

Pizza



Jamón y hongos

Jamón, mozzarella y champiñones frescos.
Ham and Mushroom Ham, mozzarella
and fresh mushrooms.

¢7.000

Pepperonata

Peperoni, chile dulce, mozzarella, aceitunas y cebolla.
Pepperoni, green peppers, mozzarella, black
olives and onions.

¢7.200

Margarita

Tomate, orégano, albahaca y mozzarella.
Tomatoes, orégano, basil and mozzarella.

¢5.900

Limoncello

Champiñones, jamón, peperoni, cebolla, chile dulce,
salami y mozzarella.
Mushrooms, ham, pepperoni, onions, green peppers,
salami and mozzarella.

¢7.800

Casa Nonna

Carne molida, hongos, queso mozzarella, orégano
y salsa de tomate.
Casa Nonna Ground beef, mushrooms, mozzarella,
oregano and a fresh tomato sauce

¢8.200

Antipasti Freddi



Entradas Frías / Cold Appetizers

Insalata Caprese

Rebanadas de tomate fresco, queso mozzarella fresco y alba-
haca.

Fresh slices of tomatoes, mozzarella cheese and basil.

¢4.500

Insalata di Pera y Noci

Lechuga Lolo Rosa, nueces mezcladas con peras frescas,
vinagreta especial y queso parmesano.

Nuts and fresh pear slices on a bed of lettuce with parme-
san cheese and special dressing.

¢4.900

Insalata di Casa ¡NUEVO!

Lechuga, hongos salteados, prosciutto, espárragos, tomate y
aderezo de la casa.

Lettuce, sauteed mushrooms, prosciutto, asparagus, tomato
and house dressing.

¢5.700

Cocktail di Mare ¡NUEVO!

Pulpo, camarones y arúgula con aderezo de la casa.
Octopus, shrimp and arugula with house dressing.

¢5.900

Insalata César

Lechuga Romana, crutones y queso parmesano acompaña-
da de su clásico aderezo.

Romaine Lettuce, parmesan cheese and croutons with the
classic dressing.

GLUTEN

¢3.950

César con Pollo / Caesar with Chicken

¢4.950

César con Camarón Pinky / Caesar with Pinky Shrimp

¢4.950

Carpaccio di Salmone

Finas lonjas de salmón fresco, alcaparras, cebollino y tomate
fresco picado.

Thin slices of fresh salmon, capers, chives and freshly-diced
tomatoes.

¢5.800

Carpaccio de Res

Finas lonjas de lomo de res, queso parmesano y arúgula.
Thin slices of beef tenderloin, parmesan cheese and arugula.

¢5.600

Carpaccio di Polpo

Finas lonjas de pulpo, perejil, apio y aderezo.
Thin slices of octopus, with celery and parsley.

¢5.900

Carpaccio Trio

Finas lonjas de salmón, res y pulpo, rebanadas de
champiñones frescos, y queso parmesano.

Thin slices of fresh salmon, beef tenderloin and octopus, fresh
mushrooms, and parmesan cheese.

¢6.100

Antipasti

Pizza

Antipasto Mediterráneo

Prosciutto, salami milano, queso parmesano, queso pecorino, queso ahumado, mozzarella fresca y salmón ahumado.
Mediterranean Antipasto Prosciutto, milano salami, parmesan cheese, pecorino cheese, smoked cheese, fresh mozzarella and smoked salmon.

€7.400

Antipasto Vegetariano

Berenjena, zucchini, chile dulce, hongos, tomate, cebolla morada, cebolla blanca, todo cocinado a la parrilla servido con aceitunas Kalamata.

€5.600

Grilled eggplant, zucchini, peppers, mushrooms, tomatoes, red and white onions and Kalamata olives.

Antipasto Misto

Berenjena, zucchini, hongos, tomate, cebolla morada, cebolla blanca, prosciutto, salami, queso parmesano, queso ahumado y queso mozzarella.

€8.000

Antipasto Mixed Grilled eggplant, zucchini, mushrooms, tomatoes, red onion, white onion prosciutto, salami, parmesan cheese, smoked cheese, and fresh mozzarella.

Antipasto Caldo**Entradas Calientes / Hot Appetizers****Casa Focaccia**

Focaccia de la casa. Freshly-baked focaccia.

