

ANTIPASTI / ENTRANTES/ APPETIZERS



PANE	1,00€
<i>Pan</i> <i>Bread</i>	
PANE CON AGLIO	3,50€
<i>Pan con Ajo</i> <i>Garlic Bread</i>	
BRUSCHETTA CLASSICA	9,50€
<i>Rebanada de pan Toscano con Tomate,</i> <i>Ajo, Albahaca</i> <i>Slice of Tuscan bread Classical Italian "Bruschetta"</i> <i>Tomato, Garlic, Basil.</i>	
VITELLO TONNATO	19,50€
<i>Redondo de Ternera blanca asada con salsa</i> <i>de Atún "Tonnata"</i> <i>Roasted Veal round, cold served, "Tonnata"</i> <i>mayonnaise sauce</i>	
PROSCIUTTO E MELONE	18,00€
<i>Melon con jamón de Parma (18 meses de curación)</i> <i>Parma ham and melon (18 months of curing)</i>	
CARPACCIO DI MANZO	19,50€
<i>Finas lonchas de solomillo de Ternera, Parmesano, Rúcula.</i> <i>Beef Fillet Carpaccio, Parmesan, Rocket.</i>	



ANTIPASTI CALDI
ENTRANTES CALIENTES
HOT STARTERS



GAMBERI PICCANTI (PIL-PIL) 19,00€

*Langostinos al Pil-Pil con Ajo y **Picante**
Pil-Pil Prawns with Garlic and **Spicy***

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 19,00€

*Tradicional Berenjena a la "Parmesana"
Traditional Eggplant "Parmigiana"*

CALAMARI FRITTI 18,00€

*Calamares Fritos
Deep Fried Squid*

PROVOLONE 16,00€

*Queso provolone fundido al horno con salsa de
tomate y especias.
Baked provolone cheese with tomato sauce and spices*

*"Quando camminerete sulla terra dopo
aver volato, guarderete il cielo perché là
siete stati e là vorrete tornare."*

Leonardo Da Vinci



INSALATE / ENSALADAS / SALADS



ENSALATA " TRATTORIA" 16,00€

Lechuga gourmet, Queso de Cabra, Tomate cherry, Pasas, Nueces, Crema de balsámico

Baby lettuce, Goat Cheese, Cherry Tomato, Raisins, Walnut, Balsamic dressing

INSALATA CESAR 17,00€

Pollo, Bacon, Lechuga Romana, Laminas de Parmesano Salsa Cesar y Croutons

Chicken, Bacon, Romain Lettuce, Parmesan Shavings, Cesar Dressing and Croutons

INSALATA CAPRESE 16,00€

Tomate, Mozzarella, Albahaca

Tomato, Mozzarella, Basil

INSALATA BURRATA 17,00€

Lechuga gourmet, Queso Burrata, Tomate, Anchoas, Pesto Rojo

Gourmet Lettuce, Cheese Burrata, Tomato, Anchovies, Red Pesto

INSALATA DI RUCOLA PARMIGIANO E POMODORINI 14,50€

Ensalada de rúcula, parmesano y tomate cherry

Rocket salad with parmesan cheese and tomato

“E chi avesse voluto Amore, fare lo potea mirando lo tremore degli occhi miei”

Dante Alighieri





PASTA FRESCA

Fatti da noi / Elaboración propia / Homenade



LASAGNA ALLA BOLOGNESE 18,00€

*Lasaña a la boloñesa
Classic Italian Lasagna*

SPAGHETTONI CACIO E PEPE 19,00€

*Espaguetis **(Elaboración propia)** ,pimienta negra,
crema de Queso Pecorino Toscano
(Homemade) Spaghetti, black Pepper and
Pecorino Toscano cheese cream*

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA... 19,00€
LA ORIGINALE!

*Espaguetis **(Elaboración propia)** en salsa Carbonara Original
Con huevo, queso Pecorino y panceta curada.
(Homemade) Spaghetti Carbonara sauce... the Original
With egg, Pecorino cheese and cured pork cheek.*

SPAGHETTONI AMATRICIANA 19,00€

*Espaguetis **(Elaboración propia)** Panceta curada,
salsa de tomate, Queso Pecorino ...**Picantita!**
(Homemade) Spaghetti, Cured Pork cheek, Tomato
Sauce, Pecorino cheese ...**little spicy!***

RAVIOLI "TRATTORIA" 22,50€

*Ravioli **(Elaboración propia)** relleno de setas con
salsa de finas hiervas, tomate cherry y un toque de nata
Mushrooms ravioli **(homemade)** with fine hierbs sauce,
cherry tomato and cream*

RAVIOLI RICOTTA SPINACI E GAMBERETTI 22,50€

*Ravioli **(Elaboración propia)** de Queso Ricotta y
Espinacas con Gambas, Tomate cherry, Salsa de crema
de Burrata
(Homemade) Ravioli Ricotta Cheese and Spinach with
Prawns, Cherry Tomato, Burrata cream sauce*

PENNE SALMONE 21,00€

*Macarrones al salmón con nata
Macaroni with salmon with cream*

GNOCCHI CON BURRATA 21,00€

Ñoquis de patata en salsa de
tomate con mozzarella Burrata
Potato Gnocchi in tomato sauce
with mozzarella burrata.

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESA 19,00€

Pasta fresca (**Elaboración artesanal**) Salsa Boloñesa clásica
Fresh Pasta (**Homemade**) classic Bolognese sauce

PENNE AL PESTO 18,00€

Macarrones (**Elaboración artesanal**) con pesto de
albahaca y piñones
Homemade macaroni with basil pesto and pine nuts

PENNE ARRABBIATA 17,00€

Macarrones (**Elaboración artesanal**), Salsa de
Tomate, ajo y Albahaca. (*Picantita!*)
Macaroni (**Homemade**), Tomato sauce, garlic and
Basil (*Little spicy!*)

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO 17,00€

Espagueti, Ajo, perejil y Aceite de oliva (*Picantita!*)
Spaghetti, Garlic, parsley and olive oil (*Little spicy!*)

SPAGHETTI GAMBERETTI (PIL-PIL) 21,50€

Espaguetis con Ajo, Gambas, salsa de Tomate, *Picante!*
(Spaghetti with Garlic, Prawns, Tomato sauce, *Spicy!*)

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 25,00€

Espaguetis con gambas, calamar, mejillones,
almejas y tomate cherry
Spaghetti with shrimp, squid, mussels, clams and
cherry tomatoes

RISOTTO

RISOTTO FRUTTI DI MARE 25,00€

Arroz «Risotto» con Gambas, Calamar, Mejillón y Almejas
Rissotto with Prawns, Squid, Mussels and Clams

RISOTTO GAMBERI E ZUCCHINE 23,00€

Arroz «Risotto» con Gambas y Calabacines
Risotto with Prawns and Courgettes

CARNI / CARNES/ MEAT



SCALOPPINE AL VINO BIANCO 25,00€

Escalopes de Ternera blanca en salsa de vino blanco
White Veal Escalopes in white wine sauce

SCALOPPINE AI PORCINI 26,00€

Escalopes de Ternera blanca en salsa de Boletus
White Veal Escalopes with boletus mushrooms sauce

"SALTIMBOCCA" 27,00€

Escalopes de Ternera blanca, Jamón de Parma, Salvia
White Veal Escalopes, Parma Ham, Sage

COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE 25,00€

Escalopes de pollo empanado al estilo Milanés
Breaded chicken escalopes Milanese Style

TAGLIATA DI MANZO 31,00€

Lomo bajo de ternera trinchada con Rúcula y Parmesano
Sliced beef sirloin with rocket and Parmesan cheese

