

INSALATE

POSITANO.....	19,00 €
lechuga variada, salteado de langostinos, rape y setas variadas, pimientos asado	
NISIDA.....	17,50 €
lechuga variada, pollo, mango, fresas, arándanos, nueces, tomates ecológico	
VERANO EN AMALFI.....	18,00 €
lechuga variada, langostinos, aguacate, grosella, cilantro, toque de lima, Salsa rosa de naranja	

ANTIPASTI

ANTIPASTO ITALIANO.....	22,00 €
vitelito tonnato, carpaccio de bresaola con parmigiano, ensalada caprese con jamon, crujiente de queso	
FRITTURA DI MARE.....	20,00 €
crujiente fritura de calamares, calamitos y gambon	
GAMBERONI IMPERATORE.....	19,00 €
brochetinas de langostinos con salsa de menta antigua Roma	
ANTIPASTO VEGETARIANO.....	18,00 €
variado de verdura con distintos sabores	
MICUIT DE FOIE GRAS ALLE MELE E PASSUM.....	20,00 €
foie con manzana verde y salsa de passum romano	
PARMIGIANA DI MELENZANE.....	17,00 €
la autentica parmigiana de berenjenas napoletana	
IL PROVOLONE, LA SCAMORZA E IL CROCCANTE.....	18,00 €
trilogía de quesos italianos a la plancha y frito con su salsa	
TARTAR DE TERNERA ASTURIANA CON SALSA TONNATA Y ENDIVIA.....	22,00 €
magro de ternera marinada con endivia y su salsa	

PIZZE

VERDADERA MASA NAPOLETANA CON PRODUCTOS IGP Y IGT DE ITALIA Y ESPAÑA SE RECOMIENDA DEGUSTAR.
LAS PIZZAS SIN ALTERAR O DISMINUIR LOS INGREDIENTES

MARGHERITA.....	11,00 €
tomate san marzano del vesuvio, mozzarella de bufala, albahaca y aove	
TOSCANA.....	14,50 €
blanca con mozzarella de bufala, setas, boletus edulis, pecorino toscano a la trufa negra, rucola	
BELVEDERE.....	14,50 €
tomatitos amarillo del vesuvio, mozzarella de bufala salame napolitano, queso caciocavallo curado en gruta en crudo	
POMPEYANA.....	15,00 €
tomate san marzano del vesuvio, mozzarella de bufala, becon, berenjenas asadas, pimientos asados, calabacin y zanahorias	
CAIZONE CON RELLENO BLANCO.....	13,50 €
mozzarella de bufala, ricotta, salame napolitano, jamon san daniel, parmesano, pimienta negra	
ROMAGNOLA.....	14,00 €
tomatitos amarillo del vesuvio, queso scamorza ahumado, mortadela trufada	

RISOTTI

*MÍNIMO 2 PERSONAS - *TIEMPO PREPARACIÓN 20 MIN. PRECIO POR PERSONA

RISOTTO PESCATORA.....	22,00 €
típico arroz marino de los pescadores de Napoli	
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO.....	20,00 €
típico arroz de la gastronomía italiana con boletus, parmesano y trufa	

LA PASTA

SPAGHETTI POSSILLOPO.....	15,50 €
con mejillones, almejas y langostino en su salsa con un poco picante	
SPAGHETTI CON VONGOLE.....	15,50 €
con almejas y tomatitos de colores con un poco de picante	
CALAMARATA NAPOLETANA.....	15,50 €
con tomate san marzano, calamar, almejas y un poco picante	
SCIATIELLI IMPERIALE.....	15,50 €
típica pasta fresca de Napoli con crema de langostinos	
PACCHERI AL TARTUFO E NOCI.....	15,00 €
cilindros de pasta con crema de trufa y nuez	
PENNE DEL CAMPO AL CURRY.....	13,50 €
con verduras y curry de kerala	
TAGLIATELLE AMATRICIANA CON PECORINO ROMANO.....	14,50 €
pasta fresca con salsa de tomate, guanciale y queso pecorino	
TAGLIATELLE LIBERTO.....	14,50 €
pasta fresca con salsa de tomate, gambas, champiñones y toque de nata	
GNOCCHI A LA SORRENTINA.....	13,50 €
con salsa de tomate san marzano, mozzarella de bufala campana, parmesano y gratinado	
GNOCCHI ISOLA DI PROCIDA.....	14,50 €
con deliciosa crema de gambas y espinaca	
GIGANTI AI FUNGHI PORCINI.....	14,50 €
pasta fresca rellena de boletus y ricotta en su crema	
RAVIOLI EMILIANI CON RAGU' E PESTO.....	14,50 €
pasta fresca rellena de carne con salsa bolognesa y pesto genovese casero	
LA LASAGNA DI GIUSEPPE.....	14,50 €
con ragu' de carne, mozzarella, parmigiano, jamon san daniel y gratinado en horno de pizza	

