más famoso en el mundo elaborado en nuestro laboratorio según la receta tradicional.</i>	6,40	Mini crepes a la Nutella <i>Cuatro mini crepes rellenas de la crema de chocolate que todo el mundo conoce.</i>	5,30
Coulant <i>Soufflé de chocolate caliente</i>	5,00		

- **Pan focaccia y grissini 1,50 por persona**

CAFETERIA

Espresso	1,50
Café Americano	1,50
Café con leche	1,80
Cappuccino	1,80
Té e infusiones	2,00

REFRESCOS

Coca Cola (Light, Zero, Normal)	2,00
Fanta	2,00
Tónica	3,00
Zumo Minute Maid	2,00
Aquarius	2,00
Nestea	2,00
Acqua Panna 500 ml.	2,00
San Pellegrino 500 ml.	2,00

CERVEZAS

Heineken (33 cl.)	2,50
Heineken 00 (25 cl.)	2,00
Birra Moretti (33 cl.)	3,00
Birra Peroni Nastro Azzurro (33 cl.)	3,00
Amstel Radler (25 cl.)	2,00
Amstel oro (33 cl.)	2,75
Paulaner (50 cl.)	3,20
Clara limón o casera	2,50

APERITIVOS

Spritz Aperol	6,00
Martini	6,00
Martini solo	4,00
Campari soda	5,00
Tinto de verano	3,50

VINOS TINTOS

Montepulciano d'Abruzzo

Botella	18,00
Copa	3,40

Uva originaria del centro Italia. Perfecto con la lasaña.

Chianti

Botella	17,00
Copa	3,20

El clásico vino de Toscana.

Lambrusco

Botella	18,00
---------	-------

Probablemente el vino italiano más conocido en el mundo.

VINOS BLANCOS

Trentino doc Gewurztraminer

Botella	17,00
Copa	3,00

Vino aromático originario de la provincia de Bolzano.

Frascati Superiore

Botella	15,00
Copa	3,00

Se bebe en Roma desde más de 2000 años.

Prosecco

Botella	18,00
Copa	3,60

El clásico espumoso seco.