€3.100

Focaccia Capri

Focaccia caliente con tomate fresco picado, mozzarella fresca y albahaca.

€5.300

Warm focaccia with freshly-sliced tomatoes, fresh mozzarella and basil.

Fouco Fungine

Hongos salteados en una deliciosa salsa de vino y chile picante.

€4.300

Grilled mushrooms, sautéed in a delicious sauce with wine and hot pepper flakes.

Crema di pomodoro

Clásica crema de tomate italiana a base de cebolla, tomate pelado vino blanco, crema, perejil y parmesano

€4.900

Cream of Tomato Classic Italian cream of tomato with a base of onions, with wine, cream and parmesan cheese.

Crema di Funghi

A base de ajo, cebolla, champiñones frescos, crema dulce y porcini

€4.900

Cream of Mushroom with garlic, onions, fresh mushrooms, cream and porcini

Frito di Calamari

GLUTEN

Aros de Calamar fritos, acompañados de salsa marinara y aceitunas verdes.

€4.100

Fried calamari rings, marinara sauce and green olives.

Melanzana alla Parmigiana

GLUTEN

Berenjena empanizada en salsa pomodoro y gratinada con parmesano.

€4.900

Breaded eggplant in pomodoro sauce and served au gratin with parmesan cheese.

Crostini al forno

GLUTEN

Camarón pinky, champiñones, tomates flambeados con brandy y almendras tostadas.

€5.100

Pinky shrimp, mushrooms, flambéed tomatoes with brandy and toasted almonds.

Risotto**Risotto del Bosque**

Hongos porcini, trufas, champiñones, crema dulce y vino blanco.

€7.400

Porcini mushrooms, truffles, mushrooms, cream and white wine.

Risotto al Camarón

Camarones y vodka en una salsa rosada.

€7.600

Shrimp and vodka in a pink sauce.

€8.900

Risotto limoncello

Arroz arborio, fumet de pescado, jugo de limón, camarones, espárragos, tomate deshidratado, crema dulce y petit pois.

Arborio rice, fish stock, lemon juice, shrimp, asparagus, cream and sun dried tomatoes.

Specialità dello Chef**Especialidades del chef / Chef's Specials****Formaggio fritto al frutti di bosco**

GLUTEN

€6.500

Queso Brie empanizado y frito acompañado de una deliciosa salsa de vino tinto y frutas del bosque.

Breaded and fried Brie cheese served with a delicious berries and red wine sauce.

Tartaleta de queso gorgonzola y tomate deshidratado

GLUTEN

€6.500

Con jalea de cebolla y ragout de hongos.

Gorgonzola cheese, dried tomatoes, onion jam and mushrooms ragout.

Pulpo con Spaghetti al nero di sepia

€14.000

Pulpo sobre cama de Pasta en tinta de calamar y aros del mismo, aligerada con fumet de pescado y vino blanco.

Grilled octopus served over spaghetti in a squid rings and ink sauce.

Fileto alla griglia

€15.600

Rib-eye a la parrilla acompañado de vegetales a la parrilla y puré.

Grilled rib-eye with grilled vegetables and mashed potatoes.

Carré di Agnello

€19.300

Delicioso Rack de cordero guarnecido con gnocchi a la mantequilla y salvia con mini vegetales salteados

Rack of lamb served with gnocchi in butter and sage and little vegetables.

Carnes



Meats

Lomito al vino

Al vino tinto, acompañado con puré de papa y vegetales.
Tenderloin in a red wine sauce, served with mashed potatoes and vegetables.

€9.800

Lomito Parma

Filete de lomito de res con una salsa especial de hongos y queso gorgonzola, acompañado de puré de papa y vegetales.
Tenderloin in a special mushroom and gorgonzola cheese sauce, served with mashed potatoes and vegetables.

€9.800

Lomito Limoncello

Medallón de lomito bañado con salsa a base de demiglace, champiñones y vino tinto; acompañado de puré y vegetales.
Beef Tenderloin covered with a demiglace sauce, mushrooms and red wine. Served with mashed potatoes and vegetables.

€9.800

Pulpo a la Parrilla

Pulpo cocinado a la parrilla con un toque de vinagreta.
Grilled Octopus served with a light vinaigrette.

