



"La felicidad no es hacer lo que uno quiere, si no querer lo que uno hace"
"The secret of happiness is not doing what we like but in liking what we do"

Audrey Tumbarello

Antipasti

*“Todas nuestras locuras proceden de tener los estómagos vacíos y los cerebros llenos de aire”
“All our madness proceeds from our stomachs' being empty and our brains' being filled with air”*

Provolone

Queso fundido con orégano / *Melted cheese with oregano*

Verdure alla griglia

Parrillada de verduras a la plancha / *Grilled Vegetables*

Melanzane alla parmiggiana

Berenjenas con tomate, mozzarella, jamón y parmesano
Aubergine with tomato, mozzarella, ham and parmesan

Carpaccio classico

Lonchas de carne aliñadas con aceite, limón, pimienta y parmesano
Sliced raw meet seasoned with olive oil, lemon, pepper and parmesan

Carpaccio de langostinos con lardo y vinagre de mango

Finas lonchas de langostinos con lardo y vinagre de mango
Prawn carpaccio with lard and mango vinegar

Burrata Pugliese

Mozzarella fresca con aceite de oliva, pimienta, orégano y salsa picante
Fresh mozzarella with olive oil, pepper, oregano and hot tomato sauce

Milhoja de Burrata, Carpaccio y avellana tostada

Burrata trufada

Burrata con trufa / *Burrata with truffle*

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal
For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff

Insalate

“El arte es la perfección de la naturaleza”

“Art is the perfection of nature”

Insalata Don Giovanni

Lechuga, tomate, cebolla, atún, maíz, huevo, anchoas, aceitunas y mozzarella

Lettuce, tomato, onion, tuna, sweet corn, egg, anchovies, olives and mozzarella

Insalata Fantasía

Rúcula, canónigos, espinacas, láminas de parmesano, láminas de queso de cabra y helado de aceite de oliva

Rocket lettuce, lamb's lettuce, spinach, parmesan, goat cheese and olive oil ice cream

Insalata caprese

Tomate, mozzarella de búfala, aceite, albahaca y orégano

Tomato and búfala mozzarella with olive oil, basil and oregano

Insalata de pulpo templado

Bouquet de lechugas, apio, albahaca con vinagreta de frutos tropicales y miel de trufa con crujiente de grisinnos

Lettuces Bouquet, celery, basil with tropical fruit vinaigrette and truffle honey to the marsala aroma with crunchy grisinnos

Los gustos buenos de Andrea/ Andrea's good taste

Huevo con trufa negra /Egg with black truffle

Huevo de corral frito, sal trufada y láminas de trufa

Farmyard egg, salt with truffle and slices of truffle

Huevo Millesimé / Millesimé Eggs

Yema de huevo de corral, caviar de trufa, láminas de trufa y crema de boletus y trufa

Fried farmyard egg yolk, truffle caviar, slices of truffle and boletus and black truffle cream

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal
For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff

Pan

*“Hay dos placeres en la vida: comer y cenar”
“There are two supreme pleasures in life, to have lunch andto have dinner”*

***Foccacia**
Foccacia*

***Pan de Ajo**
Garlic bread*

***Pan con aceite y orégano**
Bread with olive oil*

Bruschetta con tomates cherrys, anchoas y pecorino

Especialidades de la casa / House specialities

Lasagna della mamma

*Receta casera con salsa bolognese, bechamel, huevo y parmesano
Homemade recipe with bolognese sauce, bechamel, egg and Parmesan*

Ricciole al estilo Cortesin

*Medallones rellenos de requesón y espinacas, scamorza, minihamburguesa de solomillo y huevo de codorniz
Medallions stuffed with cottage cheese, spinach, scamorza, minihamburger beef and quail egg*

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal
For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff

Pasta fresca / Fresh pasta

"La ternura es el reposo de la pasión"

"Tenderness is the rest of passion"

Garganelli al pomodoro

Con tomate y parmesano / *With tomato and parmesan*

Tagliatelle alla bolognese

Con carne picada, apio, zanahoria, tomate y parmesano

Ground beef, celery, carrot, tomato and parmesan

Tagliatelle ai funghi porcini

Con setas boletus, nata y parmesano

With mushroom boletus, cream and parmesan

Tagliatelle primavera

Con gambas, champiñón, tomate cherry troceado, ajo y una pizca de picante

With shrimps, mushrooms, cherry tomato, garlic and a pinch of spice

Tagliatelle con trufa negra/Tagliatelle with black truffle

Con Prosecco, mantequilla, puerro, parmesano y láminas de trufa negra

With Prosecco, butter, leek, parmesan and black truffle

Linguine con crema de boletus y trufa

Con crema de boletus y trufa, nata y parmesano/ *with boletus and truffle sauce, cream and parmesan*

