

LA CUCINA

PARA COMPARTIR

ITALIAN STALLION SANDWICH • 8.9

Sandwich de jamón braseado casero, queso provolone fundido, berenjena encurtida, cebolla caramelizada y mostaza; servido en nuestro pan payés.

FOCACCIA & MORTAZZA • 8.1

Focaccia rellena de Mortadella DOP, queso curado Piave, rúcula y un toque de aceite de trufa.

FOCACCIA AMORE MÍO • 7.9

Focaccia rellena de hummus picante con pimientos asados y un toque de harissa, tomate, rúcula y pesto con aceite de tomate seco. **V FS**

FORMAGGIO AL FORNO • 8.6

Queso Provolone al horno con tomate seco, nueces, pesto de albahaca y aceite de trufa; servido con pan tostado. **V FS**

HUMMUS & OLIVE • 8.3

Hummus picante con pimientos asados, sésamo y un toque de harissa, servido con focaccia y olivas marinadas con almendras tostadas. **VG FS SL**

TRIO DE BRUSCHETTE • 8.5

Variado de montaditos con: jamón de Parma, salsa de mascarpone con tomate seco, rúcula y queso curado Piave; queso Taleggio, setas y orégano fresco; mortadella, pesto de pistachos y semillas de sésamo. **FS**

ROAST-BEEF CARPACCIO • 9.9

Finas lonchas de ternera con salsa italiana gremolata acompañadas de focaccia. Un entrante frío perfecto para compartir. **SL**

ENSALADAS

BURRATA • 12.9

Mezcla de tomates marinados en aceite de oliva y hierbas mediterráneas con queso burrata, olivas Kalamata y rúcula. Aliñada con aceite de albahaca. * *Se sirve acompañada de pan rústico.* **V**

LA MÍTICA • 8.8

Ensalada de frégula, brócoli, calabaza al horno, rúcula, tomate seco y uva agri dulce, con dukkah y chermoula. **VG FS SL**

FAVOLOSA • 8.9

Receta invernal. Pollo marinado, berenjena, pimiento fresco, manzana, olivas kalamata y almendras sobre un mix de lechugas. Aliñada con vinagreta balsámica de miel y salsa tahini. * *Se sirve acompañada de pan rústico.* **FS SL**

PRIMEROS

GNOCCHI TALEGGIO E FUNGHI • 7.9

Ñoquis de patata con setas, rúcula y salsa de Taleggio y Piave. **V**

LASAGNA DELLA NONNA • 9.9

Lasaña tradicional de la casa con salsa boloñesa, bechamel, mozzarella fior di latte y parmesano.

PARMIGIANA • 7.4

Berenjenas fritas y horneadas con salsa de tomate, mozzarella fior di latte y parmesano. **V**

ZUPPA DI CAROTE PICCANTE • 6.9

Sopa picante de zanahoria, salsa harissa y dukkah. **VG FS SL**

PIZZAS

SPAZIALE • 9.1

Jugoso jamón braseado casero, queso Taleggio, mozzarella fior di latte, patatas, salsa gravy y romero fresco.

MARE E MONTI TRALLALLÀ • 12.9

Gambas, setas, mozzarella fior di latte, rúcula y tomate datterino.

CALZONE SPACCONO • 9.2

Mozzarella fior di latte, setas, gorgonzola, salsa de tomate y orégano fresco. **V**

PAZZESCA • 9.9

Anchoas, mozzarella di bufala, tomate seco, alcaparras, olivas Kalamata, orégano y salsa de tomate.

GUSTOSA • 10.9

Jamón braseado casero, mozzarella fior di latte, cebolla caramelizada, nueces, pesto y salsa de tomate. **FS**

BAMBOLA • 9.7

Pizzetta enrollada, rellena de mozzarella fior di latte, pesto y berenjena, cubierta por tomate datterino y rúcula fresca, con finas lonchas de jamón de Parma y virutas de queso curado Piave. **FS**

CANNONATA • 9.6

Verdura de temporada asada, mozzarella di bufala, salsa de tomate, aceite de albahaca y sal de lava. **V**

MONTANARA • 9.4

Speck, mozzarella fior di latte, setas, queso curado Piave y salsa de tomate.

MARGHERITA DEL VICINO • 9.9

Mozzarellas di bufala y fior di latte, tomate datterino, salsa de tomate y albahaca fresca. **V**

L'INFERNO • 9.7

Salami picante, mozzarella fior di latte, tomate datterino, cebolla de Figueres, salsa de tomate, y aceituna negra.

