MENU DIGITAL

PARA ABRIR BOCA

Lo mejor para picar mientras disfrutas de tu bebida

ALICI FRITTE

Boquerones empanados

PRECIO: 10€

COZZE GRATINATE

Mejillones gratinados con pan rallado, Parmigiano Reggiano, ajo y perejil

PRECIO: 10€

FRITTO MISTO TERRA MARE

Albóndigas de berenjena con corazón de provola ahumada, flor de calabaza rellena de ricotta, bacalao y alcachofa a la romana

PRECIO: 12€

PADELLINO

La pizza al ***Padellino*** es una propuesta diferente a la tradicional pizza al estilo Buono. Se trata de una masa con fermentación de 72 horas y doble cocción, lo que le confiere una textura crujiente y ligera, ideal para compartir.

PADELLINO TARTARIZZATO

Tartar de atún, bacalao y aguja, completado con crema de aguacate, albahaca fresca y aceite aromatizado de alcaparras

PRECIO: 18€

PADELLINO ALICI COME PRIMA

Boquerones fritos, ricotta aromatizada al limón y rúcula emulsionada con aceite, limón y vinagre balsámico de Modena

PRECIO: 18€

PADELLINO BACCALÀ CHE PASSIONE

Ventresca de bacalao, patatas al horno, lechuga, alioli y mayonesa de tomate

PRECIO: 18€

PADELLINO JAMÓN SERRANO

Jamón serrano, mozzarella de búfala y rúcula

PRECIO: 16€

ENTRANTES

TARTARE ADORA

Tríptico del mar Adriatico:
atún, bacalao y aguja coronado con crema suave de aguacate

PRECIO: 19€

MARIDAJE RECOMENDADO: VINO BLANCO TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

IMPEPATA DI COZZE

Mejillones y almejas salteados con tomate cherry,
perejil y pimienta negra

PRECIO: 14€

MARIDAJE RECOMENDADO: PROSECCO DOCG MILLESIMATO CONCA D'ORO

SALUMI DI MARE "MARIFICIO"

Surtido de embutidos de mar enriquecido con aceitunas Taggiasca,
pan artesano y tomate rallado

ORIGEN: "MARIFICIO" ECCELLENZE DAL MARE · LABORATORIO DEL CHEF MICHELIN ✿PASQUALE PALAMARO

PRECIO: 30€

MARIDAJE RECOMENDADO: VINO ROSADO CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

INSALATA DI POLPO

Ensalada de pulpo, patatas, aceitunas Taggiasca, apio y zanahorias

PRECIO: 16€

MARIDAJE RECOMENDADO: VINO ROSADO CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

SALMONE E BURRATA

Salmón ahumado aliñado con citronette, burrata ahumada
y granada fresca

PRECIO: 15€

MARIDAJE RECOMENDADO: PROSECCO DOCG MILLESIMATO CONCA D'ORO

CAPONATA DELL'ADRIATICO

Verduras de temporada horneadas

PRECIO: 12€

COMPARTIR

INSALATA DI MARE

Lechuga fresca, gambas salteadas, tomates Pachino,
queso de cabra y aguacate

PRECIO: 16€

BACCALÀ GRATINATO

Lomo de bacalao ***BARQUERO*** gratinado al horno con pan rallado, perejil
y Parmigiano Reggiano acompañado con verduras de temporada

PRECIO: 25€

SPIGOLA ALLA MEDITERRANEA

Lubina al horno con patatas, aceitunas Taggiasca,
calabacín y zanahoria

PRECIO: 20€

TONNO AL PISTACCHIO

Filete de atún rojo al pistacho servido con crema suave de tomate
y cebolla caramelizada

PRECIO: 29€

FRITTURA DEL TRABOCCO

Boquerones, calamares, gambas y calabacín empanado

PRECIO: 22€

FRITTURA DI CALAMARI

Selección de calamares nacionales enharinados acompañado de patatas

PRECIO: 18€

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA

Mozzarella de búfala DOP y tomate cherry

PRECIO: 16€

PRIMEROS PLATOS

CARBONARA DI MARE

Spaghetto fresco casero con ventresca de aguja, bottarga de mújol,
yema de huevo, ralladura de limón, pecorino romano y crujiente de cebolla

PRECIO: 22€

SPAGHETTO COZZE E VONGOLE

Spaghetto fresco casero con mejillones del Cantábrico
y almejas del Adriático

PRECIO: 20€

FETTUCCINA MARE NOSTRUM

Fettuccina fresca casera con aceite de oliva virgen extra, anchoas,
tomate seco italiano, ajo rojo Sulmona, guindilla picante, ralladura de limón,
escamas fundidas de Parmigiano Reggiano 24 meses y perejil fresco