Gnocchi

Al gorgonzola: con crema de gorgonzola y parmesano / *With gorgonzola sauce and parmesan*

Al pomodoro: con salsa de tomate, albahaca y parmesano / *with tomato sauce, basil and parmesan*

Al pesto: con albahaca, ajo, aceite, piñones, queso pecorino y parmesano / *with basil, garlic, olive oil, pine nuts, pecorino and parmesan cheese*

Al 4 formaggi: con provolone, parmesano, mozzarella, gorgonzola y nata / *with provolone, parmesan, mozzarella, gorgonzola and cream*

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal
For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff

Spaghetti Napoli

Con salsa de tomate y parmesano / *with tomato sauce and parmesan*

Spaghetti con bacon y nata

Con bacon, huevo, pimienta, parmesano y nata / *With bacon, egg, pepper, parmesan and cream*

Spaghetti aglio, olio e peperoncino del nonno

Con ajo, aceite de oliva, guindilla, anchoa y tomate cherry troceado

With garlic, olive oil, hot pepper, anchovies, cherry tomato and parmesan

Spaghetti al pesto

Con albahaca, ajo, aceite de oliva, piñones and queso pecorino

With basil, garlic, olive oil, pine nuts and pecorino cheese

Spaghetti alla carbonara l'originale

Con guanciale, yema de huevo, pimienta y queso pecorino

With guanciale (lard from the pig's cheek), egg yolk, pepper and pecorino

Spaghetti alla puttanesca

Con aceitunas, anchoas, alcaparras, tomate, albahaca, oregano, parmesano y una pizca de picante

With olives, anchovies, capers, tomato, basil, oregano, parmesan and a pinch of spice

Spaghetti con bottarga de huevas de atún curadas

Con aceite de oliva virgen extra y hueva de atún curadas de Sicilia.

With extra virgin olive oil and Sicily cured tuna roe.

Spaghetti al Barolo

Con salicicia piamontesa al vino Barolo, sutilmente picante

With piemontesa sausage with Barolo wine, subtly spicy

Spaghetti marbonara

Con ventresca de atún, bottarga, yema de huevo y pimienta

with tuna ventresca, bottarga, egg yolk and pepper

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal
For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff

Pasta fresca rellena / Stuffed fresh pasta

“Son vanas y están plagadas de errores las ciencias que no han nacido del experimento, madre de toda certidumbre”
“It seems to me that all studies are vain and full of errors unless they are based on experience and can be tested by experiment”

Tortelli de Bogavante/ Lobster tortelli

Con gambas, calabacín y nata / *with shrimp, zucchini and cream*

Ravioli de espinacas / Spinach ravioli

Con mantequilla, salvia y parmesano / *with butter, sage and parmesan*

Con jamón de york, nata y parmesano / *with ham of york, cream and parmesan*

Con crema de cuatro quesos / *with four cheese sauce*

Panzerotti con setas / Panzerotti stuffed with mushrooms

Con setas, aceite de trufa, nata y parmesano

With mushrooms, truffle oil, cream and parmesan

Corazón de cinco quesos / Heart Ravioli stuffed with five cheeses

Con jamón de York, nata y parmesano / *with ham of York, cream and parmesan*

Con nueces, almendras, nata y parmesano / *with walnuts, almonds, cream and parmesan*

Fagottini queso y pera / Fagottini stuffed with cheese & pear

Con crema de gorgonzola / *with gorgonzola sauce*

Lunette de queso y trufa/ Lunette stuffed with cheese and truffle

Con crema de boletus y trufa/ *with boletus and truffle cream*

Ravioli giganti de mozzarella de búfala y espinacas

Ravioli giganti stuffed with bufala mozzarella and spinach

Con frutos secos tostados, nata, parmesano, aceite de trufa y galleta amaretto

With roasted nuts, cream, parmesan, truffle oil and amaretto biscuit

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal
For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff

Pasta seca / Dry pasta

(20 minutos de preparación)

“Vale la pena la espera”

“Because it's worth it”

Eliga de entre los siguientes tipos de pastas seca.

