



# NUESTRA CARTA

La preparación de cada plato se cuida hasta el máximo detalle. Para nosotros es de vital importancia que nuestros clientes disfruten nuestras creaciones en su punto óptimo e ideal. Pizzas y pastas precisan de ser degustadas calientes y desde Il Tiramisù aconsejamos a nuestros comensales “No guardar los modales” y comenzar a disfrutar nuestro plato cuando llega a mesa. Tus sentidos lo agradecerán.

**PRUEBA NUESTRO PAN ARTESANAL RECIÉN HECHO  
EN NUESTRO HORNO DE LEÑA.**

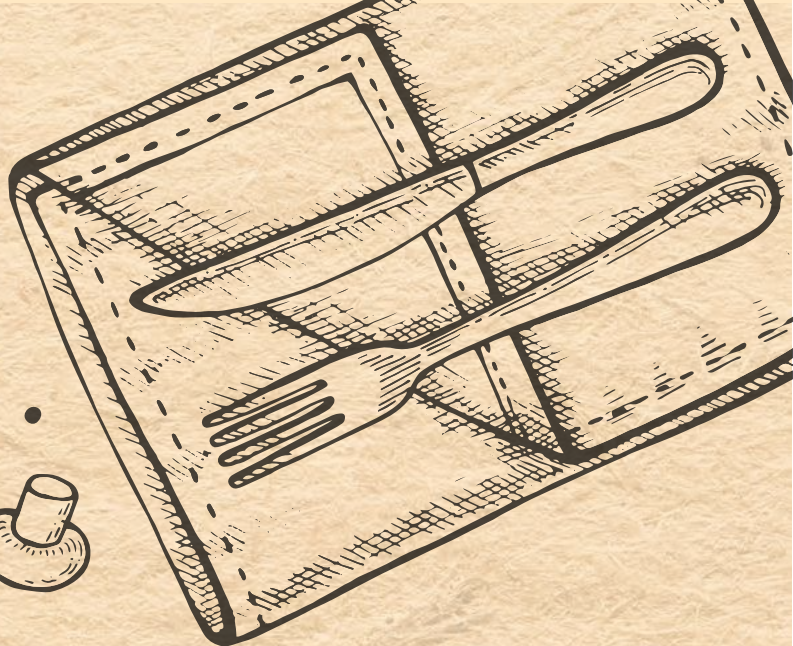
**“NO HAS PROBADO NADA IGUAL”  
¡TE SORPRENDERÁ!**

*Disponemos de carta de alérgenos, solicitar al personal en caso de precisar.  
Todos los precios de la carta tienen el IVA incluido.*



Bresaola, Rúcula y Grana

Tabla II Tiramisú



# ANTIPASTI

**1.- Pan Artesanal Il Tiramisú 2,95€**

*Pan elaborado con masa artesanal, sal y aceite de oliva.*

**2.- Pan Scamorza y Panceta - 10,95€**

*Nuestro pan artesanal con queso scamorza, panceta curada, sal y albahaca.*

**3.- Bresaola Rúcula y Grana - 14,95€**

*Finas lonchas de Ternera curada con rúcula, lascas de Parmesano, sal, pimienta, limón y aceite de oliva.*

**4.- Carpaccio di Carne - 14,95€**

*Finas lonchas de Ternera cruda con rúcula, lascas de Parmesano, sal, pimienta, limón y aceite de oliva.*

**5.- Pizzette con affettati 12,95€**

*4 masas pequeñas de pizza con embutidos variados.*

**6.- Provola Al Forno 10,95€**

*Queso provolone fundido con orégano.*

**7.- Mozzarella in Carozza - 8,95€**

*Tomate, pan, mozzarella, aceite, anchoas y orégano.*

**8.- Vitello Tonnato - 14,95€**

*Finas lonchas de ternera con Salsa Toné y Alcaparras.*

**9.- Queso Burrata 13,95€**

*Mozzarella rellena de Stracciatella con Tomate seco y rúcula.*

**10.- Provola Alla Pizzaiola 13,95€**

*Queso provolone y tomate fundidos con orégano.*

**11.- Tagliere Il Tiramisú - 22,95€**

*Tabla de 3 quesos y 3 embutidos (2 Personas)*

**12.- Tagliere Il Tiramisú - 39,95€**

*Tabla de 4 quesos y 4 embutidos (4 Personas)*

**13.- Pan con Ajo - 7,95€**

*Pan elaborado con masa artesanal, mozzarella, ajo, sal y aceite de oliva.*

# INSALATE

**26.- Insalate Siciliana - 12,95€**

*Base de lechuga, rúcula, tomate, atún, anchoas, alcaparras, aceitunas negras, huevo cocido, lascas parmesano y pimientos.*

**29.- Insalate Romana - 12,95€**

*Base de lechuga, jamón curado Emiliano, aceitunas, alcachofas, huevo cocido, lascas parmesano, tomate, pimientos, y salsa de mostaza y miel.*

**28.- Insalate Cesar - 13,95€**

*Base de lechuga, pollo, picatostes, lascas de parmesano, cebolla crujiente y salsa cesar.*