€11.000

Corvina Limoncello

Filete de corvina cubierta con una salsa blanca de camarones y hongos, servida con puré de papa y vegetales frescos.
Seabass fillet in a creamy shrimp and mushroom sauce, and served with mashed potatoes and vegetables.

€9.700

Corvina Cuatro Estaciones

Filete de corvina a la plancha con hongos, zanahoria, tomate natural y brócoli, servido con puré de papas y ensalada.
Grilled seabass fillet with mushrooms, carrots, tomatoes and broccoli, served with mashed potatoes and salad.

€9.000

Corvina Pescatore

Corvina con salsa de mariscos salteados al vino blanco.
Seabass with seafood sauce sautéed in white wine.

€9.800

Corvina Pimiento ¡NUEVO!

Corvina en salsa de morrones, alcaparras y vino blanco.
Seabass in a creamy sauce, capers and white wine.

€9.500

Corvina alla Marchese

Filet de corvina cubierto con salsa de camarones jumbo, vino blanco, jugo y cáscara de limón, hierbas salvajes y un toque de crema.
Sea bass fillet with jumbo shrimp sautéed with garlic butter and white wine, finished with a splash of cream, fresh herbs and lemon juice.

€13.500

Trucha Siciliana ¡NUEVO!

Trucha en salsa blanca, espárragos y gratinada con parmesano.
Trout in white sauce, baked with asparagus and parmesan.

€9.000

Pasta



Penne al Vodka

Salmón ahumado y hongos frescos en una cremosa salsa rosada con vodka.
Smoked salmon and mushrooms in a creamy, pink vodka sauce.

€6.900

Rigatoni Campidano ¡NUEVO!

Salmón fresco y alcachofas en salsa de hongos porcini y crema.
Fresh salmon and artichokes in a porcini mushroom sauce and cream.

€7.200

Spaguetti a la cuchara del Chef

Salsa de tomate y vino blanco con champiñones, alcaparras y chile morrón.
Tomato and white wine sauce, with mushrooms, capers and morron peppers.

€6.400

Spaguetti a la Checca

Pasta con salsa de tomate natural, albahaca y trozos de queso mozzarella.
Spaghetti in a fresh tomato sauce with basil and diced mozzarella cheese.

€4.900

Spaguetti Maremonti y Pesto

Una combinación de mariscos mixtos con un toque de pesto y espinaca.
A combination of fresh seafood with a touch of pesto and spinach.

€7.800

Spaguetti Carbonara Limoncello

Tocineta tostada y mezclada con una salsa de crema, yema de huevo, cebolla morada y champiñones frescos.
Crispy bacon in a creamy sauce, with egg-yolks, red onion and mushrooms.

€6.000

Spaguetti Boloñesa

A base de carne molida de res y cerdo, salsa de tomate y vino tinto.
Prepared with ground beef and pork, in a red wine and tomato sauce.

€5.900

Spaguetti Leñero

A base de carne molida de res y cerdo, salsa de tomate, vino tinto y queso mozzarella.
Prepared with ground beef and pork, in a red wine and tomato sauce, with mozzarella cheese.

€6.900

Spaguetti Limoncello

Mejillones, camarones y tomate cherry salteados en aceite de oliva, Limoncello, jugo de limón, fumet de pescado y perejil.
Mussels, shrimp and cherry tomatoes sautéed in olive oil, Limoncello liqueur, lemon juice, fish stock and parsley.