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 31,00€

Solomillo de ternera a la parrilla
Grilled beef fillet steak

POLLO ALLA GRIGLIA SPEZIATO 24,00€

Pechuga de pollo a la parrilla con especias
Grilled chicken breast with spices

Salsa pimienta verde / Green pepper sauce
Salsa de champiñones / Mushroom sauce

4,00€



PESCI / DEL MAR / FROM THE SEA

BRANZINO ALLA GRIGLIA

25,00€

Filetes de Lubina a la Parrilla
Sea Bass fillet on the Grill

SALMONE ALLA GRIGLIA

25,00€

Salmón a la parrilla
Grilled salmon

FILETTI DI SOGLIOLA A LA MUGNAIA

26,00€

Filetes de lenguado munière
Sole fillet meuniere

CONTORNI / GUARNICIONES / SIDE DISHES

PATATINE FRITTE

6,00€

Patatas Fritas
French Fries

MINI PATATE AL FORNO

5,50€

Mini Patata al Horno
Mini baked Potato

POMODORO E CIPOLLA

5,50€

Tomate y Cebolla
Tomato and Onion

TUTTE LE CARNI E I PESCI VENGONO SERVITI CON CONTORNO
TODAS LAS CARNES Y PESCADOS VIENEN CON GUARNICIÓN
ALL MEATS AND FISH COME WITH A SIDE DISH

PIZZE/ PIZZAS



FOCACCINA	7,50€
<i>Pan de pizza con romero aove (aceite de oliva virgen extra) y sal en escamas</i>	
<i>Pizza bread rostrmary salt and olive oil</i>	
MARINARA	9,00€
<i>Salsa tomate, ajo oregano y aove</i>	
<i>Tomato sauce, garlic, oregano and aove</i>	
MARGHERITA	10,50€
<i>Salsa tomate, mozzarella y albahaca</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese and basil</i>	
4 FORMAGGI	15,00€
<i>Salsa tomate, mozzarella, gorgonzola, pecorino, brie</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola, pecorino, brie</i>	
NAPOLI	14,00€
<i>Salsa Tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras, aceituna negra</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, black olives</i>	
PROSCIUTTO	14,50€
<i>Salsa tomate, mozzarella, jamón york</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	15,50€
<i>Salsa Tomate, mozzarella, jamon york, champiñones</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese ,ham and mushrooms</i>	
TONNO E CIPOLLE	14,50€
<i>Salsa Tomate, mozzarella, atún y cebolla</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna and onion</i>	
POLLO KEBABBARO	15,50€
<i>Salsa Tomate, mozzarella, pollo kebab (halal), salsa yogurt y salsa picante</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, chicken in kebab style yogurt and spicy sauce</i>	
PRIMAVERA	14,50€
<i>Tomate Cherry, mozzarella, rúcula, parmesano en lajas</i>	
<i>Cherry tomato, mozzarella, rocket and parmesan slices</i>	
DAMA BIANCA	15,50€
<i>Mozzarella, beicon, cebolla y nata</i>	
<i>Mozzarella, bacon, onion and cream</i>	
4 STAGIONI	16,00€
<i>Salsa tomate, jamón, champiñones, alcachofas y aceitunas negras.</i>	
<i>Tomato sauce, ham, mushrooms, artichokes and black olives</i>	



PIZZE/ PIZZAS

STRAPICCANTE 16,00€

Salsa Tomate, mozzarella, nduja calabra salami pepperoni.

Muy Picante

*Tomato sauce, mozzarella cheese and nduja pepperoni
(very spicy)*

BBQ 16,50€

Salsa Tomate, mozzarella, boloñesa, cebolla, bacon y salsa barbacoa

Tomato sauce, mozzarella cheese, bolognese sauce, onion bacon and bbq sauce

CRUDO, RUCOLA E PARMIGIANO 17,00€

Salsa tomate, mozzarella, jamon de Parma, rúcula y parmesano

Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham, rocket and parmesano cheese

