

ENTRANTES

-TABLA DE PATÉ	11,50€	-CREPS GRATINADOS RELLENOS	10,50€
Con queso Grana padano y Pan de pizza		-Cuatro quesos con champiñon fresco -York y espinacas con crema de trufa -A su gusto: queso más dos ingredientes	
-QUESO PROVOLONE	10,00€	-MORTADELA DE BOLONIA	12,00€
Fundido al horno acompañado con pan de pizza		-Parmesano Reggiano	
-CARPACHO DE BRESAOLA	13,00€	-FOCACCIA De Ajo y Romero	4,00€
Con ensalada de Rúcula y Parmesano en escamas		-FOCACCIA Con Tomate, Oregano y Parmesano	4,20€
-PLATO MIXTO DE EMBUTIDOS	18,00€	-RACION DE Parmesano, Reggiano D.O.P (100gr) aliñado con crema vinagre, miel, crema cereza	11,00€
Tipico italiano acompañado de pan al ajo y romero			

ENSALADAS

-Ensalada Mediterránea	10,00€	-Romeo	12,00€
tomate, lechuga, atún, zanahoria, espárragos, maíz, cebolla y Mozzarella		tomate, cebolla, olivas negras, tápenas, rucula, cubito de york, tomate Cherry, acompañado con salsa de atún y pimientos	
-Ensalada Caprese con Mozzarella de Búfala D.O.P	13,00€	-Ensalada Aguacate	13,00€
Tomate natural, mozzarella fresca de búfala, rúcula, escama de Parmesano y crema de vinagre balsámico de Módena		Mexcla de lechugas, rúcula, cebolla, olivas negras, pollo al ajillo, beicon crujiente, aguacate y escama de Parmesano con crema de vinagre balsamico	



En todos nuestros platos pueden contener estos alérgenos consulte a nuestro personal sobre los ellos

MENUS

MENU INDIVIDUAL 12,50€

Excepto fines de semana, visperas y festivos

- Ensalada mediterranea o Crep del día casero
- Pasta a elegir entre espagueti y macarrones (boloñesa, carbonara o 4 quesos) o lasaña de carne casero o Pizza (base de pizza, tomate y queso más dos ingredientes adicionales basicos).
- 1 bebida (Refresco, agua, mahou o caña), Cafe y postre del día

MENU ESTUDIANTE 12,50€

De 10 a 25 años

- Pizza a elegir entre york y cebolla, de verduritas frescas o 4 quesos, o lasaña de carne casera o espagueti (carbonara o boloñesa).

- 1 bebida (Refresco, agua, mahou o caña), Cafe y postre del día

ingrediente extra 0,75€

MENU NIÑOS 9,00€

De 4 a 9 años

- A elegir entre 1/2 ración, espaguetis, macarrones o pizza infantil (beicon o york).
- 1 bebida (Refresco, agua), y postre del día

MENU Romeo y Giulietta 24,00€

MINIMO 2 PAX

POR PERSONA

- Ensalada o Entrante a elegir:
Crep, Paté, Provolone, Mortadela, Carpacho, ensalada Caprese o Romeo.
- Plato a elegir entre Pizaa (a elegir de la carta) o Pasta (Tortellini de carne carbonara, ñoquis boloñesa, talarines setas y foie. caramelo 4 quesos o lasaña de carne
- 2 bebida (Refresco, agua, mahou o caña, copa de vino o 1 botella de vino Lambrusco para 2 personas), 1 postre a elegir entre Tiramisú, tarta de chocolate o fruta y café

MENU PARKING (2 PERSONAS)

INCLUYE 2H PARKING GRATUITO 40,00€

- 2 ENTRANTES A ELEGIR ENTRE:
Crep, carpacio de bresaola, provolone, Ensalada Caprese o Ensalada Mediterranea
- Plato a elegir entre Pizza (a elegir de la carta) o Pasta (Ravioli Tartufo, lasaña de carne, o caramelos 4 quesos).
- 3 bebida (Refresco, agua, mahou o caña, copa de vino) o 1 botella de vino lambrusco, 1 postre para compartir y café.

PASTA TRACIONAL

Lasaña casera elaborada artesanalmente Boloñesa	10,50€	Macarrones	10,00€
Tortellini de Bolonia relleno de carne	11,00€	Espagueti	10,00€
		Ñoquis	12,00€

PARA COMBINAR TUS PASTAS

-Al pesto

Su base es Aceite de Oliva virgen, albahaca fresca, piñones, queso Pecorino y Parmesano en polvo

- Crema de cuatro quesos

Emmental, Roquefort, Taleggio, Parmesano fundido en una suave crema de queso

-Boloñesa artesanal

Carne en sofrito de tomates con verduras frescas " apio, zanahoria y cebolla"

-Carbonara

Bacon y panceta sofrita con cebolla y nata

-Aceite, ajo y guindilla

-Salmón con perejil y nata

SUPLEMENTO GRATINADO + 1,50€

PASTAS GOURMET

- Ravioli con trufas y setas Acompañado de crema de trufa y Porcini	13,50€	-Tallarines Setas y Foie.	13,50€
- Allegri Pensieri del Diablo Acompañado con guindilla picante, carne, tomate cherry	13,50€	-Panchotto Goloso Marinero	14,50€
- Caramelos rellenos de Queso Acompañado con salsa fundida de 4 quesos	13,00€	Salteado con gambitas, tomates cherry y ajo	
		- "ilCardinale"	14,50€
		Con berenjena, cebolla, decorado con Rúcula y escama de parmesano y un toque de Gorgonzola	

Por motivos de aforo, los fines de semana, visperas y festivos, el servicio mínimo en mesa es de 12,50€ (excepto niños menores de 10 años)

PIZZAS

1 PADOVA

Tomate, Mozzarella, Jamón York, Champiñon y Chorizo picante

11,50€

10 PIZZA ROMEO Y GIULETTA

Tomate, Mozzarella, Salmón ahumado, nata y pimienta

11,00€

2 VERONA

Tomate, Mozzarella, pimientos, cebolla y Chorizo picante

11,00€

11 PIZZA ALBA

Sin Tomate, Mozzarella, crema de tartufo, cebolla, champiñon, panceta italiana y Roquefort

12,00€

3 MANTOVA

Tomate, Mozzarella, jamón York, alcachofas y olivas negras

11,00€

12 PIZZA A LA MIEL

Sin Tomate, Mozzarella, Champiñón, miel, queso Emmental, panceta y Rúcula tras cocción

12,50€

4 PIZZA ROMA

Tomate, Mozzarella, tápenas, anchoas y olivas negras

11,00€

13 PIZZA JULIA

Tomate, Mozzarella, pollo, cebolla y pimienta

11,50€

5 PIZZA VICENZA

Tomate, Mozzarella, berenjena, parmesano rallado, especk

11,50€

14 PIZZA MATTEO

Tomate, Mozzarella, bacon, huevo y queso parmesano

11,00€

6 PIZZA MILANO

Tomate, Mozzarella, atún y cebolla

11,00€

15 PIZZA CARBONARA

Sin Tomate y con Mozzarella, nata, champiñón, bacon y cebolla

11,00€

7 PIZZA DE LA MUJER

Tomate, Mozzarella, berenjenas, espárragos pimientos, cebolla, alcachofas, calabacin y tomate fresco

11,50€

16 PIZZA BUENA

Tomate, Mozzarella, mascarpone, jamon serrano despues de cocción

11,50€

8 PIZZA 4 QUESOS

Tomate, Mozzarella, Roquefort, Emmental, Parmesano rallado

11,00€

17 PIZZA SOFIA

Tomate, Mozzarella, bacon y queso ahumado

11,00€

9 PIZZA EXOTICA

Tomate, Mozzarella, jamón York y piña

10,00€

Por motivos de aforo, los fines de semana, visperas y festivos, el servicio mínimo en mesa es de 12,50€ (excepto niños menores de 10 años)

PIZZAS

18 PIZZA RICA

Tomate, Mozzarella, Jamón York, carne, cebolla, y chorizo picante

11,50€

20 PIZZA ROCIO

Tomate, Mozzarella, Salsa boloñesa, jamon york, carne picada

11,50€

19 PIZZA ESPECIAL

Tomate, Mozzarella, rucula, parmesano y bresaola despues de la cocción

13,00€

21 PIZZA TREVISO

Mozarella, Salsa de trufa, champiñon y jamon serrano despues de cocción

12,00€

PIZZA con tomate y mozzarella 8,70€ + ingredientes a elegir:

INGREDIENTES 3.00€

- *Bresaola*

- *Mozzarella de bufala*

INGREDIENTES 2.00€

- *Jamón serrano*

- *Salmón ahumado*

- *Crema tartufo*

INGREDIENTES 1,50€

- *Anchoa*

- *Pollo al ajillo*

- *Parmesano*

- *Huevo*

- *Panceta*

- *en escamas*

- *Atun*

- *Queso mascarpone*

INGREDIENTES 1,00€

- *Queso elemental*

- *Cebolla*

- *Rucula*

- *Queso parmesano*

- *Champiñón*

- *Miel*

- *Queso roquefort*

- *Tomate natural*

- *Carne Picada*

- *Beicon*

- *Olivas negras*

- *Frankfurt*

- *Chorizo*

- *Tapenas*

- *Nata*

- *Jamon de york*

- *Verduras*

- *Piña*

CARNES

1 ENTRECOT DE BUEY* 25,00€

Acompañado de verdura a la placha y patatas fritas

2 PECHUGA DE POLLO* 15,00€

Acompañado de verdura a la placha y patatas fritas

* Fines de semana, festivos, y visperas de fiestas, encargo previo 12h o preguntar en cocina (condiciones aforo local)

POSTRES

- TIRAMISÚ CASERO 5,50€
- PANNACOTTA “ Flan de leche”
Caramelo y chocolate 4,00€
- TARTA DE CHOCOLATE
(con nutella) 4,50€
- CHOCO PIZZA (Con Nutella,
Mascarpone y Crispies) 7,00€
- COULANT DE CHOCOLATE 4,00€

CAFÈ Y LICORES

Café Corretto	2,00€	Limoncello copa y hielo	3,00€
Grappa			
Expreso italiano	1,10€	Limoncello chupito	1,70€
Cortado	1,20€	Amaro Averna	3,00€
Carajillo	2,00€	Grappa normal	2,00€
Capuccino	2,00€	Grappa Marzadro 18 lunas	4,00€
Bombon	1,40€	Grappa 36 M	6,00€
Manzanilla con Poleo	1,70€	Orujo Hierba, Miel y Crema	1,50€
Infusiones Premium (carta)	2,50€		
Resto Infusiones	1,50€		



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

En todos nuestros platos
 pueden contener estos alérgenos
 consulte a nuestro personal sobre ellos

CARTA DE VINOS

BLANCOS

Soave D.O.C.	17,00€
Verdejo Rueda Valladolid D.O.C.	16,50€
Muller thugau Trentino D.O.C.	24,00€
Proseco D.O.C. Valdobiadene	25,00€

TINTOS

Lambrusco Otello Premium	22,00€
Lambrusco Tinto I.G.T.	12,50€
Cabernet D.O.C. (Veneto)	19,00€
Valpolicella D.O.C. (Veneto)	24,00€
Mizzole	20,00€
Berceo Selección D.O. (Rioja)	19,00€
Balbas D.O. (Ribera del duero)	19,00€
Emina Pasión D.O. (R.Duero)	19,00€
Izardi Do Rioja Crianza	19,00€
Vino de la casa	15,00€

ROSADOS

Bardolino D.O.C.	17,50€
Lambrusco Rosado I.G.T.	12,50€

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
 CONTROLLATA E GARANTITA

D.O. ESPAÑA
 DENOMINACION DE ORIGEN

BEBIDAS Y APERTIVOS

Agua 50 cl. cristal	2,00€
Agua con gas "San pellegrino" 50cl	2,75€
Refrescos	2,00€
Tonica Schweppes	1,80€
Bitterkas	1,90€
Martini	3,50€
Aperol Sprit zaperitivo típico italiano	5,00€
Zumo	1,20€
Casera 50cl	1,90€
Caña	2,30€
Cerveza Mahou tostada 0,0 alch	2,50€
Cerveza Nastro Azzurro o Moretti	3,30€

Cerveza mahou 33cl	2,20€
Clara de limón	2,50€
Tinto de verano copa	2,00€
Tinto verano jarra	8,00€
Jarra Sangría italiana	8,00€
Jarra de cerveza	8,50€
Copa vino tinto monastrell	3,00€
Copa vino Blanco verdejo	3,50€
Birra Artesana 100% Italiana	5,00€

Aperitivos extra

Papas	2,00€
Aceitunas rellenas	3,00€

Por motivos de aforo, los fines de semana, visperas y festivos, el servicio mínimo en mesa es de 12,50 por persona (excepto niños menores de 10 años).