



*Si te dijera la verdad te mentiría.
If I told you the truth I would be lying.*

*El éxito va por delante del trabajo solo en una ocasión: en el diccionario.
The only place where success comes before work is in the dictionary.*

*La envidia no existe, es admiración negada. Es tan pobre que solo tiene dinero.
Envy doesn't exist, it is admiration denied. He is so poor that money is all he has.*

*La felicidad no es hacer lo que quieres, sino querer lo que haces.
Happiness is not doing what you want but loving what you do.*

Los huevos de Andrea g *Le uova di Andrea* g *Andrea's eggs*

<i>Uovo con tartufo nero</i>	25€
<i>Huevo de corral frito, sal trufada y láminas de trufa</i> <i>Fried free-range egg, truffle salt & fresh truffle slices</i>	
<i>Uovo Millesimé</i>	27€
<i>Yema de huevo de corral, caviar de trufa, láminas de trufa y crema de boletus</i> <i>Fried free-range yolk egg, truffle caviar, fresh truffle slices & boletus edulis cream</i>	
<i>Uovo con puré di patate e caviale</i>	60€
<i>Yema de huevo de corral con puré de patata y caviar</i> <i>Fried free-range yolk egg with mashed potatoes & caviar</i>	



Entrantes g **Antipasti** g Starters

Todas nuestras locuras proceden de tener los estómagos vacíos y los cerebros llenos de aire.

All of our crazy deeds come from empty stomachs and brains full of air.

Provolone alla pizzaiola	12€
<i>Queso fundido con tomate, cebolla, aceitunas, alcaparras y orégano</i> <i>Melted cheese with tomato, onion, olives, cappers & oregano</i>	
Melanzane alla parmiggiana	14€
<i>Berenjenas con tomate, mozzarella, jamón york y parmesano</i> <i>Eggplants with tomato, mozzarella, cooked ham & Parmesan cheese</i>	
Burrata pugliese	19€
<i>Burrata fresca con aceite de oliva, pimienta, orégano y salsa de tomate picante</i> <i>Fresh burrata with olive oil, pepper, oregano & spicy tomato sauce</i>	
Il nostro tagliere di salumi	21€
<i>Surtido de embutidos italianos</i> <i>Assorted Italian cold cuts</i>	
Piatto di cecina di bue de "El Capricho"	23€
<i>Cecina de buey</i> <i>Ox smoked meat</i>	
Burrata pugliese con tartufo	26€
<i>Burrata fresca con trufa, aceite de oliva, pimienta y orégano</i> <i>Fresh burrata with sliced of fresh truffle, olive oil, pepper & oregano</i>	



Crudo g **Crudi** g **Crude**

La ternura es el reposo de la pasión.

Tenderness is the repose of passion.

Carpaccio di gamberi rossi con lardo di colonnata e limoncello Villamassa 34€
Lonchas de gambas rojas con lardo y reducción de limoncello Villamassa
Thin Slices of red prawns with "Colonnata" lard & Villamassa limoncello reduction

Carpaccio clásico di manzo con Parmiggiano, rucola e pomodorini cherry 25€
Carpaccio de solomillo de ternera con queso parmesano, rucula y tomate cherry
Beef sirloing carpaccio with Parmesan cheese, rocket salad & cherry tomato

Ensaladas g **Insalate** g **Salads**

El arte es la perfección de la Naturaleza.

Art is the perfection of Nature.

Don Giovanni 13€
Lechuga, tomate, cebolla, atún, maíz, huevo duro, anchoas, aceitunas y mozzarella
Lettuce, tomato, onion, preserved tuna, sweet corn, hard-boiled egg, anchovies, olives & mozzarella

Andrea 15€
Espinacas, piña, nueces y queso de cabra fresco
Spinach, pineapple, walnuts & fresh goat cheese

Caprese 17€
Rodajas de tomate, mozzarella de búfala, aceite de oliva, albahaca y orégano
Sliced of fresh tomato, buffalo mozzarella, olive oil, basil & oregano



Pasta fresca g *Pasta fresca* g *Fresh pasta*

Una de las alegrías de la amistad es saber a quién confiar un secreto.

One of the comforts of friendship is knowing whom to trust a secret.