PRECIO: 19€

GNOCCO ALLO SCOGLIO

Gnocchi con almejas, mejillones, calamares, gambas
y pulpa de tomate de coloración

PRECIO: 22€

RIGATONI POMODORO E BASILICO

Rigatoni con salsa casera de tomate de Almería y albahaca fresca

PRECIO: 15€

BOTTONI RIPIENI DI GAMBERO ROSSO

Pasta fresca rellena de gamba roja, servida con salsa de calabacín
y almendra tostada

PRECIO: 24€

PANCIOTTI RIPIENI DI PESCE SPADA E LIME

Pasta fresca rellena de aguja y lima,
servida con salsa de mantequilla, limón y caviar rojo

PRECIO: 24€

CALAMARATA

Pasta fresca casera con salsa americana de gamba roja de Almería,
calamares, gambas rojas y alioli al limón como guarnición

PRECIO: 22€

POSTRES

I dolci de nuestro pastelero “Gatto”

TORTA DE RICOTTA E PERA

Tarta de crema de ricotta y pera caramelizada,
con base de galleta y avellana

PRECIO: 7€

MOUSSE DI YOGURT GRECO

Mousse de yogur griego acompañado con crumble y fruta

PRECIO: 7€

CROSTATA MORBIDA DI LIMONCELLO E CREMA AL LIMONE

Tartaleta bañada en limoncello con crema pastelera al limón

PRECIO: 7€

SEMIFREDDO

Semifrío con base de galleta casera

PRECIO: 7€

POSTRE DEL DÍA

Selección de nuestro pastelero

PRECIO: 7€

BLANCOS

LUCÌ 2022 - BIANCO TERRE AQUILANE IGT BIO

Bodega: Praesidium Región: Valle Peligna, Abruzzo, Italia

LUCÌ es un vino blanco artesanal que refleja la esencia del Valle Peligna. Elaborado con uvas Trebbiano cultivadas de forma orgánica y vendimiadas a mano, su fermentación espontánea y crianza sobre lías le otorgan una complejidad y frescura únicas. Ideal para quienes buscan una experiencia auténtica y natural en cada copa.

PRECIO: 35€

CRETARA - PECORINO I.G.T.

Bodega: Margiotta Región: Valle Peligna, Abruzzo, Italia

CRETARA es un Pecorino que nace como homenaje a los antiguos caminos pastoriles de Abruzzo. Cultivado con respeto por la tierra y vendimiado a mano, ofrece un perfil vibrante, fresco y elegante. Ideal para clientes que buscan vinos con identidad, autenticidad y fuerte conexión con su territorio.

PRECIO: 30€

SETTEVULCANI - FALANGHINA DEI CAMPI FLEGREI DOC

Bodega: Salvatore Martusciello Región: Campi Flegrei, Campania, Italia

SETTEVULCANI es la Falanghina más auténtica de los Campi Flegrei: un vino que nace de suelos volcánicos y viñas no injertadas, con raíces profundas en la historia del territorio. Su frescura, salinidad y elegancia lo hacen ideal para clientes que buscan vinos blancos expresivos, minerales y con alma napolitana.

PRECIO: 35€

ROSADOS

CERANO - CERASUOLO D'ABRUZZO DOC SUPERIORE

Bodega: Italo Pietrantonj Región: Valle Peligna, Abruzzo, Italia

CERANO es un Cerasuolo que va más allá del rosado convencional. Procedente de uvas Montepulciano seleccionadas a mano y vinificadas con precisión, ofrece una paleta aromática envolvente y un perfil gustativo estructurado. Es un vino perfecto para clientes que buscan un rosado con alma, cuerpo y gran versatilidad gastronómica

PRECIO: 35€

TINTOS

OTTOUVE - LETTERE DOC DE LA PENÍNSULA SORRENTINA

Bodega: Salvatore Martusciello Región: Lettere (Nápoles), Campania, Italia

OTTOUVE es un vino único, profundamente ligado a la tradición napolitana. Ligero, afrutado y naturalmente vivaz, es perfecto para acompañar pizza, platos fritos y momentos de convivencia. Elaborado con uvas autóctonas de los viñedos de altura de Lettere, representa la historia, la alegría y la autenticidad del sur de Italia en cada copa.