**27.- Insalate Caprese - 12,95€**

*Mozzarella fior di latte con Tomate, rúcula y pesto.*

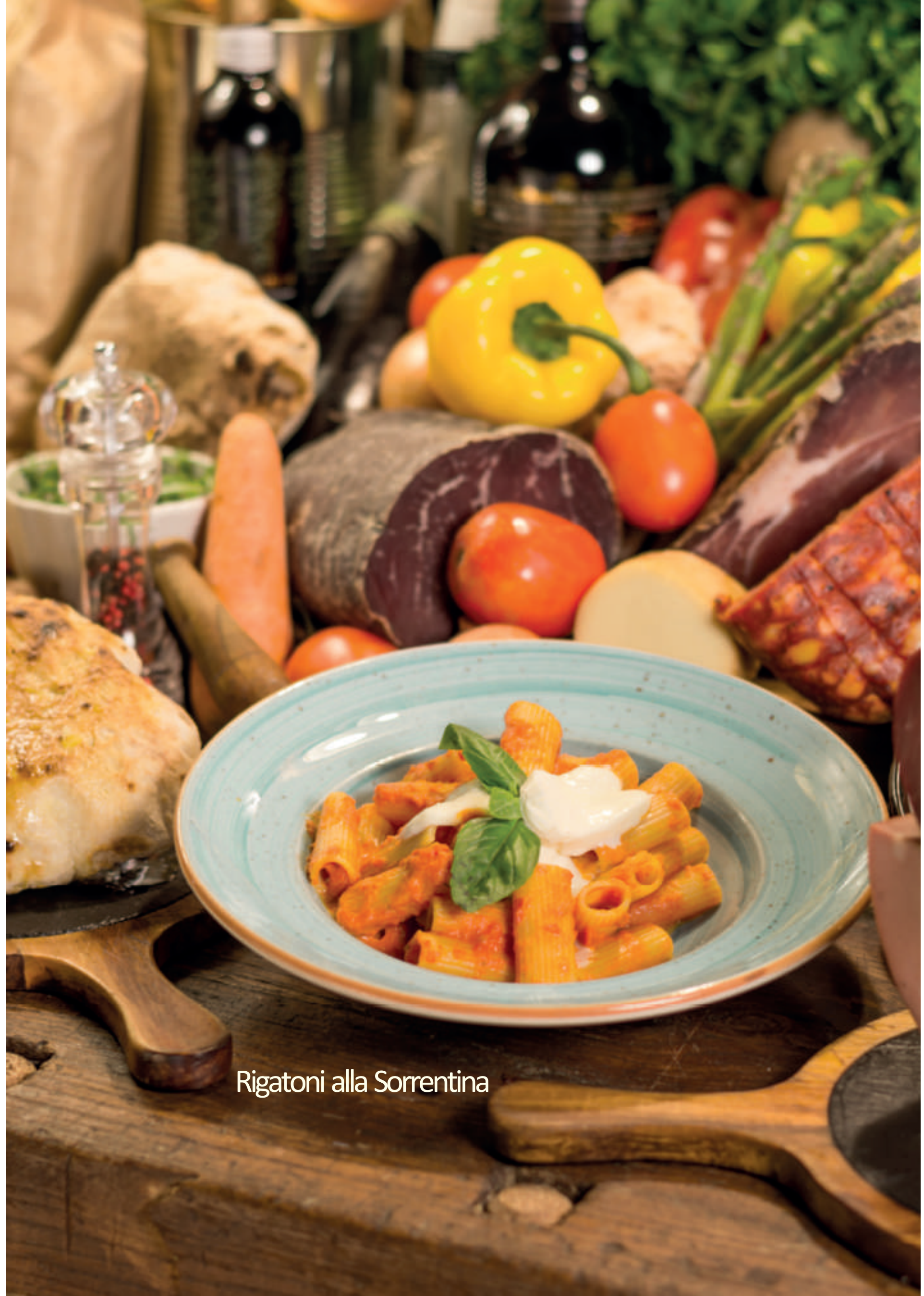
**25.- Caponata - 8,95€**

*Macerado de berenjenas, cebolla, apio, pimientos, aceitunas negras, vinagre de módena y alioli italiano.*

**30.- Insalate Calabresa - 10,95€**

*Tomate, rúcula, aguacate, queso tierno queso scamorza y salsa de mostaza y miel.*





Rigatoni alla Sorrentina

# PASTA GRANO DURO

36.- Spaghetti Pomodoro Basilico - 8,95€  
*Napolitana y albahaca.*

37.- Spaghetti Aglio e Olio Peperoncino - 8,95€  
*Ajo, guindilla, aceite de oliva y pan rallado.*

38.- Spaghetti Alla Bolognese - 10,95€  
*Salsa boloñesa y lascas de parmesano.*

39.- Spaguetti Carbonara - 13,95€  
*Panceta, pecorino romano, huevo, parmesano rallado y pimienta.*

40.- Spaguetti Alla Putanesca - 10,95€  
*Napolitana, anchoas, ajo, guindillas, cherry, alcaparras, aceitunas negras y perejil.*

41.- Spaguetti Alla Vongole - 12,95€  
*Napolitana, chirlas, ajo, tomate cherry y perejil.*

42.- Spaguetti Al Fruti di Mare - 14,95€  
*Napolitana, gambas, pulpos, anillas de calamar, chirlas, mejillones y perejil.*