Spaghetti

<i>Spaghetti alla carbonara l'originale</i>	17€
<i>Spaghetti con guanciale (carrillada de cerdo), yema de huevo, pimienta y queso pecorino</i> <i>Spaghetti with guanciale (pork cheek cured meat), egg yolk, pepper & Pecorino cheese</i>	
<i>Spaghetti alla marbonara</i>	28€
<i>Spaghetti con bottarga de atún, ventresca de atún, yema de huevo y pimienta</i> <i>Spaghetti with tuna bottarga, tuna belly, egg yolk & bell pepper</i>	
<i>Spaghetti al pomodoro y basilico</i>	14€
<i>Spaghetti con salsa de tomate, albahaca y parmesano</i> <i>Spaghetti with tomato sauce, basil & Parmesan cheese</i>	
<i>Spaghetti con Pancetta e panna</i>	15€
<i>Spaghetti con bacon, huevo, pimienta, parmesano y nata</i> <i>Spaghetti with bacon, egg, pepper, Parmesan cheese & cream</i>	
<i>Spaghetti al pesto</i>	18€
<i>Spaghetti con albahaca, ajo, aceite de oliva, piñones, queso pecorino y parmesano</i> <i>Spaghetti with basil, garlic, olive oil, pine nuts, Pecorino & Parmesan cheese</i>	
<i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino del nonno</i>	16€
<i>Spaghetti con ajo, aceite de oliva, guindilla, anchoa, tomate cherry troceado y parmesano</i> <i>Spaghetti with garlic, olive oil, chilli pepper, anchovy, diced cherry tomato & Parmesan cheese</i>	



Spaghetti alla puttanesca <i>Spaghetti con aceitunas, crema de anchoa, alcaparras, tomate, albahaca y picante</i> <i>Spaghetti with olives, anchovy cream, capers, tomato, basil & spicy</i>	19€
Spaghetti con bottarga di tonno <i>Spaghetti con bottarga (huevas de atún curadas)</i> <i>Spaghetti with bottarga (cured salted tuna roe)</i>	22€
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti con almejas</i> <i>Spaghetti with clams</i>	25€

Gnocchi

Gnocchi al pomodoro y basilico <i>Gnocchi con salsa de tomate, albahaca y parmesano</i> <i>Gnocchi with tomato sauce, basil & Parmesan cheese</i>	17€
Gnocchi al pesto <i>Gnocchi con albahaca, ajo, aceite de oliva, piñones, queso pecorino y parmesano</i> <i>Gnocchi with basil, garlic, olive oil, pine nuts, Pecorino & Parmesan cheese</i>	17€
Gnocchi al gorgonzola <i>Gnocchi con crema de gorgonzola y parmesano</i> <i>Gnocchi with gorgonzola cream & Parmesan cheese</i>	18€



Tagliatelle

Tagliatelle alla bolognese	16€
<i>Tagliatelle con carne picada, apio, zanahoria, tomate y parmesano</i> <i>Tagliatelle with ground beef, celery, carrot & Parmesan cheese</i>	
Tagliatelle alla siciliana	26€
<i>Tagliatelle con colas de langostino, bottarga y pesto</i> <i>Tagliatelle with king prawns, cured salted tuna roe & pesto</i>	
Tagliatelle mare e monti	25€
<i>Tagliatelle con setas boletus, chipirones, ajo y rúcula</i> <i>Tagliatelle with boletus edulis, calamaretti, garlic & arugula (rocket)</i>	
Tagliatelle con tartufo nero di stagione	29€
<i>Tagliatelle con láminas de trufa negra de temporada, cava, mantequilla, puerro y parmesano</i> <i>Tagliatelle with seasonal black truffle slices, cava sparkling wine, butter, leek & Parmesan cheese</i>	

Linguini

Linguini con crema di boletus e tartufo	25€
<i>Linguine con crema de boletus y trufa</i> <i>Linguine with boletus & truffle cream</i>	
Linguini ai frutti di mare	29€
<i>Linguine con langostinos, mejillones y almejas</i> <i>Linguine with prawns, mussels & clams</i>	

Abbiamo la pasta secca di Benedetto Cavalieri

Disponemos de pasta seca benedetto Cavalieri

We have Benedetto Calieri dry pasta

Abbiamo un'opzione senza glutine

Disponemos de opción sin gluten.

