

TAPAS

Dúo de bruschettas 8

Carpaccio de tomate, pesto fresco de albahaca, burrata y trufa de verano.
(4 piezas)

Pimientos rellenos de atún 5

(6 piezas)

Tabla de embutidos 8 €

seco con trufas

Minis pinsa 8

Ragout de ternera y romero

Menú Papa

PASTA Y PINSA

Para compartir

Frescura italiana

22€

Bufflone de mozzarella, concassé de avellana y trufa, calabacines a la plancha, tomates cherry, chiffonade de speck y pesto casero de albahaca

Tabla de embutidos de Rovagnati

19€

Spianata picante, jamón de Parma de 16 meses, salchicha de trufa, jamón blanco del país con hierbas, mortadela con pistacho, mantequilla y flores de alcaparra

Burrata Pugliese 300gr

28€

Burrata, pimientos asados, calabacines asados, berenjenas a la plancha, tomates cherry y albahaca fresca

BRUSCHETTA

Bruschetta de tomate y albahaca (10 piezas)

13€

Tomates cherry, aceite de oliva y pesto casero de albahaca

Bruschetta de stracciatella y trufa de verano (10 piezas)

16€

Stracciatella ahumada con concassé de avellanas y trufa

Ensalada

Saludable

16€

Ensaladas variadas, champiñones frescos, tomates cherry, calabacines a la plancha, berenjenas a la plancha, aceite de oliva y vinagre balsámico

Suplemento : Parma, jamón campesino blanco con hierbas, bufala, gambas, poulet: 3 euros

Caprese

16€

Ensaladas variadas, tomates cherry, mozzarella de búfala D.O.P., albahaca fresca, aceite de oliva y vinagre balsámico.

Entrada

Plato de verduras a la plancha

13€

Berenjenas, calabacines, pimientos, tomates secos y alcaparras

Stracciatella ahumada - la crème de la crème

15€

Tomates cherry, concassé de avellanas y trufa y hojaldres de focaccia

Focaccia con aceite de oliva extra

virgen y romero * 7

*mitad: 4

Chiffonnade de jamón de Parma 13

Chiffonnade de jamón de Parma (18 meses)

alrededor de la burrata

Burrata verduras a la parrilla

14 €

Burrata pugliese, pimientos asados, calabacines asados, berenjenas asadas, tomates cherry y albahaca fresca

Burrata trufada

17 €

Carpaccio de burrata pugliese, tomates cherry y trufa de verano

Burrata con frutos rojos

16 € Burrata

pugliese, frutos rojos, tomates cherry, albahaca, aceite de oliva y balsámico de frambuesa

MENÚ Desayuno

Plato :		++Entrante Plato principal o Segundo plato Postre	
Entrada :	+Margarita 1 ingrediente a elegir	25€	
D.O.P. mozzarella de búfala, tomates cherry y pesto de albahaca	Huevos, Aceitunas negras, Ensalada de rúcula, Setas frescas Speck, Jamón blanco con hierbas, Jamón de Parma	+ Un trago	
o	o	Dúo de postres : (2)	(Bebidas)
o	Curvas de tomate y albahaca	Tiramisú tradicional y panna cotta de frutas de pasión	Cerveza Moretti, copa de vino, Coca-Cola, té helado, agua sin gas/con gas
Bruschetta de tomate y albahaca (5 piezas)	Fusilis verdure		
	o		
	Estofado de curvas (Supp de 2€)		

solo al mediodía de lunes a viernes

MENÚ Bambino

13€

Plana:

1/2 pinsa Margherita o
Pasta con salsa de
tomate

Postre:

Petite pinsa nutella

Sirope: Granadina,

menta o melocotón



Vegetariano



Vegano

No dude en pedir la lista de alérgenos

Menú Papa

PASTA Y PINSA

Pinsa romana

La Pinsa Romana (del latín pinsere: alargar, extender) es una receta de la antigua Roma. A base de harina de trigo, soja y arroz, y con una mayor hidratación y un periodo de maduración de al menos 48 horas, obtenemos un producto bajo en calorías, grasas y muy digestible.