44.- Rigatone Alla Sorrentina - 11,95€  
*Napolitana, bocconcini y albahaca.*

45.- Rigatone Salsiccia e Spinaci - 10,95€  
*Napolitana, salchichas y espinacas.*

46.- Rigatone Carciofi e Speck - 10,95€  
*Nata, alcachofas, speck, parmesano, cherry y perejil.*

53.- Rigatone al Pomodoro - 8,95€  
*Napolitana y albahaca.*

47.- Pennette All'arrabbiatta - 8,95€  
*Napolitana, guindilla y ajo.*

48.- Pennette Salmone e Vodka - 13,95€  
*Napolitana, tomate cherry, salmón ahumado, nata y perejil.*

49.- Pennette All'amatriciana - 11,95€  
*Napolitana, panceta, cebolla y perejil.*

50.- Pennette Quattro Formaggi - 11,95€  
*Scamorza, gorgonzola, queso fresco y parmesano.*

51.- Pennette Al Gorgonzola e Noci - 10,95€  
*Nata, gorgonzola, nueces y parmesano.*

85.- Macheroni Al Pesto - 13,95€  
*Pasta en salsa de pesto, salmón ahumado, nata y ricotta salada.*

86.- Macheroni Alla Norma - 9,95€  
*Pasta con napolitana, berenjena frita y ricotta salada.*

87.- Macheroni Al Pesto Rosso - 11,95€  
*Pasta en salsa de pesto rojo de Sicilia, nata y ricotta salada.*





Sacotini Gorgonzola e Noci

# PASTA FRESCA



**70.- Tagliattelle Alla Bolognese - 10,95€**  
*Con salsa boloñesa y lascas de parmesano.*

**71.- Tagliattelle Asparagi e Pesto - 11,95€**  
*Con espárragos, nata, pesto y ricotta fresca.*

**73.- Tagliattelle Ai Funghi - 11,95€**  
*Con setas variadas, nata, perejil y trufa negra.*

**93.- Tagliattelle Nero Alla "Daniela" - 13,95€**  
*Anillas de calamar y langostinos salteados con pasta negra y perejil, en salsa gorgonzola.*

**75.- Ravioli Ricotta e Spinaci - 11,95€**  
*Cuadrones rellenos de requesón y espinacas, en base de napolitana, tomate cherry y ricotta salada.*

**76.- Ravioli Ai Porcini - 13,95€**  
*Cuadrones rellenos de boletus en salsa de champiñón, nata y perejil.*

**77.- Sacottini Formaggio E Pera - 13,95€**  
*Saquitos rellenos de queso y pera en salsa de gorgonzola, nata y parmesano.*

**78.- Sacotini Gorgonzola E Noci - 14,95€**  
*Saquitos rellenos de gorgonzola y nueces en salsa de quesos, nata y parmesano.*

**79.- Sacottini Ricotta e Spinaci - 14,95€**  
*Saquitos rellenos de requesón y espinacas, en base de napolitana, tomate cherry y ricotta salada.*

**80.- Sacottini al Tartufo Nero - 16,95€**  
*Saquitos rellenos de trufa negra en salsa de setas variadas, nata y perejil.*

**81.- Panzarotti Rosa Salmone - 16,95€**  
*Medias lunas rellenas de salmón ahumado, vodka, tomate cherry, nata y perejil.*

**82.- Panzarotti Provola Speck - 13,95€**  
*Medias lunas de provola y speck en salsa de nata y parmesano.*

**83.- Gnocchi Quattro Formagi - 11,95€**  
*Bolitas de patatas en salsa de cuatro quesos.*

**84.- Gnocchi Alla Sorrentina - 11,95€**  
*Bolitas de patata con napolitana, bocconcini y albahaca.*

**88.- Tortellini Di Carne Al Pomodoro - 10,95€**  
*Pasta rellena de carne (Típica de bologna) en salsa napolitana y albahaca.*

**89.- Tortellini di Carne Panna E Prosciutto - 13,95€**  
*Pasta rellena de carne, nata, parmesano y prosciutto.*

**91.- Cappelli Ai Funghi Porcini - 12,95€**  
*Pasta rellena de setas en salsa de champiñón, nata y perejil.*





Pizza Diavola



# PIZZA ROSE CLASSICHE



**200.- Marinara - 8,95€**

*Tomate, ajo, aceite y orégano.*

**201.- Margarita - 9,95€**

*Tomate, mozzarella y albahaca.*

**202.- Napoli - 10,95€**

*Tomate, mozzarella, anchoas, orégano y aceite.*

**203.- Vegetariana - 10,95€**

*Tomate, mozzarella, calabacín, berenjena, pimientos rojos y amarillos, perejil y aceite.*

**204.- Diavola - 12,95€**

*Tomate, mozzarella, salame picante.*

**205.- Tonno e Cipolle - 10,95€**

*Tomate, mozzarella, atún, cebolla, perejil y aceite.*

**206.- Braccio Di Ferro - 10,95€**

*Tomate, mozzarella, espinacas y gorgonzala.*

**207.- Prosciutto E Funghi - 12,95€**

*Tomate, mozzarella, jamón york y champiñones.*

**208.- Primavera - 12,95€**

*Tomate, mozzarella, tomate cherry, rúcula y lascas de parmesano.*

**209.- 4 Formaggi - 13,95€**

*Tomate, mozzarella, taleggio, gorgonzola y lascas de parmesano.*

**210.- Valentino Rossi VR46 - 12,95€**

*Tomate, mozzarella, pimientos rojos, amarillos, salame picante, perejil y aceite.*