PRECIO: 38€

EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI N°21 – VINO ROSSO D'ITALIA

Bodega: Fantini Región: Abruzzo y Puglia, Italia

EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI N°21 es un vino emblemático que celebra la riqueza de las variedades autóctonas del sur de Italia. Con una mezcla magistral de cinco uvas, ofrece una experiencia sensorial intensa y elegante, ideal para quienes buscan un tinto con carácter y profundidad.

PRECIO: 40€

ESPUMOSOS

TRENTAPIOLI – ASPRINIO D'AVERSA DOC SPUMANTE BRUT

Bodega: Salvatore Martusciello Región: Villa Literno, Campania, Italia

TRENTAPIOLI es mucho más que un espumoso: es la expresión heroica del Asprinio d'Aversa, cultivado en viñedos verticales a 12 metros del suelo y vendimiado a mano con escaleras tradicionales. Su frescura afilada, burbuja fina y mineralidad lo convierten en el acompañante perfecto para platos del mar y aperitivos con alma napolitana. Un vino raro, valiente y profundamente identitario.

PRECIO: 40€

DOLCE VELENO – SPUMANTE ROSSO DEMI-SEC

Bodega: Fattoria Conca d'Oro Región: Conegliano, Véneto, Italia

DOLCE VELENO es un espumoso tinto único que combina la robustez del Raboso con la dulzura aromática del Moscato. Su perfil dulce y afrutado, junto con una burbuja fina y persistente, lo convierte en el acompañante perfecto para postres y momentos especiales.
Es una opción ideal para quienes buscan un vino espumoso diferente y memorable.

PRECIO: 25€

GIÒ – SPUMANTE EXTRA DRY

Bodega: Fattoria Conca d'Oro Región: Conegliano, Véneto, Italia

GIÒ es un espumoso fresco, vibrante y con carácter.
Su burbuja fina y su equilibrio entre fruta madura y acidez lo convierten en una opción versátil para toda la comida o como aperitivo. Ideal para quien busca un vino espumoso de estilo clásico italiano con un toque moderno y envolvente.

PRECIO: 20€

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL – CHAMPAGNE BRUT

Bodega: Moët & Chandon Región: Champagne, Francia

MOËT & CHANDON es el Champagne más icónico del mundo. Elaborado con una cuidada selección de Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay, ofrece una burbuja fina, notas de manzana verde, cítricos y brioche. Su elegancia, equilibrio y persistencia lo convierten en la elección perfecta para celebraciones especiales o para quienes buscan una experiencia de lujo en cada sorbo.

PRECIO: 120€

BEBIDAS

CERVEZAS

ESTRELLA GALICIA *COPA 33 CL*	3€
ESTRELLA GALICIA *COPA 50 CL*	3,8€
ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN *TERCIO*	3,8€
ESTRELLA GALICIA 0,0 TOSTADA *TERCIO*	3,5€

VINOS

COPA DE VINO TINTO ITALIANO	4€
COPA DE VINO BLANCO ITALIANO	4€
COPA DE VINO ROSADO ITALIANO	4€
COPA DE PROSECCO	4€

VARIOS

TINTO DE VERANO *COPA 33 CL*	3€
TINTO DE VERANO *COPA 50 CL*	3,8€
BOTELLA AGUA *(0,55LT)*	2,5€
COCA COLA / COCA COLA ZERO	2,8€
FANTA	2,8€
AQUARIUS	2,8€

LICORES

LIMONCELLO	3€
FERNET-BRANCA	3€
AMARETTO DI SARONNO	3€
BAILEYS	3€
AMAROS ITALIANOS *CONSULTAR AL CAMARERO*	3€
APEROL SPRITZ	7€
CAMPARI SPRITZ	7€

ALÉRGENOS

De acuerdo con lo establecido en el REGLAMENTO (UE) 1169/2011, conocido como Ley de Información Alimentaria (Alérgenos),
informamos a nuestros clientes de que en la elaboración de nuestros platos se puede utilizar alguno de los ingredientes que aparecen a continuación:

1. Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, etc)
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos
3. Huevos y productos a base de huevo
4. Pescado y productos a base de pescado
5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
6. Soja y productos a base de soja
7. Leche y sus derivados
8. Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, etc)
9. Apio y productos derivados
10. Mostaza y productos derivados
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
12. Dióxido de azufre y sulfitos
13. Altramuces y productos a base de altramuces
14. Moluscos y productos a base de moluscos

En el caso de que sea alérgico a alguno de estos alimentos, consulte con nuestro camarero su presencia o no en los platos.