

CARTA POMODORO

La Bottega

PORCHETTA

Sabrosas lonchas de cerdo asado al horno, acompañadas de una crema de berenjena ahumada y crujientes triángulos de piadina.

Alérgenos: 1, 2, 8.

VITELLACCIO

Jugoso roastbeef de ternera acompañado de una crema de atún y encurtidos con pistachos y alcaparras crujientes.

Alérgenos: 1, 2, 4, 9, 12, 14.

BRESAOLA

Finas lonchas de bresaola con alcachofas en aceite, pimienta negra y aceite de oliva virgen extra.

Alérgenos: 1.

OSTE

Tabla con la mejor selección de fiambres y quesos italianos, verduras confitadas en aceite, encurtidos, crema de gorgonzola, tomate especiado, frutos y frutas secas y varios tipos de panes especiales.

Alérgenos: 1, 3, 9, 14.

CARPACCIO AL TARTUFO

Lonchas de ternera cruda, aliñadas con aceite de oliva virgen extra, nubes de parmesano, rúcula y crema de "tartufo".

Alérgenos: 3.

CARPACCIO TRADIZIONALE

Gustoso y tradicional. Finas lonchas de ternera cruda aliñada con aceite de oliva y zumo de limón, champiñones, rúcula y láminas de parmesano.

Alérgenos: 3.

Le Stuzzicherie

POLLO FRITTO

Deliciosas y crujientes tiras de pollo especiadas con una cremosa salsa de cilantro.

Alérgenos: 1, 2, 8, 14.

SGABEI CON SALSE

Viciosos panecillos fritos acompañados de una crema de queso, salsa picante de tomate y tapenade casero de aceitunas negras.

Alérgenos: 1, 3, 14.

Vegetariano.

CROCCHETTA DI POLLO

Nuestro croquetón de pollo de granja, acompañado de una emulsión de mayonesa al romero. (Precio por unidad)

Alérgenos: 1, 2, 3, 9.

PATATE NOSTRE

Crujientes y doradas patatas fritas acompañadas de una salsa de parmesano y “tartufo”.

Alérgenos: 1, 3.

Vegetariano.

Le Fresche Insalate

AFFUMICATA

Mezcla de hojas frescas con diferentes tipos de tomate, acompañados de nuestra berenjena ahumada, queso feta, aceitunas kalamata y una vinagreta de frutos secos y soja.

Alérgenos: 3, 8, 9, 14.

Vegetariano.

QUINOA

Timbal de quinoa y rúcula con tomate en texturas, aguacate fresco, anacardos tostados y habitas de soja. Todo aliñado con nuestros sabrosos pestos rojo y verde.

Alérgenos: 3, 8, 9, 14 (Lácteos, Frutos secos, Soja, Sulfitos)

Vegetariano.

KIKKA

Ensalada de pollo rebozado y frito sobre una base de crema de aguacate, tomates, rúcula, láminas de parmesano y polvo de maíz. Aliñada con salsa de vinagre balsámico.

Alérgenos: 1, 2, 3, 14.

CESARE VICIOSA

Fresca mezcla de lechuga romana con panceta crujiente, pollo rebozado en queso parmesano y crujiente de pan. Todo aliñado con nuestra salsa César y láminas de parmesano.

Alérgenos: 1, 2, 3, 4, 14.

Le Nostre Pizze

Las Gourmet:

PORCINI E TARTUFO

Mozzarella “Fior di latte”, boletus y “tartufo”.

Alérgenos: 1, 3.

Vegetariano.

BIANCHINA

Mozzarella “Fior di latte”, mozzarella de búfala D.O.P. de Campania ahumada y fresca, tomate “pendolino” de Campania y queso straciatella.

Alérgenos: 1, 3.

Vegetariano.

FRIARIELLA

Grelos, mozzarella “Fior di latte”, longaniza y aceite de oliva virgen extra.

Alérgenos: 1, 3.

PISTACHIETTA

Mozzarella “Fior di latte”, crema de pecorino, tomates cherry amarillos, pistachos y nueces.

Alérgenos: 1, 3, 9.

Vegetariano.

TARTUFELLA

Mozzarella “Fior di latte”, mozzarella de búfala D.O.P. de Campania y láminas de “tartufo”.

Alérgenos: 1, 3.

Vegetariano.

CARCIOFELLA

Crema de alcachofas, calabacín, queso ricotta, salami picante y mozzarella “Fior di latte”.

Alérgenos: 1, 3.

PORCINI E BUFALA

Mozzarella “Fior di latte”, queso scamorza ahumado, boletus, tomate “pendolino” de Campania, parmesano en láminas y mozzarella de búfala D.O.P. de Campania.

Alérgenos: 1, 3.

Vegetariano.

BONA

Huevo, setas, “tartufo” y mozzarella “Fior di latte”.

Alérgenos: 1, 2, 3.

Vegetariano.

Las Tradicionales:

MARGHERITA

Tomate, mozzarella “Fior di latte” y albahaca.

Alérgenos: 1, 3.

Vegetariano.

REGINA MARGHERITA

Tomate, mozzarella de búfala D.O.P. de Campania, tomate “pendolino” de Campania y parmesano de 18 meses.

Alérgenos: 1, 3.

Vegetariano.

MELANZANELLA

Tomate, mozzarella “Fior di latte” y de búfala D.O.P. de Campania, berenjenas fritas aliñadas, albahaca, tomates cherry y parmesano en láminas.