MAIALINA.....	15,00 €
tomate san marzano del vesuvio, mozzarella de bufala, presa asturcelta, pimientos tricolores agri dulce	
PICCANTINA.....	14,50 €
tomatitos amarillo del vesuvio, mozzarella de bufala, spianata piccante napoletana, corazon de ricotta	
CAPRICCIOSA.....	14,00 €
tomate san marzano del vesuvio, mozzarella de bufala, jamon, cocido, champiñones, alcachofa, aceituna negra	
4 STAGIONI.....	14,00 €
tomate, mozzarella, speck y tomatino, jamon cocido y alcachofa, anchoa y alcarras, ricotta y salame napolitano	

CARNE

SOLO TERNERA ASTURIANA IGP

MEDALLONES DE SOLOMILLO A LA TRUFA CON PARMESANO FUNDITO Y SALSA DE VINO FALANGHINA SOBRE BOLETUS EDULIS.....	26,00 €
ENTRECOT A LA FIORENTINA CON TOMATE ASADO, PIMIENTOS Y PATATAS A LAS ESPECIAS Y CHAMPIÑONES SALTEADOS.....	23,50 €
SALTINBOCCA A LA ROMANA CON CAPONATA.....	23,50 €
lonchas de solomillo con jamon y salvia en su salsa, caponata siciliana y patatas stile Italia	

PESCE

SOLO PESCADO DE PESCA EXTRACTIVA, PUEDE VARIAR SEGUN TEMPORADA

ZUPPETTA DE PESCADO DEL GOLFO DI NAPOLI.....	26,00 €
típico de la bahía de Naples con rape, calamar, langostinos, almejas y mejillones	
BROCHETA DE RAPE Y LANGOSTINOS CON SALSAS ANTIGUA ROMA.....	25,00 €
con dos salsas Apicianas	
RAPE CON BROWNEASH OF VERDURAS Y ALMEJAS.....	25,50 €
en salsa de vino falanghina	

POSTRES

TODOS LOS POSTRES SON DE NUESTRA ELA BORACION

CAPRESE AL CIOCCOLATO CON GELATO DI VANIGLIA.....	7,50 €
típico postre de la isla de Capri con almendra, chocolate y helado de vainilla	
TIRAMISU' AUTENTICO.....	6,50 €
auténticamente italiano con el toque de Giuseppe	
IL GELATO, IL CAFFE' E LA CANNELLA.....	6,50 €
helado de vainilla con café, polvo de canela y toque de canela	
PANNA COTTA CON FRUTAS DE BOSQUE.....	6,80 €
típicamente italiano	
CANNOLI SICILIANI.....	7,50 €
deliciosos canutillos rellenos de crema con frutas candida	
BAVARESE AL CACAO CON CARPACCIO DI FRAGOLE.....	6,80 €
semifredo de chocolate con laminas de fresas	

IVA INCLUIDO

10% INCREMENTO EN TERRAZA

MENÚ DEL DÍA - 19€ (IVA incluido)

- ENTRANTE
- PLATO PRINCIPAL
- POSTRE
- PAN

*De lunes a viernes solo comida

HORARIO:

Horario cocina - 12:30h a 16:00h y de 20:30h a 23:45h

Cerrado: Lunes por la tarde

Martes día completo

(*excepto víspera de festivo)



Consultar al chef sobre alergenos

Utilizamos exclusivamente aceite de oliva AOVE