**211.- Arone - 13,95€**

*Tomate, mozzarella, rúcula, tomate seco, pesto y lascas de parmesano.*

**212.- Sosó - 12,95€**

*Tomate, mozzarella, rúcula, pesto, aceitunas Taggiasche y ricotta fresca.*

**213.- Della Bella Maria - 13,95€**

*Tomate, mozzarella, tomate seco, champiñones y salame picante.*

**214.- Michele Angelo - 11,95€**

*Tomate, mozzarella, espinacas, uva pasa y ricotta salada.*

**215.- 4 Stagioni - 13,95€**

*Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñón, alcachofas y aceitunas negras.*

**216.- Capricciosa - 14,95€**

*Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñón, alcachofas, aceitunas negras, y salame picante.*



Calzone Proscuto e Funghi

# PIZZA BIANCHE

**217.- Giovanni - 10,95€**

*Mozzarella, beicon, cebolla, nata y pimienta.*

**218.- Norvegese - 15,95€**

*Mozzarella, taleggio, salmón ahumado, ricotta fresca y perejil.*

**219.- Occhio Di Bue - 11,95€**

*Mozzarella, beicon, huevo y lascas de parmesano.*

**220.- Bianca Neve - 11,95€**

*Mozzarella, gorgonzola, nueces, lascas de parmesano.*

**221.- Prosciutto Emiliano - 11,95€**

*Mozzarella, champiñón y speck.*

**222.- Dolce e Salato - 10,95€**

*Mozzarella, gorgonzola y peras.*

**223.- Totti - 12,95€**

*Mozzarella, miel de romero, tomate seco y panceta arrotolata.*

**224.- Mamma Mía - 15,95€**

*Mozzarella, mozzarella de bufala, huevo, beicon, cebolla y lascas de parmesano.*

**225.- Bella Napoli - 11,95€**

*Mozzarella, bufala y albahaca.*

**226.- Val Padana - 11,95€**

*Mozzarella, panceta arrotolata, salame milano y ricotta fresca.*

**227.- Sfiziosa - 13,95€**

*Mozzarella, gorgonzola y speck*

**228.- Faccia D'angelo - 13,95€**

*Mozzarella, taleggio, cebolla, nata y panceta arrotolata.*

**229.- Sommo Pontefice - 10,95€**

*Mozzarella, pimientos amarillos, gorgonzola y uva pasa.*



# CALZONI

**250.- Braccio Di Ferro - 11,95€**

*Tomate, mozzarella, gorgonzola y espinacas.*

**251.- Prosciutto E Fungui - 12,95€**

*Tomate, mozzarella, jamón cocido, y champiñón.*

**252.- 4 Formaggi - 12,95€**

*Tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio y parmesano.*

**253.- Della Bella Maria - 13,95€**

*Tomate, mozzarella, tomate seco, champiñón y salame picante.*

**254.- Val Padana - 11,95€**

*Mozzarella, salame milano, panceta arrotolata y ricotta fresca.*





# PIZZA REGIONALI

**230.- Lombarda - 14,95€**

*Crema de calabaza, gorgonzola y speck.*

**231.- Trentina - 10,95€**

*Tomate, mozzarella, speck y albahaca seca.*

**232.- Basilicata - 10,95€**

*Tomate, mozzarella, atún, cebolla, aceitunas negras, perejil y aceite.*

**233.- Ligure - 12,95€**

*Tomate, mozzarella, pulpitos, pesto y tomate seco.*

**234.- Emiliana - 14,95€**

*Tomate, mozzarella, burrata, mortadela y pistacho.*

**235.- Friulana - 10,95€**

*Mozzarella, salchicha, setas variadas, perejil y aceite.*

**236.- Umbra - 11,95€**

*Tomate mozzarella, salame picante, huevo y ricotta salada.*

**237.- Pugliese - 13,95€**

*Tomate, mozzarella, mozzarella de bufalla, alcaparras y tomate seco.*

**238.- Campana - 11,95€**

*Tomate, mozzarella, espinacas y salchicha.*

**239.- Veneta - 14,95€**

*Tomate, mozzarella, rúcula, salchicha y lascas de parmesano.*

**240.- Toscana - 15,95€**

*Tomate, mozzarella, rúcula, salame finocchiona y lascas de parmesano.*

**241.- Calabrese - 12,95€**

*Tomate, mozzarella, salame picante, aceitunas negras y nduja.*

**242.- Marchigiana - 13,95€**

*Tomate, mozzarella, tiras de carne, aceitunas verdes, perejil y aceite.*

**243.- Siciliana - 11,95€**

*Tomate, mozzarella, alcaparras, anchoas, aceitunas negras, orégano y aceite.*

**244.- Laziale - 11,95€**

*Tomate, mozzarella, alcachofas, cebolla y panceta arrotolata.*

**245.- Abruzzese - 12,95€**

*Tomate, mozzarella, panceta arrotolata y lascas de parmesano.*

**246.- Molisana - 12,95€**

*Tomate, mozzarella, tomate seco, aceitunas negras y salame picante.*

**247.- Sarda - 14,95€**

*Tomate, mozzarella, pulpitos, atún, gambas, perejil y aceite.*

**248.- Valdostana - 15,95€**

*Tomate, mozzarella, rúcula, bresaola y lascas de parmesano.*

**249.- Piemontese - 12,95€**

*Mozzarella, mixto de setas, trufa, perejil y aceite.*





Panino De Parma

Lasaña de Carne

# RISSOTTO

El precio de carta es unitario,  
Se sirven mínimo 2 raciones

111.- **Risotto Di Verdure e Budino Nero - 12,95€**

Arroz italiano, morcilla de arroz, caponata, salsa gorgonzola y parmesano.