VEGETARIANA 15,50€

Salsa Tomate, mozzarella, verduras a la parrilla

Tomato sauce mozzarella cheese grill vegetable

TROPICALE 16,50€

Salsa Tomate, mozzarella, piña y gambas

Tomato sauce mozzarella sweet corn pinapple and prawns

PIL PIL 17,50€

Salsa Tomate mozzarella ajo perejil pimenton y gambas

Tomato sauce mozzarella garlic parsley paprika and shrimp

FRUTTI DI MARE 19,50€

Salsa Tomate mozzarella perejil mix de marisco

Tomato sauce mozzarella cheese parsley and shell fish

CALZONE 17,50€

Salsa Tomate mozzarella jamón york y champiñones

Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

MORTADELLA E BURRATA 18,50€

Mozzarella, gorgonzola, mortadela italiana, mozzarella burrata y pistachos

Mozzarella and gorgonzola cheese, mortadela ham, burrata cheese and pistachios

PRELIBATA 19,00€

Mozzarella crema de trufas calabacin y boletus

Mozzarella truffle cream, zucchini and boletus

PIZZA ESPAÑOLA 17,00€

Tomate, mozzarella, ajo, romero, albahaca y huevo

Tomato sauce, mozzarella, garlic, rosemary, basil, egg

INGREDIENTE EXTRA + 2,00€

(EXCEPTO ANCHOAS, GAMBAS, JAMÓN DE PARMA, BURRATA)

SIN GLÚTEN / GLUTEN FREE +3,00€





BEBIDAS / DRINKS

SOLAN DE CABRAS	3,30€
SAN PELLEGRINO	4,00€
ACQUA PANNA	4,00€
REFRESCOS / SOTFDRINKS	3,70€
ZUMO EMBOTELLADO	4,00€

Bottles Juice

CERVEZAS / BEER

CAÑA SAN MIGUEL	3,50€
-----------------	-------

Small Draft Beers

PINTA SAN MIGUEL	5,50€
------------------	-------

Pint of Draft


SAN MIGUEL 0,0 TOSTADA	3,80€
------------------------	-------

Alcohol-free

ALHAMBRA RESERVA 33 CL	4,20€
------------------------	-------

 SAN MIGUEL SIN GLÚTEN	4,20€
---	-------

Gluten-free

 HEINEKEN	4,50€
--	-------

 ICHNUSA	4,50€
---	-------



 PERONI	4,50€
--	-------

 MENABREA	4,50€
--	-------

 STELLA ARTOIS	4,50€
---	-------

 CORONA	4,50€
--	-------

APERITIVOS / APPETIZERS

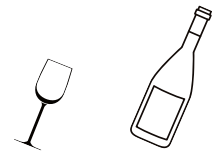
	 1/2L	 1L
SANGRÍA	14,00€	23,00€
SANGRÍA BLANCA	19,00€	28,00€
TINTO DE VERANO		6,50€
APEROL SPRITZ		9,50€
VERMUTH BIANCO,ROSSO,DRY		8,00€
NEGRONI		11,00€
AMERICANO		11,00€

COMBINADOS / MIXED DRINKS	10,00€
RESERVA	12,00€
ESPECIAL	14,00€

VINOS / WINES

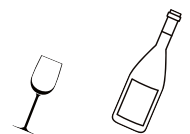


BLANCOS / WHITE WINES



AL SOCAYO (Rueda) <i>Sauvignon Blanc</i>	4,90€	22,00€
PINOT GRIGIO LAVIS (Veneto) <i>Pinot gris</i>	6,00€	27,00€
PIONERO (Rias Baixa) <i>Albariño</i>		28,00€
ENATE 234 (Somontano) <i>Chardonnay</i>		30,00€
MENADE (Rueda) <i>Verdejo</i>		30,00€
GAVI DI GAVI AD LUNAM (Piemonte) <i>Cortese</i>		30,00€
POUILLY-FUMÉ "TRADITION" DOMAINE DAGUENEAU 2023 (Borgoña, Francia) <i>(100% Sauvignon Blanc)</i>		46,00€
SAINT CLAIR (New Zeland) <i>Sauvignon Blanc</i>		40,00€
DIVERS (Piemonte) <i>Chardonnay</i>		52,00€