We have a gluten-free option



Pasta fresca rellena § ***Pasta fresca ripiena*** § *Stuffed fresh pasta*

Son vanas y están plagadas de errores las ciencias que no han nacido del experimento, madre de toda certidumbre.

All sciences are vain and full of errors that are not born of experience, the mother of all knowledge.

<i>Lasagna della mamma</i> <i>Carne de ternera, guisantes, bechamel y salsa de tomate</i> <i>Ground beef, peas, béchamel & tomato sauce</i>	17€
<i>Fagottini formaggio e pera</i> <i>Fagottini rellenos de queso y pera con crema gorgonzola</i> <i>Fagottini stuffed with cheese & pear, with Gorgonzola cream</i>	19€
<i>Panzerotti con funghi</i> <i>Panzerotti rellenos de setas con nata y parmesano</i> <i>Panzerotti stuffed with mushrooms, cream & Parmesan cheese</i>	19€
<i>Tortelli di astice</i> <i>Tortelli de bogavante con gambas, calabacín y nata</i> <i>Lobster-stuffed tortelli with shrimps, zucchini & cream</i>	23€
<i>Ravioli giganti di Mozzarella di búfala e spinici</i> <i>Ravioli gigantes rellenos de mozzarella de búfala y espinacas con frutos secos tostados, nata, parmesano y amaretto</i> <i>Giant ravioli stuffed with buffalo mozzarella and spinach with roasted nuts, cream, parmesan cheese & amaretto</i>	21€
<i>Lunette di formaggio e tartufo</i> <i>Lunas rellenas de queso y trufa con crema de boletus</i> <i>Truffle-stuffed lunettes with cheese & boletus cream</i>	26€



Pizze

*Los sabios hablan porque tienen algo que decir;
los tontos porque tienen que decir algo.*

*Wise men speak because they have something to say;
fools because they have to say something.*

Margherita Tomate, mozzarella, albahaca y orégano Tomato sauce, mozzarella, basil & oregano	13€
Prosciutto e funghi Tomate, mozzarella, jamón york, champiñón fresco laminado y orégano Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushroom & oregano	16€
Diavola Tomate, mozzarella, salami picante y orégano Tomato sauce, mozzarella, spicy salami & oregano	16€
Quattro formaggi Tomate, mozzarella, parmesano, gorgonzola y provolone Tomato sauce, mozzarella, parmesan, gorgonzola & provolone	16€
Romana Tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras, aceitunas y orégano Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives & oregano	16€
Bufala Tomate, mozzarella, tomate cherry troceado, mozzarella de búfala, canónigos y orégano Tomato sauce, mozzarella, sliced cherry tomatoes, buffalo mozzarella, corn salad & oregano	16€
Calzone Pizza cerrada con tomate, mozzarella, jamón york, champiñón fresco laminado y orégano	16€



<i>Folded pizza filled with tomato, mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushrooms & oregano</i>	
<i>Della casa</i>	16€
<i>Tomate, mozzarella, jamón york, berenjena, queso parmesano y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, aubergine, Parmesan cheese & oregano</i>	
<i>Vegetale</i>	16€
<i>Tomate, mozzarella, verduras a la plancha, sal y pimienta en grano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables, salt & peppercorns</i>	
<i>Pizza Andrea</i>	21€
<i>Tomate, mozzarella, jamón york, champiñón fresco laminado, salami picante, huevo y orégano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushroom, spicy salami, egg & oregano</i>	
<i>Bottarga</i>	22€
<i>Tomate, mozzarella y huevas de atún curadas</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella & cured salted tuna roe</i>	
<i>Carpaccio</i>	27€
<i>Tomate, mozzarella, carpaccio, queso parmesano y rúcula</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, carpaccio, Parmesan cheese & arugula (rocket)</i>	
<i>Tartufo nero</i>	29€
<i>Tomate, mozzarella ahumada y láminas de trufa negra</i>	
<i>Tomato sauce, smoked mozzarella & black truffle slices</i>	



Pan g pane g bread

<i>Focaccia artigianale</i>	6€
<i>Pan genovés con aceite de oliva y sal escamada</i>	
<i>Genoese bread with olive oil & sea salt flakes</i>	
<i>Pane all'aglio</i>	6€
<i>Pan de ajo</i>	
<i>Garlic bread</i>	

Carne g Carne g Meat

Tengo gustos simples. Me satisfago con lo mejor.