BALLA BALLA • 8.9

Queso Gorgonzola, mozzarella fior di latte, rúcula, nueces y aceite de trufa. **V FS**

EXTRAS *Añade a tu pizzetta:*

- Prosciutto cotto: 1.5
- Prosciutto crudo: 1.9
- Anchoas: 2.5
- Gambas: 3.1
- Queso Piave: 1.7
- Mozzarella di bufala: 1.5
- Rúcula fresca: 1.2
- Pollo: 2.9

POSTRES

IL NOSTRO CANNOLO SICILIANO • 5.9

Deliciosa crema de ricotta con crujiente de cannoles desmenuzados, pistachos y finas láminas de chocolate. **V FS**

GOLOSA • 7.4

Pizzetta con nutella, fresas, arándanos y avellanas. **V FS**

TIRAMISÙ • 6.2

Nuestra versión del postre italiano más famoso, un toque de energía que te despierta dulcemente. **V FS**

TORTA MOUSSE AL CIOCCOLATO • 6.4

Mousse de chocolate con una base de galleta crujiente y cubierta de finas láminas de chocolate. **V FS**

V VEGETARIANO **VG** VEGANO **FS** CONTIENE FRUTOS SECOS **SL** SIN LACTOSA. PIDE LA CARTA DE ALÉRGENOS PARA MÁS INFO

IL BAR

CÓCTELES

BELLA DONNA MOJITO • 8.5 / 24

Cinzano Bianco, puré de fresa, zumo fresco de lima, sirope casero de canela, menta fresca y soda.

PASSIONE DAIQUIRI • 8.5

Ron añejo, puré de fruta de la pasión y sirope casero de canela.

ESPRESSO MARTINI "EL JEFE" • 8.5

Vodka, café espresso, azúcar, y licor Patrón café.

PEAR PIRATE • 8.5

Ron especiado añejado en barrica, pera, zumo fresco de limón, y azúcar.

CAIPIRIÑA BOMBÓN • 8.5

Cachaça, sirope casero de chocolate amargo picante, naranja, y azúcar.

APPLE SANTA WONDERLAND 8.5

Vodka, Cinzano Rosso, limón, manzana fresca, y sirope de canela.

LA NARANJA MECÁNICA 8.5

Brandy, zumo naranja, zumo fresco de limón, mermelada de naranja, y azúcar.

MEDITERRANEAN MULE • 8.5 / 24

Ginebra, sirope casero de jengibre, zumo fresco de lima, ginger beer, y un toque de romero.

CUCUMBER FLOWER • 8.5 / 24

Ginebra, manzana, pepino, zumo fresco de limón, sirope de flor de saúco y soda.

OLD CUBAN • 8.5 / 24

Ron añejo, zumo fresco de lima, sirope de flor de saúco, y soda.

BLOODY LEGEND • 8.5 / 24

Vodka, zumo de tomate, nuestra salsa casera picante, y zumo fresco de limón.

¿Prefieres algún otro cóctel? ¡Pregúntanos por los clásicos!

SHOTS

SPICY JOY • 3.5

Vodka, creme de cassis, limón y azúcar de pimienta negra.

ROCK MACHINE • 3.5

Bourbon, fruta de la pasión y sirope de vainilla.

Limoncello • 4 / Amaro Montenegro • 5 / Amaro del Capo • 5

CERVEZAS

Heineken • 3.1 / 5.1

Amstel Radler Clara • 4.1

Moretti • 4.5

Heineken 0,0% • 4.1

Peroni Doppio Malto • 5

APERITIVOS

NEGRONI PER LEONI • 8

Cinzano Rosso, ginebra, Campari y mermelada de naranja amarga.

AMERICANO MARRANO • 7.5/21

Cinzano Rosso, Campari, cerveza Heineken, y bitter de pomelo.

NEGRONI SBAGLIATO • 8

Cinzano Rosso, Campari y vino espumoso.

SUPER HUGO • 7.5 / 21

Vino espumoso, zumo fresco de limón, sirope de flor de saúco, menta fresca y soda.

SPRITZ APEROL • 6.5

El aperitivo italiano más famoso.

VERMUT DEL VICINO • 5

Vermut de la casa hecho con Cinzano Rosso y licor de flor de saúco.

VINOS

BLANCO

Falanghina La Guardiense - Campania • 3.9 / 18.5

Pinot Grigio Fossa mala - Friuli • 5.1 / 24.7

ROSADO

Cerasuolo Majolica - Abruzzo • 4.1 / 19.1

TINTO

Montepulciano Majolica - Abruzzo • 4.4 / 21.5

Valpolicella Classico Superiore Zenato - Veneto • 4.9 / 23.7

ESPUMOSO

Prosecco Teresa Rizzi - Veneto • 4.1 / 19.1

Moscato d'Asti Scanavino - Piemonte • 20.9

Roger de Flor - Macabeo brut • 3.8/16.8

Moet & Chandon Brut • 59

ZUMOS FRESCOS & BATIDOS

VERY BERRY • 5.7

Batido de frutos rojos, leche de soja, limón y azúcar.

ENERGIA PURA • 6.6

Batido de plátano, arándanos, miel y leche de avena.

+VITAMIN • 5.9

Zumo de manzana, zanahoria, y apio.

GO GREEN • 5.5

Zumo de pepino, sirope casero de jengibre, limón y soda.

ZUMO DE NARANJA EXPRIMIDO • 3.9 / 5.4

ZUMO DE MANZANA FRESCO • 3.9 / 5.4

CAFÉS

Pregunta por nuestros cafés y tés especiales.