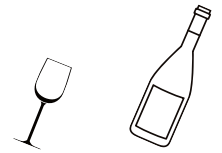
ROSADOS



PINOT GRIGIO BLUSH (Veneto) <i>Pinot Gris</i>	4,90€	22,00€
CUVEE DES LICES (C. de Provence) <i>Garnacha, Cinsault, Syrah</i>		26,00€
CHATEAU DE PAMPELONNE <i>(C. de Provence) Garnacha, Cinsault, Syrah</i>		32,00€
MINUTY PRESTIGE (c. de provence) <i>Garnacha, Cinsault, Syrah</i>		45,00€
WHISPERING ANGEL (c. de provence) <i>Garnacha, Cinsault, Syrah</i>		52,00€



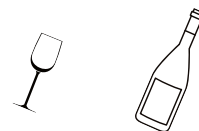
TINTOS / RED WINE



LACRIMUS 5 ROBLE (Rioja) <i>Tempranillo</i>	4,90€	22,00€
MERLOT (Veneto) <i>Merlot</i>	6,00€	24,00€
CAVICCHIOLI (Emilia Romagna) <i>Lambrusco</i>		23,00€
FEUDO BANNERA (Sicilia) <i>Nero d'Avola</i>		26,00€
PILÙNA (Puglia) <i>Primitivo</i>		29,00€
CHIANTI CLASSICO (Toscana)		31,00€
CHIANTI RISERVA (Toscana) <i>Sangiovese</i>		48,00€
NOBILE DI MONTEPULCIANO (Toscana) <i>Avignonesi Sangiovese Mammolo Canaiolo</i>		56,00€
VALPOLICELLA RIPASSO (Veneto) <i>La Cengia Corvina Rondinella</i>		32,00€
AMARONE D.O.C.G. (Veneto) <i>Corvina Rondinella</i>		65,00€
BRUNELLO DI MONTALCINO (Toscana) <i>Nebbiolo</i>		89,00€
BAROLO RIVA DEL BRIC (Piemonte) <i>Nebbiolo</i>		89,00€
TIGNANELLO (Toscana) <i>Sangiovese Cabernet Sauvignon Cabernet Franc</i>		198,00€
GUIDALBERTO BOLGHERI (Toscana) <i>Cabernet Sauvignon Merlot</i>		104,00€
SASSICAIA BOLGHERI (Toscana) <i>Cabernet Sauvignon Cabernet Franc</i>		450,00€
TOBELOS (Rioja) <i>Crianza Tempranillo</i>		24,00€
LEZA GARCIA RESERVA (Rioja) <i>Tempranillo Garnacha</i>		34,00€
TAHON RESERVA (Rioja) <i>Tempranillo Garnacha</i>		49,00€
EL ARTE DE VIVIR (R.D) <i>Tempranillo Cab.Sauvignon</i>		24,00€
TORREMILANOS CRIANZA 24M (R.D) <i>Tempranillo</i>		38,00€
TORRE ALBENIZ RESERVA (R.D) <i>Tempranillo</i>		62,00€



CHAMPÁN / CHAMPAGNE



PROSECCO BOLLA (MILLESIMATO) <i>Valdobbiadene Sup. Glera</i>	6,50€	30,00€
MOËT & CHANDON <i>Champán</i>		95,00€
MOËT & CHANDON BRUT ROSE <i>Champán</i>		100,00€
VEUVE CLIEQUOT YELLOW LABEL <i>Champán</i>		100,00€
PERRIER JOUET BLANC DU BLANCS <i>Champán</i>		150,00€

ALLERGEN STATEMENT - DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

In compliance with EU Regulation N° 1169/2011, we would like to inform you that we have at your disposal information on the allergen content of our dishes. Simply request this information from any of our employees.

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011, le informamos que tiene a su disposición información sobre el contenido en alérgenos de todos nuestros platos, rogamos solicite dicha información al personal del restaurante.