

La Pappardella
PUERTO BANUS
SINCE 1985

ANTIPASTI

Prosciutto di Parma DOP e Gnocco Fritto Jamón de parma y gnoccho frito (E,L)	18	Gamberoni in Panatura di Cocco con Maionese allo Zenzero e Yogurt al Lima Langostinos empanados en coco con mayonesa de jengibre y yogur de lima (A,B,C,E,L)	22
Vitello Tonnato Antica Ricetta Lonchas finas de ternera blanca con salsa de atún casera y alcaparras (A,D,L)	18	Insalata Cape 'Mont Queso de cabra, manzana, frutos rojos, nueces y vinagreta (C,G,L,N)	18
Carpaccio di Manzo Marinato Carpaccio de ternera marinado servido con rúcula y grana padano (C,L)	20	Insalata Classica Hojas de rúcula con tomate cherry y lonchas de grana padano (C)	15
Bresaola della Valtellina con Rucola e Grana Embutido de ternera con rúcula y parmesano (C,L)	20	Burrata con le tre Consistenze del Pomodoro Mozzarella burrata con tres texturas de tomate (C,L)	18
Carpaccio di Wagyu Carpaccio de Wagyu servido con canónigos (L)	60	Insalata Caprese di Bufala Mozzarella de búfala con tomate fresco y albahaca (C)	16
Bruschetta Pan tostado con tomate picado, ajo, albahaca y aceite de oliva (E,L)	15	Caesar Salad Lechuga, pechuga de pollo, grana padano, picatostes y salsa César (C,D,E)	18
Tartare di Salmone marinato con Pepe rosa e Aneto accompagnato da Avocado e Lime Tartar de salmón marinado con pimienta rosa y eneldo servido con aguacate (D,H)	22	Minestrone di Verdure Secondo la tradizione La tradicional sopa de verduras (K)	15
Pil Pil di Gamberi come da Ricetta Basca Gambas al pil pil con vino blanco, picante, perejil y ajo (B,N)	18	Cacciucco con Patate, Piselli, Pomodoro Fresca e Secco Guiso de calamares con patatas, guisantes, tomates frescos y secos (B,D,K)	18
Sauté di Cozze alla Marinara Mejillones en salsa de tomate con ajo y perejil (M)	18		

La Pappardella
PUERTO RICO
SINCE 1985

PRIMI PIATTI

<p>Ravioli al porcini e provola affumicata spadellati con ragu di verdure e promodoro</p> <p>Raviolis rellenos de porcini y provola ahumada servida con salsa ragú roja y vegetales (A,C,E,K)</p>	28	<p>Spaghetti Bolognese 100% di Manzo</p> <p>Con salsa boloñesa 100% ternera, (C,E,K)</p>	28
<p>Cannelloni gratinati con ragù bianco di Pollo, Porcini e Tartufo di Norcia</p> <p>Canelones gratinados, rellenos de ragú blanco de pollo con setas y trufa (A,C,E)</p>	32	<p>Lasagna della Nonna</p> <p>Con salsa de tomate, bechamel, salsa boloñesa y mozzarella fior di latte (A,C,E,K)</p>	28
<p>Spaghetti alla Carbonara come da Tradizione</p> <p>La tradicional salsa carbonara con huevo, pecorino, grana padano, guanciale y pimienta (A,C,E)</p>	28	<p>Pennette al Salmone Fresco affumicato e Timo</p> <p>Con salmón fresco ahumado, nata y tomillo (C,D,E)</p>	28
<p>Spaghetti ai Frutti di Mare</p> <p>Frutos del mar, calamares, gambas, un toque de tomate, ajo y tomates cherry (B,D,E,M)</p>	35	<p>Gnocchi Artigianali alla Sorrentina con Bufala</p> <p>Pasta de patata con salsa de tomate, mozzarella fior di latte, grana padano y albahaca (A,C,E)</p>	25
<p>Spaghetti alla Chitarra con Astice</p> <p>Espaguetis guitarra con bogavante en salsa roja (A,B,D,E)</p>	80	<p>Spaghetti alle Vongole</p> <p>Con almejas, ajo, vino blanco, y perejil (B,E,N)</p>	30
<p>Paccheri Mari e Monti</p> <p>Salsa de tomate, vieras y una mezcla de setas con champiñones (E,M)</p>	28	<p>Orecchiette Broccoli e Spinaci</p> <p>Con brócoli, espinacas, ajo y un poco de picante (E)</p>	25
<p>Risotto con Tartufo e Gamberoni bardati con Guanciale</p> <p>Risotto con trufa y gambon envuelto con guanciale (B,C,K)</p>	35	<p>Pennette all 'Arrabbiata</p> <p>Con salsa de tomate, ajo, picante y perejil (E)</p>	25
		<p>Spaghetti Pil Pil</p> <p>Con ajo, aceite de oliva y hojuelas de chile y gambas (B,E)</p>	28
		<p>Pappardelle con Salsa Artigianale di Carciofi</p> <p>Pasta ancha y plana con magnífica salsa casera de alcachofas frescas (A,C,E)</p>	26

THE HOME OF SEXYPASTA

SexyPasta Clásica (C,E,G)