112.- **Risotto al Tartufo - 13,95€**

Arroz italiano con setas variadas, trufa y parmesano.

113.- **Risotto Al Frutti Di Mare - 18,95€**

Arroz Italiano con gambas, pulpitos, anillas de calamar, mejillones, perejil y parmesano.

114.- **Risotto Al Pesto - 12,95€**

Arroz italiano con pesto, espárragos, calabacín, ricotta salada y parmesano.



"Ideal para compartir.  
Presentado en cazuela  
de barro con cobertura  
de pan pizza."



## LASAGNE Y MÁS

61.- **Lasagne Di Carne - 13,95€**

Laminas de pasta fresca, bechamel, mozzarella y nuestra boloñesa.

63.- **Lasagne del Bosco - 13,95€**

Laminas de pasta fresca, bechamel y setas variadas.

65.- **Canelones - 13,95€**

Canelones rellenos de boloñesa, bechamel, mozzarella y napolitana.

62.- **Lasagne Di Verdure - 13,95€**

Laminas de pasta fresca, bechamel, mozzarella, espinacas, calabacín y espárragos.

64.- **Melanzane Alla Parmigiana - 12,95€**

Mozzarella, napolitana, berenjenas fritas.

52.- **Rigatone Al Forno - 13,95€**

Salchicha, champiñón, napolitana, bechamel y mozzarella.

## PANINOS Y BRUSCHETTAS

Todos hechos con nuestro pan de pizza artesanal.

260.- **Emilia Romana - 9,95€**

Mortadela, rúcula, tomate seco, lascas de parmesano y aceite de oliva.

261.- **Bolonia - 9,95€**

Salame, rúcula, prosciutto, tomate seco, lascas de parmesano y aceite de oliva.

262.- **De Parma - 10,95€**

Speck, rúcula, tomate seco, lascas de parmesano y aceite de oliva.

263.- **Toscano - 10,95€**

Salame Finocciona, rúcula, lascas de parmesano, mermelada de tomate y aceite de oliva.

264.- **Scamorza y Panceta Curada - 10,95€**

Queso scamorza, mozzarella, panceta curada y albahaca.

265.- **Ross Beef - 10,95€**

Tiras de Rossbeef, mermelada de tomate y lascas de parmesano.

266.- **Salchicha - 9,95€**

Salchicha, mozzarella, tomate seco y lascas de parmesano.

267.- **Gorgonzola y Miel - 9,95€**

Gorgonzola, mozzarella, nueces, miel y tomate seco.



Saltimbocca A la Romana



# CARNI Y PESCE

**150.- Petto Di Pollo Al Limone - 13,95€**

*Pechuga de pollo en salsa de limón, vino y mantequilla, con caponata sobre rúcula y perejil.*

**151.- Pollo Al Mattone - 13,95€**

*Pechuga de pollo a la plancha con salsa de pesto con caponata sobre rúcula y perejil.*

**152.- Milanesa Di Pollo - 14,95€**

*Filete de pollo empanado frito y caponata sobre rúcula y perejil.*

**153.- Scaloppine Al Funghi - 16,95€**

*Escalopines de ternera en salsa de setas, caponata y perejil.*

**154.- Scaloppine Al Marsala - 17,95€**

*Escalopines de ternera en salsa de vino Marsala, caponata y perejil.*

**155.- Milanesa Di Vitello - 18,95€**

*Ternera empanada frita, con caponata sobre rúcula y perejil.*

**156.- Saltimboca A la Romana - 18,95€**

*Escalopines de ternera en salsa de salvia, vino y mantequilla con lonchas de speck y caponata sobre rúcula y perejil.*

**157.- Bruchetas Del Valle D´Aosta - 18,95€**

*Brocheta con queso provola, ternera, panceta, tomate seco y ensalada fresca.*

**158.- Brocheta de Sardegna - 14,95€**

*Brocheta con gambas, calamar al toque de pesto con tomate seco y ensalada fresca.*

**160.- Tonno e Caponata - 17,95€**

*Atún a la plancha con caponata y perejil.*

**161.- Bresaola Rúcula y Grana - 14,95€**

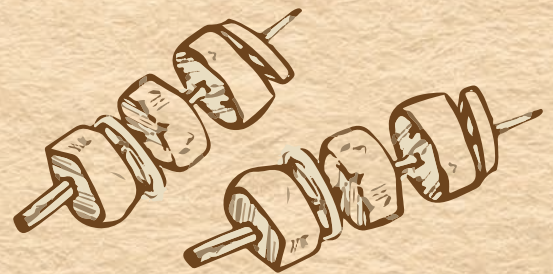
*Finas lonchas de ternera curada, rúcula, aceite, sal, limón, aceite de oliva, y lascas de parmesano.*

