

ANTIPASTI

Prosciutto di Parma DOP e Bufala Campana (C)

Jamón de Parma servido con Mozzarella de Búfala 14

Vitello Tonnato Antica Ricetta (A,D)

Lonchas finas de Ternera blanca con salsa de Atún casera 15

Carpaccio di Manzo marinato

Solomillo de ternera marinado con limón y hierbas aromáticas 15

Bresaola della Valtellina con Rucola e Grana (C)

Embutido de Ternera con Rúcula y Grana Padano 15

Carpaccio di Tonno Marinato

con Insalatina di Spinaci e bacche di Goji (D)

Carpaccio de Atún marinado con ensalada de Espinacas y bayas Goji 15

Tartare di Salmone marinato con Pepe rosa

e Aneto accompagnato da Avocado e Lime (D,H)

Tartar de Salmón marinado con Pimienta rosa y Eneldo servido con Aguacate 15

Pil Pil di Gamberi come da ricetta Basca (B,N)

Gambas al pil pil con Vino blanco, Picante, Perejil y Ajo 14

Cocktail di Gamberi rivisitato con

Guacamole artigianale (B,D)

Gambas servidas con Guacamole casero 14

Gamberoni in tempura di Curry e Verdurine (B,E)

Gambones en tempura con Curry servidos con Verduritas 14

Insalata Cape' Mont (C,G,L,N)

Queso de Cabra, Manzana, Frutos rojos, Nueces y Vinagreta 12

Insalata Classica (C)

Hojas de Rúcula con Tomatitos Cherry y Lonchas de Grana Padano 10

Insalata di Carciofi (C,L,N)

Alcachofas, Rúcula, Salsa Guacamole, Grana Padano, Tomates secos y Vinagreta 14

Insalata Caprese de Bufala (C)

Mozzarella de Búfala con Tomate fresco y albahaca 12

Cesar Salad (C,D,E)

Lechuga, Pechuga de Pollo, Grana Padano, Picatostes y Salsa César 14

Minestrone di Verdure secondo la tradizione (K)

La tradicional Sopa de Verduras y Patatas 10

Zuppa del Giorno

¡Sopa del día! Nuestro personal de sala le informará con Placer 10

Sauté di Cozze alla Marinara (M,N)

Mejillones en salsa de Tomate con Ajo y Perejil 12

PRIMI PIATTI

Ravioli di Chianina e Cardoncelli (A,C,E,K)

Raviolis rellenos de Ternera Chianina y Setas de Cardo servidos con salsa ossobuco 28

Crespelle gratinate con ragù bianco di Pollo, Porcini e Tartufo di Norcia (A,C,E)

Crepes, gratinados, rellenos de Ragú blanco de Pollo con Setas y Trufa 32

Spaghetti alla Carbonara come da Tradizione (A,C,E)

La Tradicional Carbonara con Huevo, Pecorino, Grana Padano, Guanciale y Pimienta 25

Spaghetti ai Frutti di Mare (B,D,E,M)

Frutos del Mar, Calamares, Gambas, un toque de Tomate, Ajo y Tomates Cherry 28

Spatzle con Pesto artigianale e Gamberi (A,B,E,G)

Ñoqui tradicional de la cocina Alemana, con salsa Pesto casera y Gambas 26

Parmigiana di Melanzane (C,E)

Berenjenas a la Parmesana con salsa de Tomate y Mozzarella Fior di Latte 25

Paccheri Mari e Monti (E,M)

Salsa de Tomate, Vieras y una mezcla de Setas con Champiñones 28

Risotto con Tartufo e Gamberoni bardati con Guanciale (B,C,K)

Risotto con Trufa y Gambones envueltos con Guanciale 35

Risotto alla Milanese (C,K)

Risotto al Azafrán 26

Spaghetti Bolognese 100% di Manzo (C,E,K)

Con Salsa Boloñesa 100% Ternera, ¡La auténtica! 25

Lasagna della Nonna (A,C,E,K)

Con Salsa de Tomate, Bechamel, salsa Boloñesa y Mozzarella Fior di Latte 26

Pennette al Salmone Fresco affumicato e Timo (C,D,E)

Con Salmón fresco ahumado, Nata y Tomillo 26

Gnocchi artigianali alla Sorrentina con Bufala (A,C,E)

Pasta de Patata con salsa de Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano y Albahaca 24

Spaghetti alle Vongole (B,E,N)

Con Almejas, Ajo, Vino blanco, y Perejil 28

Orecchiette Broccoli e Spinaci (E)

Con Brócoli, Espinacas, Ajo y un poco de Picante 24

Pennette all'Arrabbiata (E)

Con salsa de Tomate, Ajo, Picante y Perejil 22

Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino e Mollica Croccante (E)

Con Ajo, Aceite, Picante y migas de Pan crujiente 22

Pappardelle con Salsa Artigianale di Carciofi di Sicilia (A,C,E)

Pasta ancha y plana con magnífica salsa casera de Alcachofas frescas 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 Frutos de Mar (B,M) 10

Con Verduras 4

Con Trufa y Setas 15

Con Salsa Boloñesa (K) 4

Con 'Nduja 4

Con Jamón York 4

Con Albóndigas de Ternera (A,C,E) 6

SECONDI PIATTI

Ossobuco di Vitello alla Milanese con il suo Riso allo Zafferano (C,E,K,N)