Spaghettoni

Bucatini

Casarecci

Rigatoni

Tagliolini

Le sugerimos las salsas que mejor acompañan

Al pesto

Puttanesca

Barolo

Napoli

“Norma”

Aglie e olio

Trufa

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal
For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff

Pizze

"Lo puedo resistir todo, menos la tentación"

"I can resist everything, but temptation "

Margherita

Tomate, mozzarella, albahaca y orégano

Tomato, mozzarella, basil and oregano

Napoli

Tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas y orégano

Tomato, mozzarella, anchovies, olives and oregano

Traviata

Tomate, mozzarella, jamón de york y orégano

Tomato, mozzarella, ham of york and oregano

Búfala

Tomate cherry troceado, mozzarella de búfala, canónigos y orégano

Cherry tomato, bufala mozzarella, lamb's lettuce and oregano

Bismarck

Tomate, mozzarella, jamón de york, huevo y orégano

Tomato, mozzarella, ham of york, egg and oregano

Quattro formaggi

Tomate, mozzarella, parmesano, gorgonzola y provolone

Tomato, mozzarella, parmesan, gorgonzola and provolone

Calzone

Tomate, mozzarella, jamón, champiñón laminado fresco y orégano

Tomato, mozzarella, ham, sliced mushrooms and oregano

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal
For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff

Romana

Tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras, aceitunas y orégano

Tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives and oregano

Diavola

Tomate, mozzarella, salami picante y orégano

Tomato, mozzarella, spicy salami and oregano

Della casa

Tomate, mozzarella, jamón york, berenjena, queso parmesano y orégano

Tomato, mozzarella, ham of york, aubergine, parmesan and oregano

Prosciutto e funghi

Tomate, mozzarella, jamón de york, champiñón laminado y orégano

Tomato, mozzarella, ham of york, sliced mushrooms and oregano

Pizza Andrea

Tomate, mozzarella, jamón, champiñón laminado fresco, salami picante, huevo y orégano

Tomato, mozzarella, ham, sliced mushrooms, spicy salami, egg and oregano

Carpaccio

Tomate, mozzarella, carpaccio, parmesano y rúcula

Tomato, mozzarella, carpaccio, parmesan and rocket lettuce

Bottarga

Tomate, mozzarella, huevas de atún curadas

Tomato, mozzarella and dried salted tuna roe

Trufa Negra/ Black Truffle

Tomate, mozzarella ahumada y láminas de trufa negra

Tomato, smoked mozzarella and slices of black truffle

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal
For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff

Carne / Meat

**“Tengo gustos simples. Me satisfago con lo mejor”
“I have the simplest tastes. I am always satisfied with the best”**

Scaloppine de Ternera Blanca al limone

Solomillo de ternera blanca a la sartén con mantequilla y limón, acompañado con ensalada verde
Sirloin of white veal with butter and lemon, served with green salad

Scaloppine de Ternera Blanca al gorgonzola

Solomillo de ternera blanca a la sartén con mantequilla y salsa gorgonzola, acompañado con ensalada verde
Sirloin of white veal to the pan with butter and gorgonzola sauce, served with green salad

Costoletta de Ternera Blanca alla Milanese

Acompañado con rúcula y tomate Cherry / *Served with rocket lettuce and cherry tomatoes*

Solomillo a la plancha / Grill Sirloin

Acompañado con ensalada verde / *Served with green salad*

Solomillo a la pimienta rosa / Sirloin steak with pink pepper

Acompañado con ensalada verde / *Served with green salad*

Solomillo al vinagre balsámico de Módena / Sirloin steak with balsamic vinegar

Reducción de vinagre balsámico, ajo, romero y pimienta, acompañado con ensalada verde
Reduction of balsamic vinegar, garlic, rosemary and pepper, served with green salad

Tagliata con parmesano y rúcula / Tagliata with parmesan and rocket lettuce

Filete de solomillo con láminas de parmesano y rúcula / *Sirloin steak with parmesan and rocket lettuce*

Ossobuco al vino tinto y tomillo / Ossobuco in red wine and thym

Acompañado de risotto al Barolo / *Accompanied of risotto al Barolo*

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal
For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff

Postres / Desserts

"Puedo resistirlo todo, excepto la tentación"

"I can resist everything except temptation"

Tiramisú

Pannacotta

Tarta de Queso con miel de trufa / Cheesecake with truffle honey

Torrija de Panettone con helado / Panettone French toast with ice cream

Mousse de Yogurt griego con castaña en almíbar /
Greek yogurt mousse with chestnut preserved in syrup

Sorbetes y helados / Sorbets and ice cream

Limón al cava o al vodka

Mandarina al ron o al Cointreau

Frambuesa

Chocolate

Vainilla

Yogurt

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal
For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff