

menú

sin gluten



antipasti*

- CARPACCIO** El clásico carpaccio en finas lonchas de ternera cruda aliñado con aceite de oliva y zumo de limón, parmesano, rúcula y champiñones..... 10
- PROVOLETTA** Fundido de queso Provola al estilo “Vicios Italianos,” con pesto de tomates secos, almendras tostadas y salsa chimichurri.....9,9
- CARPACCIO DI ZUCCHINE** Finas lonchas de calabacines con una vinagreta de aceite y limón, almendras tostadas, tomate seco y parmesano en láminas.....7

insalate*

- PÍCARA SAPITELIA** La de siempre; Espinacas frescas, champiñones, pasas, piñones, tomates cherry, parmesano en láminas y panceta crujiente..... 9,8
- CAPRESE** La más famosa entre las ensaladas italianas, servida con tomate y mozzarella de búfala.....10,5
- MISTA** La de toda la vida. Mézclum de lechuga, tomate, cebolla, maíz, atún y zanahoria.....8,5

paste*

- AL RAGÚ** La más clásica, con carne picada y salsa de tomate..... 8,5
- GORGONZOLA E TARTUFO** Una sabrosa salsa con queso gorgonzola, crema de tartufo, panceta, queso parmesano y un toque de nata..... 9,4
- ALLA BÚFALA** Fresca mezcla de tomate natural, mozzarella de búfala, salsa de tomate, rúcula y parmesano.....9,4
- CARBONARA** La clásica, con parmesano, huevo, fiambre guanciale, nata y mucha pimienta.....8,7
- PESTO ROSSO** Un sabrosa salsa de tomate seco, queso ricotta, rúcula fresca y un toque de nata.....9.4

Las salsas se sirven con spaghetti o penne según disponibilidad.