Salsa de tomate, nata, grana padano, pesto y mozzarella 30

Con bocaditos de pollo salteados +6

Con gambas al vapor (B) +6

Con verduras +6

Con salsa Boloñesa (K) +6

Con 'Nduja +6

Con Prosciutto +6

Con albóndigas de ternera (A,C,E) +6

La Pappardella
PUERTA BANUS
SINCE 1985

SexyPasta Gold Edition

Con frutos del mar

45

Con bogavante

80

Con porcini y trufa

45

Con solomillo a la parrilla

50

Cargo de cubierto 4€pp

SECONDI PIATTI

Ossobuco di Vitello alla Milanese con il suo Riso allo Zafferano Osobuco de ternera blanca con risotto al azafrán (C,E,K,N)	36	La Dolce Vita Solomillo de ternera coronado con mantequilla maître d'hôtel, langosta gratinada, verduras mixtas y patatas al horno (B,C)	90
Filetto di Manzo al Pepe Verde Solomillo de ternera con salsa de pimienta verde cremosa (C,E,I,L)	38	Trancio di Salmone con granella di Pistacchio Filete de salmón con granulada de pistacho (D,E,G)	34
Cotoletta di Vitello o Pollo impanata alla Milanese Escalope empanado de ternera o pollo servido con espagueti pomodoro (A,C,E)	38	Gran Fritto di Calamari Calamares patagónico fritos y servidos con salsa alioli (A,D,E)	32
Tagliata di Angus con Cipolle Rosse caramellate Tagliata de Angus, servido con cebolla caramelizada (E)	34	Rosetta di Branzino al forno, Erbe aromatiche, riso bianco e nero Lubina al horno con hierbas aromáticas servida con arroz blanco y negro (D)	34
Parmigiana di Melanzane Berenjena en rodajas finas en capas con salsa de tomate y mozzarella (C,E)	30	Smash Burger artigianale di Manzo Smash Burger con provola ahumada y canónigos (C,E)	30
Scaloppine di Vitello al Limone Ternera blanca en salsa de limón y vino blanco (E,N)	34	Coscia di Pollo con salsa Funghi Muslo de pollo con salsa de champiñones servido con patatas baby al horno	32

PIZZE

Pizza Bread Salsa de tomate, aceite de ajo y orégano (E)	16	Diavola Salsa de tomate, mozzarella, salami y guindilla picante (C,E)	24
Margherita Salsa de tomate, mozzarella fior di latte y albahaca (C,E)	20	Capricciosa Salsa de tomate, mozzarella, jamón york, salami, alcachofas, champiñones y aceitunas (C,E)	26
Quattro Formaggi Base blanca con mozzarella, queso azul, grana padano y queso de cabra (C,E)	24	Vegetariana Salsa de tomate, mozzarella, y verduras de temporada (C,E)	24
Bufalina Salsa de tomate, mozzarella de búfala, tomate cherry y albahaca (C,E)	26	Pollo Pep e Cap Salsa de tomate, mozzarella, pollo, pimientos, aceitunas y alcaparras (C,E)	26
Calzone Salsa de tomate, mozzarella, ricotta, jamón york y pimienta (C,E)	26	Gamberi e Bisque Base blanca con mozzarella, bisque, gambas, tomates cherry y rúcula (B,C,E)	30
Bianca Base blanca con mozzarella, espinacas, ricotta, berenjenas, grana padano y pimienta (C,E)	24	Burrata Base blanca con mozzarella, pesto y pistacho (C,E,G)	28
Tonno e Carciofi Atún, alcachofas, salsa de tomate, mozzarella, y orégano (C,D,E)	28	Tartufo Base blanca, mozzarella fior di latte, aceite de ajo, setas y carpaccio de trufa (C,E)	35
Tutto Mare Frutos del mar, calamares, gambas, salsa de tomate, mozzarella, perejil y ajo (B,C,E,M)	30	Wurstel Salsa de tomate, mozzarella, wurstel y patatas baby al horno (C,E)	26
Pascal Salsa de tomate, mozzarella, huevo y jamón york (A,C,E)	24		

DOLCI

Torta di Cioccolato e Mandorle	12
Tarta de chocolate con láminas de almendras servida con helado de vainilla (A,C,G)	
New York Cheesecake	12
Servida con una salsa casera a los frutos rojos (A,C,E)	
L'Autentico Tiramisù	12
Tiramisù de café, savoiardi y mascarpone (A,C,E)	
La Panna Cotta	10
Servida con salsa moka (A,C,E)	
Crepe Pappardella	14
Crepe casero relleno de helado vainilla, recubierto de nutella y nata (A,C,E,G)	
Millefoglie	14
Pasta filo con crema pastelera casera y tartar de fresas (A,C,E)	
Garpaccio di Ananas Marinato	10
Lonchas de piña marinadas con anís estrellado y agrios, servidas con helado de coco (A,C)	
Tortino al Cioccolato Fondente	14
Coulant de chocolate negro servido caliente con cremoso corazón de pistacho (A,C,E,G)	

La Pappardella
QUARTO BANUS
SINCE 1985



HUEVO
(A)



CRUSTÁCEOS
(B)



LÁCTEOS
(C)



PESCADO
(D)



GLUTEN
(E)



CACAHUETES
(F)



TRAZAS
(G)

La Pappardella
PUERTO BANUS
SINCE 1985



SOJA
(H)



SÉSAMO
(I)



ALTRAMUCES
(J)



APIO
(K)



MOSTAZA
(L)



MOLUSCOS
(M)



SULFITOS
(N)