

# Desayuno

---

Cafes 1.50  
solo, cortado, con leche, americano

Cappuccino 2.00

Colacao 1.60

The 2.50

Zumo de fruta BIO 2,80

The frio ESTATHE 2,50

---

Croissant 1.50

Cookies 1,50

Croissant relleno dulce 2.50

Croissant relleno salado 3.50

Cannoli 2.00

Sfogliatella 2.50

---

Tostada de aceite 1.50

Tostada de tomate 2.00

Tostada embutidos 2.50

Tostada queso 2.50

Tostada de pesto, parmesano  
y aceite de trufa 3.50

Tostada de paté de aceituna,  
tomate seco y oregano 3.50

Tostada de mortadela  
y aceite de trufa 3.50

---

Montaditos 3.50

# Platos

## **BRESAOLA VALTELLINESE**

Bresaola con aceite, limón, pimienta negra y escama de parmesano, rucula

7.00 - 12.50

## **PORCHETTA DE ARICCIA**

Cerdo asado en horno de leña con queso y verduras del sur de Italia

7.00 - 12.50

## **BURRATA**

Con mortadella, pistachos y aceite de trufa

9.50 - 14.50

## **BURRATA MEDITERRANEA**

Con rucula, tomate confitado y anchoas

9.50 - 14.50

## **TABLA DE QUESOS Y FIAMBRES**

12.50

## **LASAÑA**

10.00

## **PLATO ESPECIAL**

18.00

*Para 2 personas*

El tributo a nuestro País, un viaje entre los sabores italianos de norte a sur. Fiambres, quesos, verduras, aceitunas, pesto, pan tostado con orégano.

# Pizzas

-

12.50

## VINCENT VEGA

pesto, mozzarella, tomate seco, anchoas, albahaca

## AMARCORD

stracchino, mortadella, vinagre balsamico, pistachos

## NINJA

guanciale, provola ahumada,, tomate confitado, alcaparras, aceite de limon

## VIVA L'ITALIA

tomate, mozzarella, jamon cocido, oregano

## SUPER SAIYAN

mozzarella, tomate seco, jamón de Parma, parmigiano, albahaca

## ENIGMA

isorpresa! ...confía en nosotros

# Panini

## CLASICOS

PAN CHAPATA DE HORNO  
DE LEÑA

-

6.00 - 8.40

## PULP FICTION

FINOCCHIONA (SALCHICHÓN DE TOSCANA),  
QUESO FONTINA, TOMATE SECO, LECHUGA,  
ACEITE DE LIMON

Pruébalo con: **Vino tinto Primitivo de Puglia**

## BLACK MAMBA

PANCETTA, PARMIGIANO, PESTO, LECHUGA,  
TOMATE SECO, CAROLINA REAPER

Pruébalo con: **Vino blanco Grecanico de Sicilia**

## RAFFAELLA CARRÀ

BURRATA, ANCHOAS, TOMATE SECO (ROJO  
Y AMARILLO), RUCOLA, PIMIENTA NEGRA

Pruébalo con: **cerveza artesanal de trigo ISAAC**

## FANTOZZI

SPECK (JAMÓN AHUMADO), GORGONZOLA,  
ALCACHOFAS, ACEITE DE TRUFA

Pruébalo con: **cerveza artesanal doble malta  
SUPER**

## SUMMER IN THE CITY

PESTO, SPIANATA (SALCHICHÓN PICANTE),  
BURRATA AHUMADA DE 125 GR. ACEITE  
DE LIMON, ALBAHACA

Pruébalo con: **cerveza artesanal ipa POP**

## 2B-HAPPY

PORCHETTA, RUCOLA, QUESO PECORINO,  
VINAGRE BALSAMICO

Pruébalo con: **Vino tinto Primitivo de Puglia**

# ESPECIALES

-  
9.80

## SUPER MARIO

DOBLE MORTADELLA, ACEITE DE TRUFA,  
BURRATA DE 125 GR., GRANILLA  
DE PISTACHOS, PIMIENTA NEGRA

Pruébalo con: cerveza artesanal rubia  
NAZIONALE

## SUPERNOVA

BURRATA AHUMADA DE 125 GR.  
JAMÓN COCIDO, TOMATE CONFITADO,  
RUCULA

Pruébalo con: Vino blanco Grecanico  
de Sicilia

## KUNG FU PANDA

PULLED PORK, SALSA TERIYAKI,  
TOMATE, LECHUGA

Pruébalo con: cerveza artesanal especiada  
ROCK 'n' ROLL

## GASTROCRIMINALE

PORCHETTA, PIMIENTO ASADO,  
MOZZARELLA, ANCHOAS

Pruébalo con: Vino tinto Primitivo de Puglia

# Ensaladas

## ENSALADA CAPRESE

tomate, mozzarella, aceite, albahaca

**Simple:** Mozzarella fior di latte 125gr. 10.50

**Especial:** Mozzarella de bufala 250gr. 14.50

## ENSALADA DE LA CASA

11.50

lechuga, tomate, anchoas, aceitunas,  
nueces, parmigiano, vinagre balsamico  
de Modena IGP, aceite

## ENSALADA SIMPLE

6.00

tomate, rucula, aceite y vinagre balsamico  
de Modena IGP

Servicio de cubierto y pan 1.00 €.

# Postres

Tiramisu 3,20 - 5.00

Panna cotta 3,20

Cannoli di Sicilia 2.00

Sfogliatella 2,50

-

Grappa 3.50

Limoncello 3.00

# Bebidas

REFRESCOS ITALIANOS ECOLOGICOS: 3.00

The frio ESTATHE 2.50

Zumo de fruta BIO 2.80

CERVEZA rubia 3.50

CERVEZA POP BALADIN estilo IPA 3.90

CERVEZA ARTESANAL BALADIN 4.50

APEROL SPRITZ 6.00

VINO POR COPA a partir de 3.50

VINOS EN BOTELLA\* preguntanos

\*al precio de los vinos a la venta se añade 2.00 € por el servicio.