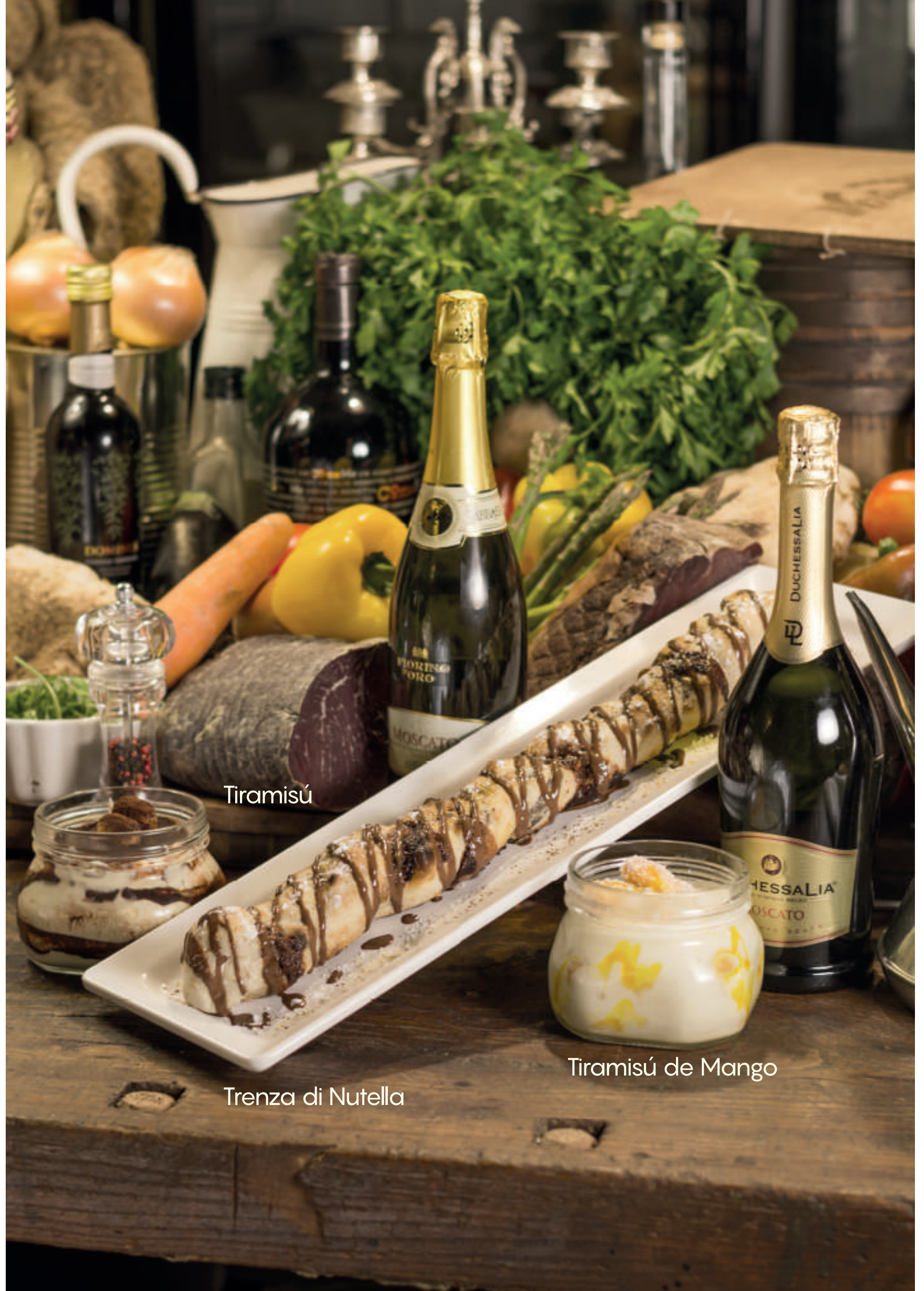
**162.- Carpaccio di Carne - 14,95€**

*Finas lonchas de ternera fresca, rúcula, aceite, sal, limón, aceite de oliva, y lascas de parmesano.*

**163.- Rossmel Beef - 20,95€**

*Rossbeef de ternera con setas, en salsa de vino y mantequilla, con ensalada fresca.*