Alérgenos: 1, 3.

Vegetariano.

BURRATA

Tomate, anchoas, rúcula y “burrata”.

Alérgenos: 1, 3, 4.

NAPOLI

Tomate, mozzarella “Fior di latte”, anchoas, orégano y aceite de oliva virgen extra.

Alérgenos: 1, 3, 4.

Las Más Pedidas:

QUATTRO FORMAGGI

Tomate y quesos: mozzarella “Fior di latte”, gorgonzola, parmesano y queso scamorza ahumado.

Alérgenos: 1, 3.

Vegetariano.

QUATTRO STAGIONI

Tomate, mozzarella “Fior di latte”, champiñones, alcachofas, jamón york, pimientos y aceitunas.

Alérgenos: 1, 3.

SALVATA

La viciosa por excelencia. Tomate, mozzarella “Fior di latte”, jamón york, champiñones, huevo y queso gorgonzola.

Alérgenos: 1, 2, 3.

PANCETTONA

Mozzarella “Fior di latte” y de búfala D.O.P. de Campania, panceta, jamón york, tomates cherry y rúcula.

Alérgenos: 1, 3.

Las Atrevidas:

SALSICCIA

Tomate, longaniza, mozzarella “Fior di latte”, espinacas y salami picante.

Alérgenos: 1, 3.

ZUCCA

Calabaza asada, gorgonzola, mozzarella “Fior di latte”, salami picante, mozzarella de búfala D.O.P. de Campania y berenjenas en aceite.

Alérgenos: 1, 3.

AL RAGÚ

Salsa boloñesa, mozzarella “Fior di latte” y parmesano de 18 meses.

Alérgenos: 1, 3, 11, 14.

MORTAZZA

Mortadella, mozzarella “Fior di latte”, pistachos y boletus.

Alérgenos: 1, 3, 9.

CRUCCA

Tomate, mozzarella “Fior di latte”, patata y Frankfurt.

Alérgenos: 1, 3.

Las De Siempre:

CRUDO E FUNGHI

Tomate, mozzarella “Fior di latte”, jamón serrano y champiñones.

Alérgenos: 1, 3.

PROSCIUTTO COTTO

Tomate, mozzarella “Fior di latte” y jamón york.

Alérgenos: 1, 3.

DIAVOLANTE

Tomate, mozzarella “Fior di latte”, berenjenas picantes, queso emmental, salami picante y albahaca.

Alérgenos: 1, 3.

CALZONE TRODDIO

Tomate, mozzarella “Fior di latte”, queso ricotta, champiñones y jamón york.

Alérgenos: 1, 3.

Le Nostre Paste

RIGATONI ALLA PARMIGIANA

Nuestra versión de la parmigiana: salsa de berenjenas fritas, tomate, tomates cherry, mozzarella de búfala D.O.P. de Campania y parmesano.

Alérgenos: 1, 2, 3.

Vegetariano.

RIGATONI GORGO E TARTUFO

Una sabrosa salsa con panceta, queso gorgonzola, crema de “tartufo”, parmesano y un toque de nata.

Alérgenos: 1, 2, 3.

PAPPADELLE PORCINI E PANCETTA

Boletus, panceta, tomates cherry y parmesano rallado.

Alérgenos: 1, 2, 3.

PAPPADELLE AL RAGÚ

La más clásica, con carne picada y salsa de tomate.

Alérgenos: 1, 2, 3, 11, 14.

TORTELLONI RUSTICA DI NOCI

¡100% casera! Pasta fresca rellena de requesón y espinacas con una viciosa crema de queso ricotta, queso pecorino, nata y nueces.

Alérgenos: 1, 2, 3, 9.

Vegetariano.

TORTELLONI PORCINI E TARTUFO

¡100% casera! Pasta rellena de requesón y espinacas, acompañada en esta ocasión por tres ingredientes estrella de nuestra cocina: boletus, queso ricotta y “tartufo”.

Alérgenos: 1, 2, 3.

Vegetariano.

Dal Forno

LASAGNA

Pasta al horno (de huevo y espinacas) con boloñesa, mozzarella “Fior di latte” y parmesano.

Alérgenos: 1, 2, 3, 11, 14.

CANNELLONI DI VERDURE

Canelones caseros rellenos de verdura al horno, gratinados con una bechamel de pesto genovés, mozzarella “Fior di latte” y parmesano.

Alérgenos: 1, 2, 3, 8, 9.

Vegetariano.

I Nostri Dolci

TIRAMISÚ

Suave crema de mascarpone con bizcochos bañados en café italiano.

Alérgenos: 1, 2, 3.

TARTA DE QUESO

Nuestro éxito. Crujiente base de galleta con una suave crema de queso.

Alérgenos: 1, 2, 3, 14.

CALZONE ALLA NUTELLA E MASCARPONE

Delicioso calzone relleno de nutella y queso mascarpone.

Alérgenos: 1, 3, 9.

LISTADO DE ALERGÉNICOS

- | | |
|------------------------|-----------------|
| 1. CEREALES CON GLUTEN | 8. SOJA |
| 2. HUEVOS | 9. FRUTOS SECOS |
| 3. LÁCTEOS | 10. SÉSAMO |
| 4. PESCADOS | 11. ÁPIO |
| 5. MOLUSCOS | 12. MOSTAZA |
| 6. CRUSTÁCEOS | 13. ALTRAMUCES |
| 7. CACAHUETES | 14. SULFITO |