



# antipasti

- **Vitello Tonnato, ternera en rebanadas finas con salsa de atún y alcaparras** 14.00 €  
dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern  
Thinly sliced beef with tuna sauce and capers
- **Pinza rústica con queso Scamorza, alcachofas, tomate cherry y piñones** 14.50 €  
Pinza rústica mit Scamorza Käse, Artischocken, Cherrytomaten und Pinienkernen  
Pinza rústica with Scamorza cheese, artichokes, cherry tomatoes and pine nuts
- **Scamorza a la plancha con Mortadella** 14.50 €  
gegrillter Scamorza Käse mit Mortadella  
grilled Scamorza cheese with Mortadella
- **Mozzarella de búfala con pesto de pistacho** 14.50 €  
Büffelmozzarella mit Pistazienpesto • Buffalo mozzarella with pistachio pesto
- **Carpaccio de ternera de Black Angus** 15.50 €  
Rindercarpaccio vom Black Angus • Beef carpaccio of Black Angus
- **Cóctel de gambas y salsa rosa** 17.50 €  
Gambacocktail mit rosa Sauce • Gamba cocktail with pink sauce
- **Burrata y Rucola** 18.50 €
- **Burrata ahumada con Cecina/Bresaola** 18.50 €  
Geräucherter Burrata mit Bündner Fleisch • Smoked Burrata with dried meat (beef)
- **Ensalada Roja con salmón ahumado, remolacha, col lombarda, radicchio, frutos secos y queso feta** 18.50 €  
Roter Salat mit geräuchertem Lachs, Roter Beete, Rotkohl, Radicchio, Nüssen/getrockneten Früchten und Feta Käse  
Red salad with smoked salmon, beetroot, red cabbage, radicchio, nuts/dried fruits and feta cheese
- **Entrantes del día**  
Vorspeisen von der Tageskarte • Starters from the daily menu

# pasta

- **Fagottini relleno de pera y queso salteado en mantequilla y salvia** 14.50 €  
Fagottini gefüllt mit Birne und Käse in Butter und Salbei sautiert  
Fagottini stuffed with pear and cheese sautéed in butter and sage
- **Rigatoni con ragú de costilletas Ibérico** 15.50 €  
Rigatoni mit iberischem Rippchenragout  
Rigatoni with Iberian ribs ragout
- **Nodini con crema de trufa & Gorgonzola** 16.50 €  
Nodini mit Trüffelcreme und Gorgonzola  
Nodini with truffle creme and Gorgonzola
- **Bigoli "Cacio e Pepe" con Pecorino y pimienta negra** 16.50 €  
Bigoli "Cacio e Pepe" mit Pecorino und schwarzem Pfeffer  
Bigoli "Cacio e Pepe" with Pecorino and black pepper
- **Gnocchi rellenos de Gorgonzola con salsa de 4 quesos** 17.50 €  
Gnocchi gefüllt mit Gorgonzola an 4-Käse-Sauce  
Gnocchi filled with Gorgonzola and 4 cheese sauce
- **Spaghetti Chitarra a la Carbonara y espárragos salvajes** 17.50 €  
Spaghetti Chitarra Carbonara mit wildem Spargel  
Spaghetti Chitarra a la Carbonara with wild asparagus
- **Spaghetti a la forma de queso Parmesano** 18.50 €  
Spaghetti a la forma, geschwenkt im Parmesan Käselaiß  
Spaghetti a la forma, tossed in a Parmesan cheese wheel
- **Pappardelle con salmón y hinojo** 19.50 €  
Pappardelle mit Lachs und Fenchel  
Pappardelle with salmon and fennel
- **Ravioli rellenos con setas "trompeta de la muerte" a la forma de queso Parmesano** 21.50 €  
Ravioli mit Totentrompetenpilzen gefüllt und im Parmesan Käselaiß geschwenkt  
Ravioli filled with black trumpet mushrooms and tossed in a Parmesan cheese wheel