Tiramisú

Tiramisú de Mango

Trenza di Nutella

# POSTRES

---

**Tiramisú - 6,95€**

*Postre a base de café y mascarpone.*

**Tiramisú di Mango - 6,95€**

*Postre a base de puré de mango, coco rallado y mascarpone.*

**Piccolo Tiramisú 4,95€**

*Postre a base de café y mascarpone.*

**Piccolo Tiramisú di Mango 4,95€**

*Postre a base de puré de mango, coco rallado y mascarpone.*

**Cannolo Siciliano - 5,95€**

*Cucurucho relleno de requesón dulce.*

**Pannacotta - 5,95€**

*Flan de nata cocida.*

**Treccia di Nutella - 6,95€**

*Masa de pizza trenzada rellena de nutella.*

**Calzone di Nutella - 6,95€**

*Masa de pizza rellena de nutella.*

**Calzone di Mele y Miele - 6,95€**

*Masa de pizza rellena de compota de manzana y miel.*

**Gelato Variegato - 5,95€**

*Helado.*

**Mascarpone con frutos rojos - 5,95€**

**Tartas caseras ( consultar) - 6,95€**

# CAFÉ

---

**- Café - 1,90€**

*Con leche, solo ó cortado.*

**- Café Espresso - 1,90€**

**- Café Macchiato - 1,90€**

**- Café Shakerato - 2,50€**

**- Capuccino - 2,60€**

**- Affogato al café - 4,20€**

*Bola de helado en café y nata.*

**- Limoncello- 2,50€**

*Licor de limón.*





# BIRRA

## **Birra Moretti - 3,80€**

*Cerveza Bitter de baja fermentación, agradable aroma y cuerpo Ligero.*

- 33 CL - ALC. 4,6% VOL.

## **Birra Moretti Radler - 3,90€**

*Cerveza con aroma agradable, sabor lleno y amargo de limón y cuerpo ligero.*

- 33 CL - ALC. 2,0% VOL.

## **Birra Poretti 3 Lúpulos - 3,20 €**

*Sabor fresco y malteado, perfecta para acompañar las comidas. Malta de cebada, jarabe de glucosa, lúpulo.*

- 33 CL - ALC. 4,8% VOL.

## **Birra Poretti 6 Lupulos La Rosa - 3,95 €**

*Con sabor a malta tostada con toques de caramelo y regaliz. Malta de cebada, jarabe de glucosa, lúpulo.*

- 33 CL - ALC. 7% VOL.

## **Birra Poretti 4 Lupulos - 3,80 €**

*Una lager fina, de cuerpo redondo y generosamente lupulada. Malta de cebada y lúpulo.*

- 33 CL - ALC. 5% VOL.

## **Birra PERONI - 2,95 €**

*Cerveza Clásica rubia.*

- 33 CL - ALC. 4,7% VOL.

## **Birra MENABREA ZERO ZERO - 3,95 €**

*Malta de cebada, maíz cervecero, lúpulo*

- 33 CL - ALC. 0,0% VOL.

## **Ichnusa NON FILTRATA - 3,95 €**

*Hecha con malta pura de cebada, no filtrada.*

- 33 CL - ALC. 5,0% VOL.

# RINFRESCO

## **Rinfresco - 2,95 €**

*Coca-Cola, Coca-cola Zero, Coca-Cola Light, Coca-cola Zero Zero, Fanta Naranja, Fanta Limón*