Jarrete de Ternera blanca con Risotto al Azafrán 36

Filetto di Manzo al Pepe Verde (C,E,I,L)

Solomillo de Ternera con salsa de Pimienta verde cremosa 38

Cotoletta di Vitello impanata alla Milanese (A,E)

Ternera blanca empanada y frita servida con Spaghetti Tomate 38

Tagliata di Angus con Rucola e Grana Padano (C)

Ojo de Costilla, cortado en anchas lonchas, con Rúcula y Grana Padano 34

Petto di Pollo con salsa al Curry e Riso Basmati (C,E)

Pechuga de Pollo al Curry con Verduritas y Arroz Basmati 30

Coscia di Pollo con salsa Funghi (C)

Muslo de Pollo con salsa cremosa de Champiñones servido con puré de Patatas 32

Scaloppine di Vitello al Limone (E,N)

Ternera blanca en salsa de Limón y Vino blanco 30

Petto di Pollo in croccante Panatura (A,C,E)

Pechuga de Pollo con empanado aromatizado crujiente 30

Rivisitazione del Polpo alla Gallega (D)

Pulpo a la Plancha en salsa de Patata y Paprika 38

Trancio di Salmone con granella di Pistacchio (D,E,G)

Filete de Salmón empanado con granulada de Pistacho 34

Gran Fritto di Calamari (A,D,E)

Calamares patagónico fritos y servidos con salsa Alioli 32

Tataki di Tonno con Sesamo bianco e nero (A,D,H,I)

Atún estilo Tataki con Sésamo blanco y negro 38

Rosetta di Branzino al forno, Erbe aromatiche e Topinambur (D)

Lubina al horno con hierbas aromáticas y Alcachofas de Jerusalén 34

Hamburger artigianale di Manzo (A,C,E)

Hamburguesa casera con Cebolla caramelizada, Col, Tomate y Mayonesa de Lima 36

Fish Cake di Orata e Verdurine (A,D,E)

Pastel de Dorada con verduritas servido sobre crema de Espinacas 34

PIZZE

Pizza Bread (E)

Salsa de Tomate, Aceite de Ajo y Orégano 16

MARGHERITA (C,E)

Salsa de Tomate, Mozzarella Fior di Latte y Albahaca 18

QUATTRO FORMAGGI (C,E)

Base blanca con Mozzarella, Queso Azul, Grana Padano y Queso de Cabra 22

BUFALINA (C,E)

Salsa de Tomate, Mozzarella de Búfala, Tomatitos Cherry y Albahaca 24

CALZONE (C,E)

Salsa de Tomate, Mozzarella, Ricotta, Jamón York y Pimienta 24

BIANCA (C,E)

Base Blanca con Mozzarella, Espinacas, Ricotta, Berenjenas, Grana Padano y Pimienta 22

TONNO E CARCIOFI (C,D,E)

Atún, Alcachofas, Salsa de Tomate, Mozzarella, y Orégano 26

TUTTO MARE (B,C,E,M)

Frutos del Mar, Calamares, Gambas, Salsa de Tomate, Mozzarella, Perejil y Ajo 28

PASCAL (A,C,E)

Salsa de Tomate, Mozzarella, Huevo y Jamón York 22

DIAVOLA (C,E)

Salsa de Tomate, Mozzarella, Salame y Guindilla picante 22

CAPRICCIOSA (C,E)

Salsa de Tomate, Mozzarella, Jamón York, Salame, Alcachofas, Champiñones y Aceitunas 24

VEGETARIANA (C,E)

Salsa de Tomate, Mozzarella, y Verduras de Temporada 22

POLLO PEP e CAP (C,E)

Salsa de Tomate, Mozzarella, Pollo, Pimientos, Aceitunas y Alcaparras 24

SALMONE FRESCO (C,D,E)

Base blanca con Mozzarella, Salmón fresco, Espinacas y Salsa Tzatziki 28

BRESAOLA (C,E)

Base blanca con Mozzarella, salsa Foie Gras y Trufa 36

TARTUFO (C,E)

Base blanca, Mozzarella Fior di latte, aceite de ajo, Setas y carpaccio de Trufa 35

MEATBALLS (A,C,E)

Mozzarella Fior di latte, salsa tomate, albahaca y Albóndigas caseras 26

POSTRES

Torta di Cioccolato e Mandorle (A,C,G)

Tarta de Chocolate con láminas de Almendras servida con Helado de Vainilla 12

New York Cheesecake (A,C,E)

Servida con una salsa casera a los Frutos Rojos 10

L'Autentico Tiramisù (A,C,E)

Tiramisú de Café, Savoiardis y Mascarpone 12

La Panna Cotta (A,C,E)

Servida con Salsa Moka 10

Crepe Pappardella (A,C,E,G)

Crepe casero relleno de Helado Vainilla, recubierto de Nutella y nata 10

Millefoglie (A,C,E)

Pasta filo con Crema Pastelera casera y Tartar de Fresas 12

Carpaccio di Ananas Marinato (A,C)

Lonchas de Piña marinadas con Anís Estrellado y Agrios, servidas con Helado de Coco 10

Tortino al Cioccolato Fondente (A,C,E,G)

Coulant de Chocolate negro servido caliente con cremoso corazón de Pistacho 14

ASSIETTE DI FORMAGGI (C)

Tabla de Quesos de temporada servidos con mermelada casera 14

