

A vÁnvera

Entrantes:

Provolone (también a la Pizzaiola, con salsa casera de tomate o a la Puttanesca)

Burrata Pugliese (con su Salsita picantita)

Caprese (Mozzarella di Bufala y Tomate Fresco con Rucula y albahaca)

Berenjena a la parmesana acompañada por helado de Parmesano (Berenjena, Tomate y Queso Parmesano)

Carpaccio de Buey (con laminas de parmesano y Rúcula)

Ensalada Tibia (Espinacas, Rúcula, Hojas de Cogollo, Jamón Braseado y Queso Tomino Caliente)

Ensalada Perla (Espinacas, Rúcula, Hojas de Cogollo, Nueces, Bolitas de Mozzarella y Champiñones Laminados)

Vitello Tonnato (Redondo de Ternera al Corte Fino, Recubierto con Salsa de Atún y Alcaparras)

Huevo Millesime (de mi amigo Andrea Tumbarello) (Yema de Huevo Sumergida en Crema de Boletus y Trufa con Trufa Negra Fresca Laminada)

Huevo A vÁnvera (de mi mentor Luigi Bertaccini) (Yema de Huevo Rebozada sobre puré de patata, Escamas de Parmesano y Trufa Negra Fresca Laminada)

Pizze e Piadine

La Margarita
(Tomate, Mozzarella, Albahaca y Oregano)

La Prosciutto e Rucula (también sin Rúcula...)
(Tomate, Mozzarella, Jamón de York, Orégano y Rúcula)

La Prusciutto e Funghi
(Tomate, Mozzarella, Jamón de York, Champiñones Laminado Fresco y Orégano)

Una Arrabbiata (picantita)
(Tomate, Mozzarella, Salami Picante, tomate Seco, Tomatito Fresco y Orégano)

Una Vegetal
(Tomate, Mozzarella, Verduras de Temporadas, Orégano)

Tu y la Trufa Negra (También sin tomate)
(Tomate, Mozzarella, Trufa Negra en Laminas)

Contadina (Campesina)
(Tomate, Mozzarella, Jamón de Parma, Rúcula y Burrata)

La de Sardegna
(Tomate, Mozzarella, Salchicha Fresca Italiana y Gorgonzola)

La Gallega
(Tomate, Mozzarella, Patata, Pulpo y Pimentón)

Quattro Formaggi
(Tomate, Mozzarella, Parmesano, Gorgonzola, Provolone)

La de Mortadella Y Pesto de Pistacho
(Tomate, Mozzarella, Mortadella IGP, Pesto de Pistacho)

La Porchetta di Ariccia
(Tomate, Mozzarella, Porchetta(Carne de Cerdo Asada)

La Napoli
(Tomate, Mozzarella, Anchoas y Aceitunas)

Don Carpaccio
(Tomate, Mozzarella, Carpaccio, Parmesano y Rucula)

Piadina "Rimini", Burrata, Cotto e Zucchine
(Pan Fino sin Levadura relleno de Queso Burrata Jamón York y Calabacín)

Piadina "Forlivese", Cotto, Mozzarella, Pomodoro Fresco
(Pan Fino relleno de Mozzarella, Jamón York Braseado, Tomate en Rodajas y Rúcula)

Las Pastas: la Tradición Italiana

Tagliatelle al Ragú Blanco Tradicional Romagnolo
(Carne de Ternera, Verduras Cortadas a Cuchillo y Parmesano)

Tagliatelle a La Bolognese (la Boloñesa de Toda la Vida, Con Queso Parmesano)

Tagliolini a la Trufa (Salsa a Base Trufa y Boletus, Nata y Queso Parmesano)

Ravioli Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia
(Pasta rellena de Requesón y Espinacas, con Mantequilla, Salvia y Queso Parmesano)

Ravioli de Calabaza (con Nueces, Queso Scamorza Fundido y Queso Parmesano)

Spaghetti Bottarga y lime
(Huevas de Mújol triturada en polvo con Piñones tostados y lima)

Spaghetti a la Carbonara ("Version Original")
(Yema de Huevo, Queso Pecorino D.O.P y Guanciale D.O.P)

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino (Pican un poco... o mucho, si quieres...) (un Toque de Ajo, 'Nduja de Calabria Perejil, Tomatitos Cherry y Queso Parmesano)

Spaghetti al Pesto Ligero
(Albahaca, Piñones, Queso Parmesano y Pecorino)

Spaghetti a La Puttanesca
(Salsa de Tomate, Aceitunas Negras, Alcaparras, Anchoas, Ajo, Perejil, un Toque Picante y Queso Parmesano)

Spaghetti al Pesto de Pistacho
(Albahaca, pistachos, Queso Parmesano, Tomate cherys, Tomate secos)

Garganelli a la Amatriciana
(Salsa de Tomate Casera, Queso Pecorino D.O.P y Guanciale)

Garganelli Salmón y Espárragos Trigueros
(Salmon Ahumado, Espárragos Trigueros y un Toque de Nata)

Malloreddus de Sardegna (Pasta tradicional de la Isla)
Tomate casero, salchichas y queso pecorino)

Gnocchi a tu gusto
(Elige la salsa que mas te guste entre, Tomate, 4 Quesos, Pesto, Bolognesa y Pesto de Pistacho)

Strozzapreti Blancos con salchicha y Guisantes
(Pasta Fresca sin Huevo, con Salchicha, Guisante, Nata y Parmesano)

Las Lasagnas:

Clásica (Boloñesa)

De Boletus

Pane e focacce:

Piadina Riminese "Liscia"(Masa Fina, Pan sin Levadura)

Focaccia (Masa un Poco Mas Alta y Esponjosa, con Aceite y Sal)

Spianata (Masa de Pizza con aceite y sal)

La Carne:

La Milanesa de Pollo al Provolone
(Filete de Pechuga de Pollo Rebozado, Con Lonchitas de Jamón York y Queso Provolone Fundido)

Le Scaloppine de Ternera Al Limón

Le Scaloppine de ternera Al Marsala

La Tagliata de Buey con Parmesano e Rucula

El Solomillo de buey a la Plancha o en Salsa de Boletus