

- ANTIPASTI -

“Da condividere avec gli amici o da godersi da soli”

VERDURAS A LA PARRILLA 11

Berenjena, Calabacín, Pimientos Rojos y Amarillos, Champiñones, Crema Balsámica, Aceite De Oliva Ecológico

BURRATINA CREMOSA 15

Burratina de Puglia, tomates cherry, rúcula, Crema Balsámica, Aceite De Oliva Ecológico, Albahaca

Insalata Terra Mare 19

Mariscos, Mezclum, Patatas, Aceitunas Negras, Tomates Cherry, Maíz, Aceite de Oliva Ecológico

JUNTA DE SAN DANIEL 16

Mantequilla Dulce y Pan Tostado

BERENJENA A LA PARMIGIANA 12

Milhojas de berenjena a la plancha, tomates frescos, Grana Padano, Aceite de Oliva Ecológico, Albahaca

Insalata da Giovanni 20

Mozzarella Di Bufala, Mezclum, Berenjena, Calabacín, Pimientos, Tomates Cherry, Jamón San Daniele, Aceite de Oliva Ecológico

- PASTA FRESCA y PIATTI -

“La vida es una combinación mágica de pasta y platos”

PENNE ALLA NORMA 19

Salsa de tomate, berenjena, mozzarella fior di latte, Albahaca, Aceite de Oliva Ecológico

TAGLIOLINI PESTO GENOVESE 18

pesto, albahaca, pan nuez

PENNE ALL' ARRABBIATA 18

Salsa de tomate, ajo, pimientos de ave, perejil fresco, Aceite de Oliva Ecológico

TAGLIATELLE AI DUEDO SALMÓN 22

Nata Fresca, Salmón Fresco, Salmón Ahumado, tomates cherry, ajo, romero

ÑOCCHIS 4 FORMAGGI 18

Gorgonzola, Crema Cremosa, Fontina, Taleggio, Grana Padano

TAGLIOLINI ALLA BOLOGNESE 19

Salsa de tomate, estofado de carne molida y sazónada, perejil

RAVIOLI DE RICOTA ESPINACI 21

Salsa Aurora, Salsa De Tomate, Crème fraîche, Espinaca, Ricota, Grana Padano

TAGLIATELLES A LA CARBONARA 20

Tocino ahumado cortado en cubitos, huevo, queso pecorino, sal y pimienta

CARPACCIO DI BRESAOLA 17

Rúcula Bresaola, Rúcula, Grana Padano, aceite de oliva orgánico, Ensalada verde

VITELLO TONNATO 20

Carpaccio de ternera, salsa de atún y anchoas, rúcula, Alcaparras, Aceite de Oliva Ecológico, Zumo de Limón y Ensalada Verde

SALTIMBOCCA DI VITELLO 24

*Escalope de ternera caramelizada al vino blanco, jamón de Parma y salvia
Penne de verduras estilo “Ratatouille”*

-DOLCI-

“Una delizia viene de Nonna”

DOLCE DEL GIORNO 10

Cada día una nueva sorpresa

PANNACOTTA 9.5

Vainilla y su coulis

TIRAMISÙ 10

Savoiardí, Crema di Mascarpone, Amaretto, café, cacao en polvo

TORTA DELLA NONNA "DI GIOVANNI" 10

Cada día una nueva tarta del día.

CAFÉ GOURMET 12

dulces Giovanni y su café “Perle Noire”

PIÑA VICTORIA “SORPRESA” 12

Piña “Victoria” Media Fresca, Frutos Rojos Frescos, Azúcar glas y coulis

Precios netos en euros, impuestos y servicio incluidos. Edición diciembre 2024. Nuestra carne es de origen italiano, Unión Europea. Los platos “caseros” se preparan in situ con productos crudos. Productos alergénicos: consultar la información disponible en la entrada del restaurante o previa petición en caja.