€7.900

<p>Spaguetti Mediterráneo ¡NUEVO! Salmón fresco con hierbas, aceitunas y alcaparras en vino blanco y tomate natural. Salmon with fresh herbs, olives and capers in white wine and fresh tomato.</p>	<p>€7.200</p>
<p>Spaguetti Da Manso ¡NUEVO! Portobello en lascas, ajo, chile, perejil, parmesano y aceite de oliva. Portobello in flakes, garlic, chilli, parsley, parmesan and olive oil.</p>	<p>€5.900</p>
<p>Pappardelle Rosso Exquisita pasta casera acompañada de camarones jumbo, espinaca, aceite de oliva, pesto rosso, crema dulce y vino blanco. Fresh pasta with Jumbo shrimp, spinach, olive oil, red pesto, cream and wine.</p>	<p>€9.800</p>
<p>Fettuccine Alfredo Clásica salsa blanca, con jamón y hongos. Fettuccine Alfredo Classic white sauce, with ham and mushrooms.</p>	<p>€5.800</p>
<p>Fettuccine de la Costa Mejillones, camarones y calamares en tomate natural y vino blanco, con un toque de pesto y crema. Fettuccine from the Coast Mussels, shrimp and calamari in a fresh tomato and white wine sauce, with a touch of pesto sauce and cream.</p>	<p>€8.600</p>
<p>Fettuccine Firenze ¡NUEVO! Camarones jumbo en una cremosa salsa rosada con vodka. Jumbo shrimp in a creamy pink sauce with vodka.</p>	<p>€11.000</p>
<p>Ravioli Limoncello GLUTEN Excelente pasta casera rellena de prosciutto y queso mozzarella en salsa de romero y tomillo. Filled with prosciutto and mozzarella cheese served with rosemary and thyme sauce.</p>	<p>€6.600</p>
<p>Ravioli Casa Nonna GLUTEN Pasta fresca rellena de champiñones y queso mozzarella, en una salsa de tomate natural. Fresh pasta stuffed with mushrooms and mozzarella cheese, in a fresh tomato sauce.</p>	<p>€6.000</p>
<p>Cannelloni de Ricotta y espinaca en salsa rosada GLUTEN Tradicional pasta rellena de ricotta y espinaca cubierta con salsa rosada y gratinada al horno. Acompañados de ensalada verde. Traditional fresh pasta filled with ricotta cheese and spinach covered with pink sauce au gratin. Served with green salad.</p>	<p>€6.500</p>
<p>Lasaña de Res GLUTEN Elaborada con salsa boloñesa y queso mozzarella y acompañada con una ensalada verde. Beef Lasagna with bolognese sauce, mozzarella cheese and served with a green salad.</p>	<p>€6.500</p>

<p>Grigliata mixta ¡NUEVO! *Para 2 personas Pulpo, calamares, camarones jumbo y trucha a la parrilla. Octopus, squid, jumbo shrimp and grilled trout.</p>	<p>€14.000</p>
<p>Salmone Stellato Salmón fresco a la parrilla con salsa de camarones, eneldo, bisque y crema. Grilled fresh salmon with shrimp sauce, dill, bisque and cream.</p>	<p>€11.500</p>
<p>Salmone al Miele Cubierto con una costra de almendras crujientes sobre una cama de risotto pomodoro y salsa de naranja y miel. Fresh salmon covered with a crunchy almond crust, orange and honey sauce, served on a bed of pomodoro risotto.</p>	<p>€11.800</p>
<p>Salmone Taggiasca Filet de Salmón a la parrilla con salsa de aceitunas verdes, alcaparras, vino blanco, fumet de pescado y cebollín. Grilled Salmon with capers, green olives, White wine, fish stock and parsley.</p>	<p>€10.900</p>
<p>Tonno di Modena Atún a la parrilla con dulce salsa de vinagre balsámico y miel de abeja. Grilled fresh tuna steak with a sweet sauce made from balsamic vinegar and honey reduction.</p>	<p>€11.500</p>
<p>Pollo a la Valdostana Pollo al horno con prosciutto, en salsa de tamarindo y hongos, acompañado con risotto de vegetales. Baked chicken with prosciutto, tamarind sauce and mushrooms served with vegetable risotto.</p>	<p>€7.500</p>
<p>Pollo Crocantino ¡NUEVO! Pollo relleno de champiñones en una cremosa salsa y gratinado con queso mozzarella. Chicken stuffed with mushrooms in a creamy sauce and melted mozzarella cheese.</p>	<p>€7.500</p>
<p>Pollo Limoncello Pechuga a la parrilla bañada con una cremosa salsa de hongos y estragón. Grilled chicken breast topped with a creamy mushroom and tarragon sauce.</p>	<p>€7.000</p>
<p>Jumbo al Panco GLUTEN Camarones jumbo empanizados sobre una cama de puré de papa y espárragos. Breaded jumbo shrimp on a bed of mashed potatoes and asparagus.</p>	<p>€14.000</p>
<p>Jumbo al gusto Camarones Jumbo en la preparación que usted desee Jumbo shrimp in preparing you want</p>	<p>€14.000</p>