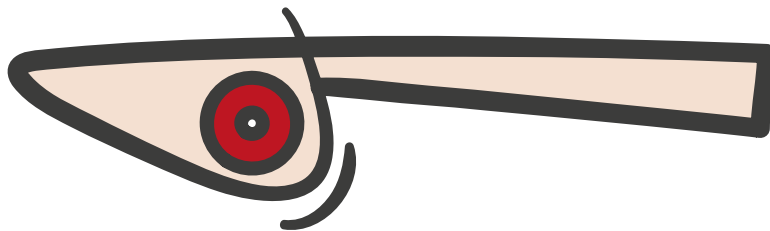


CIBO



PRIMEROS PLATOS

TODA NUESTRA PASTA FRESCA ESTA HECHA EN NUESTRO LABORATORIO
"IL GARGANELLO" Y PUEDES COMPRARLA PARA LEVARLA A CASA



CAPELLACCI RELLENOS DE QUESO FRESCO DE BUFALA CON MANTEQUILLA, SALMUERA DE ANCHOAS DE "ARMATORE" Y RALLADURA DI LIMÒN (1-2-3-4-7-12)	€ 15,00
CAPELLACCI RELLENOS DE CARBONARA A LA "GRICIA" (1-3-7-12)	€ 14,00
PICI CON AJO DULCE DE SIENA (AGLIONE) Y TOMATE CASERO (1-12).....	€ 15,00
TORTELLI RELLENOS DE MORTADELA, QUESO BURRATA Y PISTACHOS CON CREMA DE PARMESANO (1-3-7-8-12)	€ 14,00
TAGLIOLINI AL QUESO Y PIMIENTA CON FUMÉ DE CROSTACEOS Y GAMBA ROJA DE MAZARA DEL VALLO* (1,2,3,4,7,9,12)	€ 15,00
PAPPARDELLE CON NUESTRO RAGOUT BLANCO AL CUCHILLO (1,3,9,12)	€ 12,00

SEGUNDOS PLATOS

CHULETÒN DEL GARGA CON PATATAS ASADAS (MADURACIÒN MIN. 30 DÍAS) (1)	€ 50,00 POR KG
CHULETÒN PREMIUM DEL GARGA CON PATATAS ASADAS (VACCA VECCHIA DI FRISONA ITALIANA CRIADA EN ITALIA, ENVEJECIDA DURANTE UN MÍNIMO DE 30 DÍAS) (1)	€ 60,00 POR KG
PLUMA DE CERDO ITALIANO CON ROMERO Y ALUBIAS "PIATELLINI"	€ 17,00
BOCADITOS DE POLLO FRITO A LA "TOSCANA" CON VERDURAS DE TEMPORADA FRITAS (1-3-5-12)	€ 14,00
SEPIAS SALTEADAS CON BIS DE GAZPACHOS* (4-12)	€ 16,00
PULPO CRUJIENTE LIGERAMENTE PICANTE SOBRE CREMA DE PATATAS Y ACEITE DE ALBAHACA* (7-4)	€ 18,00

A FALTA DE DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO FRESCO, ALGUNOS PRODUCTOS PODRIAN SER CONGELADOS*



PASTA FRESCA

PAN Y SERVICIO €2,5

*A FALTA DE DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO FRESCO, ALGUNOS PRODUCTOS