Papa Pinsa 19

Fior di latte, taleggio, mermelada de tomate Marzano D.O.P., rúcula, speck y pecorino a la naranja.

El maridaje perfecto: una copa de Vermentino Blanc (Toscana) 8 euros

Capra 19€

Nata fresca, fior di latte, queso de cabra, mermelada de higos y avellanas trituradas con trufa.

Regina 17,50€

Tomate, fior di latte, jamón del país con hierbas (sin nitritos) y champiñones frescos.

Tartufo 21

Crema de champiñones con trufa blanca casera y Gorgonzola DOP, guanciale (cerdo), tomates cherry, champiñones frescos y rúcula.

El maridaje perfecto: una copa de Primitivo Bio Rouge (Apulia) 7 euros

Basilicata 18€

Tomate, fior di latte, calabacín, berenjena, taleggio y pesto casero de albahaca.

Diavola 17€

Fior di latte, spianata picante, aceitunas negras leccino y flores de alcaparra. Sup: anchoas 2

pasta fresca casera

Toda nuestra pasta se elabora diariamente en nuestras instalaciones, con semola de trigo duro importada de Italia.

Papa pasta 24€

Tallarines, tomates cherry, ajo, perejil, gambas peladas, calamares, mejillones frescos, jugo de marisco casero.

El maridaje perfecto: una copa de Terre di Marca Rosé (Venetie) 8 euros

Fusilis pesto 17€

Pasta fresca, pesto casero de albahaca, stracciatella ahumada y almendras laminadas.

Curvas de melanzana y burrata 17€

Pasta fresca con berenjena y tomates cherry y burrata de Apulia.

El maridaje perfecto: una copa de Fiano Nottle Rossa Blanco (Apulia) 6€.

Curvas agnelo 20

Pasta fresca, paletilla de cordero confitada con especias, tomates cherry y orégano

postre

Postre Papa 9,50

Ricotta di Buflone, frutos rojos y mermelada de tomate Marzano D.O.P.

Tiramisú casero con café o chocolate 9€

Panna cotta casera de pasión 9

Coulis de fruta de la pasión

Helado casero

Vainilla, chocolate, café, stracciatella, pistacho
1 bola 4 euros / 2 bolas 8 euros

Media Pinsa nutella 9

Baba de limoncello con nata montada 8

Raviolis de verduras 17€

Salsa de tomate, albahaca fresca y parmesano.

Fusilis pollo 18

Pasta fresca, pollo a la plancha, crema de pimientos asados, cebolla roja y tomates cherry.

Curvas al ragú 19

Pasta fresca, parmesano (18 meses), ragú napolitano de ternera (6 horas de cocción).

El maridaje perfecto: una copa de Negroamaro Tinto (Apulia) 8€.

Tallarines con trufa 24€

Pasta fresca, crema de setas con parmesano de trufa blanca y carpaccio de trufa de verano.

El maridaje perfecto: una copa de Fiano Nottle Rossa Blanco (Apulia) 6€.

Fusilis verdure 16€

Pasta fresca, calabacines, guisantes y parmesano

Affogato 8

Helado de vainilla con espresso y nata montada

Café Gourmand 10

Según el humor de l chef

Limoncello Gourmet 12€

Según el humor de l chef

Bebida caliente

Café descafeinado 3€

Café con leche 4€

Espresso doble 5,5€

Té/Infusión Kusmi-tea 4€

Personaliza tu
¡Pinsa!

Suplementos :

Huevo, aceitunas negras, rúcula, champiñones frescos, taleggio: 2,00
Speck, Jamón blanco con hierbas, Jamón de Parma, Spianata picante: 4,00

Carpaccio de trufa de verano: 7,00

Burrata entera: 8,00

Base de Pinsa sin gluten 3,90