## **Rinfresco - 3,20 €**

*Aquarius Naranja, Aquarius Limon. Fuze Tea Limón, Fuze Tea Maracuya.*

## **Aranciata - 3,60 €**

*Refresco típico italiano con sabor a naranja*

## **Aranciata Rossa - 3,60 €**

*Refresco Italiano con Gas a base de Moro, Tarocco y Sanguinello. Dulce Agrio.*

## **Gazzosa - 3,60 €**

*Refresco Italiano con gas a base de limones "Sfuati"*

# AQUA

## **Aqua San Pellegrino de 0,5 ml - 3,20 €**

*Agua Mineral procedente del Manantial Termal de San Pellegrino, Italia.*

## **Agua Mineral Con Gas de 0,5 ml - 1,95 €**

*Agua Mineral Natural Con Gas.*

## **Agua Mineral de 0,5 ml - 1,95 €**

*Agua Mineral Natural.*

## **Agua Mineral de 1 L - 2,95 €**

*Agua Mineral Natural.*





SANGUE DI GIUDA  
VINO FRIZANTE DOLCE  
IL POZZO

Riunite  
LAMBRUSCO  
Spumante

ALTANA DI VIC  
Rosato  
SALERVO

DUCHESSALIA  
MOSSATO

CHIARI  
Rosato

# VINI

## LAMBRUSCO ROSATTO

**Rosato Amabile Fiorello Emilia IGT - 12,95 €**

*Tipo de Uva: Lambrusco marani y Salamino - 7,5% VOL.*

*Ideal para platos de pasta, carnes blancas y pizza.*

**Diamante Rosato - 14,95 €**

*Tipo de Uva: Lambrusco Salamin y Grasperossa - 7,5% VOL.*

*Producido en la region de Emilia Romagna.*

**Terre Verdiane 1813 - 22,95 €**

*Tipo de Uva: Lambrusco 100% - 8,5% VOL.*

*Producido en la region de Emilia Romagna*

*Maridar con carnes blancas, pasta o pescados,*

*excelente para postres.*

## LAMBRUSCO ROSSO

**Rosso Amabile Fiorello Emilia IGT - 12,95 €**

*Tipo de Uva: 85% Lambrusco Grasperossa y*

*15% Uva d' Oro - 8,5% VOL.*

*Malba Gentile - Marida con platos de pasta,*

*carne blanca y pizza.*

**Diamante Rosso Chiarli • 14,95 €**

*Tipo de Uva: Lambrusco Di Sobara, Lambrusco Salamino.*

*Producido en region de Emilia Romagna 7,5% VOL.*

**Lambrusco Grasperossa Villa Cialdini Doc -14,95 €**

*Tipo de Uva: 100% Lambrusco Graparossa - 11% VOL.*

*Producido en región de Emilia Romagna*

*Marida con pastas, embutidos y quesos.*

**Sangue Di Giuda - D.O.C -Dolce Frizzante 14,95 €**

*Vino tinto dulce Espumoso - 7,5% VOL.*

## DOLCE BIANCHI

**Moscato Dolce Oltrepó Pavese DOC • 13,95 €**

*Tipo de Uva: Moscato - 5,5% VOL.*

*Ideal para acompañar pizzas, ensaladas, quesos frescos,*

*excelente para postres.*

**Moscato Seco Petalo de Amor - 16,95 €**

*Tipo de Uva: 100% Moscato - 9% VOL.*

*Perfecto con fruta o cualquier postre dulce. Se puede maridar*

*también con quesos curados y quesos azules.*

**Moscato Spumante Duchessa - 19,95 €**

*Tipo de Uva: Lambrusco Marani - 7,5% VOL.*

*Ideal para acompañar el Tiramisu y quesos.*

*Aroma intenso de flores, Melocotón y Frutos Blancas.*

**Bianco Dell' Emilia IGT - 14,95 €**

*Tipo de Uva: Lambrusco Marani - 8% VOL.*

*Vino dulce, Marida con platos delicados y ligeros.*

## VINI ROSSO

**Chieti IGT Feudi Aragonesi - 12,95 €**

*Tipo de Uva: Sangiovese y*

*Montepulciano - 12,5% VOL.*

*Ideal para Pizza, platos de Pasta,*

*carnes ligeras y quesos frescos*

**Fantini Sangiovese Tinto - 17,95 €**

*Tipo de Uva: Sangiovese 100% - 13% VOL.*

*Perfecto cuando se combina con una tabla de*

*embutidos y carnes a la parrilla.*

## VINI BIANCHI

**- Chieti IGT Feudi Aragonesi - 12,95 €**

*Tipo de Uva: 100% Trebbiano d' Abruzzo - 12% VOL.*

*Ideal para aperitivos a base de pescados y platos ligeros*

**- Trovati Blanco - 13,95 €**

*Tipo de Uva: Grillo 100% - 12% VOL.*

*Excelente con quesos, con primeros platos de pescado o*

*verduras, con carnes blancas y segundos platos de pescado*

*frito o al horno.*

## VINI ROSATTO

**- Chieti IGT Feudi Aragonesi - 12,95 €**

*Tipo de Uva: Uvas tintas de la localidad de*

*Casalbordino - 12% VOL.*

*Ideal para platos a base de carnes Blancas,*

*quesos frescos, Pizza, Sopas y pescados*

## PROSECCO

**- Prosecco Espumoso Blanc de Blancs- 11,95 €**

*Tipo de Uva: 50% Glera, 30% Pinot bianco, 20% Veridiso*

*Ideal para Mariscos crudos, pizzas blancas, risotto*

*de pescado, carne blanca. 11% VOL.*

**- Prosecco Doc Treviso Extra Dry - 19,95 €**

*Tipo de Uva: 85% Glera, 15% Bianchetta. - 11% VOL.*

*Suave con notas de flores de acacia, manzana y pera.*

*Excelente para un aperitivo y óptimo para toda la comida.*

**\*El precio de la copa sera el de 1/4 de la botella.**



# OFERTA MEDIODÍA

(De LUNES a VIERNES)

---

## TINTORETTO

- UN PLATO PRINCIPAL POR PERSONA
- UNA BEBIDA POR PERSONA
- INVITACIÓN DE 1 POSTRE A COMPARTIR
- INVITACIÓN DE 1 CAFÉ POR PERSONA

---

## BOTTICELLI

- UN ENTRANTE A COMPARTIR
- UN PLATO PRINCIPAL POR PERSONA
- UNA BEBIDA POR PERSONA
- INVITACIÓN DE 1 PAN ARTESANO
- INVITACIÓN DE 1 POSTRE A COMPARTIR
- INVITACIÓN DE 1 CAFÉ POR PERSONA

---

## LEONARDO

- UNA TABLA DE ANTIPASTO IL TIRAMISÚ
- UN PLATO PRINCIPAL POR PERSONA
- UNA BEBIDA POR PERSONA
- INVITACIÓN DE 1 REFILL DE BEBIDA
- INVITACIÓN DE 1 PAN ARTESANO
- INVITACIÓN DE 1 POSTRE A COMPARTIR
- INVITACIÓN DE 1 CAFÉ POR PERSONA

---

# 2x1 PIZZAS & PASTAS

(De DOMINGO a JUEVES en Cenas)

- \* Cada comensal deberá consumir 1 plato de la oferta.
- \* Cada comensal deberá consumir al menos 1 bebida.
- \* Oferta aplicable solamente en pizzas, calzones y pastas (fresca y grano duro).
- \* Los platos invitados siempre serán los de igual o menor importe a todos los consumidos.
- \* Debe haber un consumo mínimo de 24€ por cada 2 personas, luego de invitar el plato de menor importe.
- \* Promoción válida de Domingo a Jueves a partir de las 20:30 excepto festivos y vísperas de festivo.
- \* La promoción es válida solamente para cenar en el restaurante.

