

## **ENTRANTES**

✓ <i>Burrata de Búfala con sinfonía de tomate y rúcula</i>	<b>14,00</b>
<i>Tartar de atún con crema de aguacate, mosaico de perlas y salsas</i>	<b>15,50</b>
<i>Carpaccio de gamba roja con esencia de ajo, lima, aceite de jengibre, mayonesa de sabores y perlas de soja</i>	<b>12,00</b>
<i>Carpaccio de ternera Angus, marinado a las dos mostazas, crema de huevo y Parmesano</i>	<b>16,50</b>
<i>Ensalada de quinoa real y “Frutti di Mare” a la “Amalfitana” con gastrique de remolacha</i>	<b>12,50</b>
<i>Solomillo de jabalí marinado con vinagreta de nueces</i>	<b>15,50</b>
✓ <u><i>Melanzane alla Parmigiana:</i></u>	<b>11,00</b>
<i>pastel de berenjena con mozzarella de Búfala, salsa de tomate y parmesano</i>	
<i>Sauté de mejillones con crostones de pan de ajo tostado</i>	<b>11,50</b>
<u><i>Vitello Tonnato:</i></u>	<b>13,00</b>
<i>lonchas de ternera asada con salsa de atún, anchoas y alcaparras</i>	
<i>Champiñones rellenos, crema de Gorgonzola, cebolla morada caramelizada y espinacas</i>	<b>10,50</b>

## **PASTA**

	<b>PQÑ</b>	
✓ <i>Tortelloni de la casa rellenos de boletus con salsa de parmesano y trufa</i>	<b>12,00</b>	<b>15,50</b>
<i>Panciotti rellenos de vieiras y gambas con salsa de caldereta de mariscos</i>	<b>14,50</b>	<b>20,50</b>
<i>Penne con salmón salteado, rúcula y tomate cherry</i>		<b>13,00</b>
<i>Spaghetti a la Carbonara “ La Auténtica “ con guanciale, crema de huevo y Parmesano</i>		<b>14,00</b>
✓ <i>Rigatoni “Cacio e Pepe” con queso pecorino y pimienta, preparado en la mesa</i>		<b>12,50</b>
<i>Pappardelle con atún fresco y tomate seco</i>		<b>14,00</b>
✓ <i>Gnocchi de patatas caseros con salsa cremosa de trufa</i>		<b>17,50</b>
<i>Tagliatelle con puntas de solomillo, champiñones, rúcula y parmesano</i>		<b>16,50</b>
<i>Pappardelle mar y montaña, crema de pan, Burrata en textura</i>		<b>14,50</b>
<i>Risotto frutti di mare</i>		<b>16,50</b>
✓ <i>Risotto con setas al perfume de trufa</i>		<b>14,50</b>

✓ *Plato Vegetariano \* Selección de pan casero €1,50 p.p.*

10% IVA incl.

*Nuestras recetas contienen posibles alérgenos. Consulte con nuestro personal, Gracias.*

## **PESCADO**

<i>Gambónes “aglio, olio e peperoncino”, crema de berenjena asada al tomillo, mayonesa de Bottarga y panceta italiana crujiente</i>	<b>23,50</b>
<i>Suprema de Lubina con mantequilla de ajo y verdura salteada</i>	<b>20,50</b>
<i>Salmón a la plancha con salsa de limón y eneldo</i>	<b>22,00</b>
<i>Calamar salteado a la Siciliana con alcaparras, cebolla morada, aceitunas negras y tomate cherry</i>	<b>19,50</b>
<i>Lomo de atún en panure de sesamo con ensalada de cítrico de Sicilia y bulbo de hinojo</i>	<b>24,50</b>
<i>Lubina a la sal (para dos personas) con verduras salteadas y patatas</i>	<b>p.p. 24,00</b>

## **CARNE**

<i>Tagliata de ternera (solomillo asado y loncheado) rúcula, parmesano, tomate cherry e aroma de trufa</i>	<b>23,50</b>
<i>Carillada de cerdo “Braseado”, cremoso de patatas ligeramente trufado y demi-glacé</i>	<b>21,00</b>
<i>Solomillo de ternera Gallega con salsa de trufa, verduras y patatas</i>	<b>27,50</b>
<i>Lechona, cocinada a baja temperatura, salsa de naranja y patatas al horno</i>	<b>23,00</b>
<i>Involtino de ave envuelto en jamón de Parma relleno de setas y trufa Negra, risotto al Parmesano 24 meses</i>	<b>19,50</b>
<i>Saltimbocca “a la Romana”: medallones de ternera, jamón de Parma, salsa de mantequilla y salvia con gajos de patatas al rómbero</i>	<b>21,50</b>
<i>Chateaubriand “Angus” (mínimo 2 personas):</i>	<b>p.p. 24,00</b>
<i>600 gr. de Solomillo de ternera asado entero</i>	
<i>- Guarnición de patatas al rómbero</i>	<b>6,00</b>
<i>- Guarnición de verduras mixtas</i>	<b>6,00</b>
<i>- Salsa a elegir: Pimienta – Trufa – Demi-glass - Gorgonzola</i>	<b>cada una 4,50</b>

10% IVA incl.