I have the simplest tastes. I am always satisfied with the best.

<i>Scaloppine al limone</i>	29€
<i>Escalope de solomillo de ternera lechal al limon</i>	
<i>Veal escalope with lemon sauce</i>	
<i>Bistecca alla milanese</i>	29€
<i>Solomillo de ternera lechal empanado a la milanese</i>	
<i>Veal breaded steak</i>	
<i>Filetto alla griglia con riduzione di aceto balsamico di Modena</i>	34€
<i>Solomillo de ternera a la plancha con reduccion de vinagre balsamico de Modena</i>	
<i>Grilled sirloin steak with Modena vinagre reduction sauce</i>	
<i>Tagliata con Parmiggiano e rucola</i>	34€
<i>Tagliata de solomillo de ternera con parmesano y rúcula</i>	
<i>Tagliata sirloin steak with parmesan cheese & rocket salad</i>	



Mar g **Mare** g Sea

Branzino alla griglia

26€

Lomo de Lubina a la plancha con caponata y pure a la Genovesa
Grilled seabass searoad with caponata & "Genovesa" mashed potatoes

Postres g **Dolci** g Desserts

Puedo resistirlo todo salvo la tentación.

I can resist everything except temptation.

Tiramisù

10€

Crema de mascarpone con cantucci (galleta de almendra), café y Marsala dulce
Mascarpone cream with cantucci (almond biscuit), coffee & sweet Marsala

Panna cotta

10€

Crema cocida de leche, azúcar y vainilla
Milk, sugar & vanilla cream gelatine

Cannoli siciliani

10€

Cannoli relleno de ricotta
Cannoli stuffed with ricotta

Mousse di yogurt greco con castagna sciropata

10€

Mousse de yogur griego con castaña en almíbar
Greek yogurt mousse with chestnut in syrup

Panettone fritto con gelato

10€

Torrija de panettone con helado
Panettone French toast with ice-cream

Crema alla vaniglia con mandorle tostate e amaretti

10€

Crema de vainilla con almendras tostadas y amaretti
Vanilla cream with almonds and amaretti



Sorbetes g *Sorbetti* g *Sorbets*

Limone al cava o al vodka

9€

Limón al cava o al vodka

Lemon with cava or vodka

Mandarino al rum o al Cointreau

9€

Mandarina al ron o al Cointreau

Mandarin with rum or Cointreau

Helados g *Gelati* g *Ice-cream*

Cioccolato

9€

Chocolate

Chocolate

Vaniglia

9€

Vainilla

Vanilla

Yogurt con bacche rosse

9€

Yogurt con frutos rojos

Licorice



Menú de Infantil / Kids Menu

*Rodajas de tomate, mozzarella de búfala, aceite de oliva, albahaca y orégano
Tomato slices, buffalo mozzarella, olive oil, basil & oregano*

Spaghetti con bacon e panna 9.50€

*Spaghetti con bacon, huevo, pimienta, parmesano y nata
Spaghetti with bacon, egg, pepper, Parmesan cheese & cream*

Spaghetti al pomodoro y basilico 9.50€

*Spaghetti con salsa de tomate, albahaca y parmesano
Spaghetti with tomato sauce, basil & Parmesan cheese*

Gnocchi al gorgonzola 9.50€

*Gnocchi con crema de gorgonzola y parmesano
Gnocchi with gorgonzola cream & Parmesan cheese*

Tagliatelle alla bolognese 9.50€

*Tagliatelle con carne picada, apio, zanahoria, tomate y parmesano
Tagliatelle with ground beef, celery, carrot & Parmesan cheese*

Pizza Margherita 9.50€

*Tomate, mozzarella, albahaca y orégano
Tomato sauce, mozzarella, basil & oregano*

Scaloppine al limone 16.00€

*Escalope de solomillo de ternera lechal al limon
Veal escalope with lemon sauce*