PODRIAN SER CONGELADOS

AGUA 1L EURO 1,00-AGUA ½ L EURO 0,5

SIGUENOS



SPA

PICOTEO Y CAPRICHOS



TORTELLO RELLENO DE QUESO BURRATA Y PATATAS FRITO (1-3-7-5-12)	€ 3,00
CON JAMÓN DE PARMA DE LA CHARCUTERÍA MARINI	
BRUSCHETTA DE CECCO (O LA GOLOSA) (1-4-7-12)	€ 9,00
CON QUESO STRACCIATELLA Y ANCHOAS DEL CANTABRICO	
MINI BOCADILLO CON JAMÓN IBERICO Y TOMATE (1-7-12)	€ 7,00
BRUSCHETTA PAOLINO (1-7)	€ 7,00
CON SALCHICHA CRUDA Y QUESO MADURADO "DE PISTOIA"	
BRUSCHETTA BOCCON DEL PRETE (1-7-11)	€ 7,00
CON QUESO GORGONZOLA, MIEL Y PAPADA DEL MARINI	
BRUSCHETTA AFFUMICATA (1-7-11)	€ 7,00
CON QUESO BURRATA AHUMADO, PANCETA COCIDA DEL MARINI Y TOMATITOS SECOS.	
BOLAS DE PAN FRITAS CON JAMON Y STRACCIATELLA (1-5-7-8-11)	€ 9,00
BOLAS DE PAN FRITAS CON MORTADELA, PISTACHOS Y STRACCIATELLA (1-5-7-8-11)	€ 8,00
BOLAS DE PAN FRITAS CON JAMÓN DE PATO Y QUESO BURRATA AHUMADO (1-5-7-8-11)	€ 12,00
CARPACCIO DE SALMON MARINADO AL MOJITO (1-12)	€ 12,00
CON ENSALADA DE CANONIGOS, REMOLACHA Y PATATAS	
CARPACCIO DE CARNE MARINADA AL LAS FINAS HIERBAS CON LECHUGA Y "BAGNA CAUDA" (4-7)	€ 12,00
MILHOJAS DE BERENJENAS A LA "PARMIGIANA" (5-7-9)	€ 7,00
MINI "PAPPA AL POMODORO" (1-7-9-12)	€ 4,50
TIPICO PLATO TOSCANO A BASE DE PAN CON TOMATE	
TAGLIERE DA SPIAGGIA* (1-2-4-7-12)	€ 17,00
TABLA CON GAMBAS ROJAS CRUDAS DE MAZARA DEL VALLO Y MAYONESA DE CITRICOS, PULPO CRUJIENTE CON CREMA DE PATATAS Y CARPACCIO DE Salmón AL MOJITO.	
TAGLIERE DELLA TRADIZIONE (1-4-7-11)	€ 14,00
TABLA CON SELECCIÓN DE EMBUTIDOS DE LA CHARCUTERIA MARINI, QUESO "DE PISTOIA", TOSTA TOSCANA DE PATÉ DE HIGADO Y TOSTA CON PAPADA.	
TAGLIERE DELL'ORTAGGIO (1-3-7-9-12)	€ 15,00
TABLA CON MILHOJAS DE BERENJENA, MINI "PAPPA AL POMODORO" CON STRACCIATELLA Y QUESO "DE PISTOIA".	
DEGUSTACIÓN DE JAMONES CON NUESTRO PAN CASERO (1-12)	€ 17,00
JAMON IBERICO EXTREMADURA 36 MESES, GRIGIO DEL CASENTINO 24 MESES MACELLERIA MARINI, PARMA 24 MESES MACELLERIA VESCOVI	

ENSALADAS

ENSALADA MIXTA DE TEMPORADA	€ 5,00
ENSALADA DEL CAMPESINO (1-7)	€ 9,00
CON QUESO DE OVEJA, TOMATE, PAN CRUJIENTE Y PANCETA COCIDA.	
CAPRESE CON TOMATES DEL PAIS Y MOZZARELLA DE BUFALA CAMPANA DOP (7)	€ 11,00

EN AUSENCIA DEL PRODUCTO FRESCO, ALGUNOS INGREDIENTES PUEDEN CONGELARSE *

LISTA DE ALERGENOS

1. CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN:

Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.

2. CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS

langostinos, centollos, gambas, carabineros, incluso los alimentos que los contengan como trazas.

3. HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO:

Los productos que pueden contener huevo, incluso en trazas, como algunas masas o bebidas.

4. PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO:

Salvo gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides y gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.

5. CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES:

Todos los productos que puedan contener cacahuetes o sus trazas.

6. SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA

7. LECHE Y SUS DERIVADOS

Este punto incluye la lactosa, pero no el lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, ni el lactitol. La leche sin lactosa puede ser también considerada dentro del listado.

8. FRUTOS DE CÁSCARA

Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfoncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.

9. APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS:

Todos los productos que puedan contener apio o trazas de apio.

10. MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS:

Todos los productos que puedan contener mostaza, sus derivados o trazas de mostaza

11. GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANO DE SÉSAMO

Todos los productos que puedan contener sésamo o trazas de sésamo.

12. DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS:

En concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.

13. ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES:

Todos los productos que puedan contener altramuces o trazas de altramuces.

14. MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS

berberechos, almejas, navajas. Productos que puedan contener moluscos o trazas de moluscos.

SIGUENOS



SPA