- PIZZA -

"Viviamo d'amore e di pizza napoletana"

MARGARITA 15

Tomates pelados, Mozzarella fior di latte, Albahaca, Aceite de oliva ecológico

NAPOLETANA 16

Tomates pelados, Mozzarella fior di latte, Anchoas, Aceitunas Negras, Orégano

REGINA 17

Tomates pelados, Mozzarella fior di latte, Jamón blanco, Champiñones

MEDITERRÁNEO 20

Mozzarella fior di latte, salmón ahumado, rúcula, grana padano, limón

DIÁVOLA 19

Tomates pelados, mozzarella Fior di Latte, salami picante, pimientos rojos y amarillos, Spianata

5 FORMAGGI 19

Gorgonzola, Mozzarella fior di latte, Queso de cabra, Taleggio, Grana Padano, Miel, Nueces, Albahaca

PARMA 20

Fior di latte mozzarella, jamón San Daniele, rúcula, grana padano

AMORE MIO 17

Tomates Pelados y Tomates Cherry, Bufala en rodajas, Albahaca

BURRATISIMA 21

Tomates pelados, rúcula, burratina de Apulia, tomates cherry, grana padano, albahaca, balsámico

TONNO CÍPOLA 18

Tomates pelados, Mozzarella fior di latte, Atún, Aceitunas Taggiasche, Alcaparras, Cebolla morada, Orégano

VEGETARIANA 17

Fior di latte mozzarella, berenjena, pimientos, calabacín, champiñones

GENOVESE 18

Mozzarella fior di latte, crema de pesto, tomates cherry, grana padano

CAPRICCIOSA 20

tomates pelados, Fior di latte mozzarella, jamón blanco, alcachofa, pimientos, champiñones, aceitunas negras

VALTELINA 21

Mozzarella fior di latte, bresaola (carne seca), tomates cherry, rúcula, grana padano

CALZONA 18

tomates pelados, Mozzarella fior di latte, Jamón blanco, Champiñones, Huevo

TARTUFATA 23

Crema de Trufa Negra, Fior di latte mozzarella, mortadela, straciatella, rúcula

- EXTRA (SUPLEMENTOS) -

*Huevo | 3
Parmesano Reggiano | 3
Jamón San Daniele | 5
Bresaola (carne seca) | 5*

*Jamón Blanco | 3
Burratina | 7
Salami picante | 4
Anchoas | 4*

- APERITIVO Y DIGESTIVO -

- CÓCTEL -

	12cl	75cl		
Prosecco "Deangeli"	7 €	42€	Aperol Spritz (16cl)	10€
Champán De Lozey "Blanco de Blanco"		85 €	Aperol, Prosecco, agua con gas	
Ricard, Pastis (2cl)	4.9 €		Hugo Spritz (16cl)	12€
Martini Rosso, Bianco, Rosato, Fiero (5cl)		6 €	Saúco, Prosecco, agua con gas, menta fresca	
Kir Royal con Prosecco (12cl)		9 €	Mojito (10cl)	10€
Ginebra "Isola di Favignana" (4cl)	10 €		Ron, Menta fresca, Lima, Azúcar moreno	
Ron "Don Papá" (4cl)	14 €		negróni (10cl)	10€
Amaretto "Adriático" (4cl)	10 €		Ginebra, Campari, Vermú, Angostura	
Amaretto Bianco "Adriático" (4cl)	10 €		Sbagliato (10cl)	10€
Sambuca "Luxardo" (4cl)	12 €		Campari, Martini Rosso, Prosecco	
cursiva "Rosolio di Bergamotto" (4cl)	14 €		Amaretto Agrio (10cl)	10€
limoncello "Luxardo" (4cl)		9 €	Amaretto, jugo de limón, clara de huevo, angostura	
grappa "Nardini" (4cl)	12 €		Virgen Gio "Sin alcohol" (16cl)	7 €
Grappa Riserva Privata Barricada (4cl)	18 €		Zumo de naranja, Zumo de albaricoque, Zumo de piña, Fresa	

