



*“Uno non può pensare bene, amare bene,  
dormire bene, se non ha mangiato bene.”*  
*Virginia Woolf*

**DAVANTI**  
RISTORANTE

# La Tavola d'estate

## COSTIERA AMALFITANA

---

Desde la Costa Amalfitana hasta la mesa de Davanti, una propuesta fresca, luminosa y profundamente mediterránea creada por nuestro chef para celebrar el verano italiano en Madrid.

### ANTIPASTO

#### CARPACCIO DI POLPO 20,00

Delicadas láminas de pulpo con huevas de lumpo, piñones tostados y esencia cremosa de cítricos italianos.

Pescado, frutos secos



Sugerencia de maridaje: Vino blanco Chardonnay

### PRINCIPALE

#### RAVIOLI DI LIMONE, RICOTTA E POMODORI SECCHI 18,50

Raviolis artesanales rellenos de ricotta fresca con ralladura de limón, y tomate semiseco, bañados en mantequilla con un sutil perfume de limón.

Lácteos, gluten, huevo, sulfitos



Sugerencia de maridaje: Vino blanco Sauvignon

#### SPAGHETTI ZUCCHINI E VONGOLE 19,50

Inspirado en los sabores de la costa del sur de Italia, este plato combina unos spaghetti salteados con almejas, delicadas notas de vino blanco, calabacín fresco y perejil aromático.

Lácteos, gluten, mariscos, sulfitos



Sugerencia de maridaje: Vino blanco Vermentino

### DOLCE

#### TIRAMISÚ AL LIMONCELLO 8,50

El postre estrella de la casa reinterpretado al estilo de la Costiera Amalfitana, con mascarpone sedoso, crema de limoncello y amaretti crocante.

Lácteos, gluten, huevo, frutos secos

*Leo Fuoco*



# Antipasti Italiani

## **MORTADELLA DI BOLOGNA TARTUFATA 14,00**

Mortadella de Bologna trufada recién cortada ¡Cuidado que crea adicción!  
Gluten, frutos secos, trazas de soja

## **INSALATA DAVANTI 14,50**

Mix de lechugas, perlas de mozzarella, tomates datterini, prosciutto, aceitunas leccino y nuestra vinagreta casera.  
Lácteos, sulfitos

## **BRUSCHETTA DI POMODORO E STRACCIATELLA DI BURRATA 14,50**

Clásica bruschetta con tomate cherry siciliano, albahaca, aceite de oliva, cebolla, ajo y un toque de stracciatella de burrata.  
Lácteos, gluten

## **CESTINO DI PARMIGIANO CON FUNGHI 15,50**

Crujiente cesta de queso rellena de parmigiano fundido, setas y un toque de rúcula.  
Lácteos, huevo, sulfitos

## **PARMIGIANA DI MELANZANE 16,50**

Láminas de berenjena rebozadas y horneadas con tomate, albahaca, mozzarella y parmigiano.  
Gluten, lácteos, huevo

## **VITELLO TONNATO 17,00**

Finas lonchas de redondo de ternera asada acompañadas de una mayonesa casera hecha a base de atún, anchoas y alcaparras.  
Lácteos, huevos, sulfito, pescado

## **CARPACCIO DI SALMONE 17,00**

Salmón marinado en casa, servido con una crema de mascarpone y eneldo.  
Pescado, lácteos, sésamo

## **BURRATA DI ANDRIA CON PROSCIUTTO CRUDO 18,50**

250 gramos de Burrata Italiana servida jamón italiano y un toque de pesto de albahaca.  
Lácteos, frutos secos, sulfitos

## **CARPACCIO DI MANZO 22,00**

Finas láminas de Carne de Ternera acompañadas con rúcula, sal de trufa negra, láminas de parmigiano y vinagreta de limón.  
Lácteos, sulfitos

## **APERITIVOS Y CESTA DE PANES ARTESANALES 2,80 P/P**

Focaccia casera, pan carasau, taralli y grissini. Por favor, indicar al camarero si no lo quiere.  
Gluten, lácteos, frutos secos, trazas de sésamo, apio, sulfito

# Paste Fresche

Fatto da noi con amore

## **TAGLIATELLE DATTERINI 15,50**

Salteados con tomates datterini y albahaca fresca.

Gluten, huevo

## **GNOCCHI AL TEGAMINO 15,50**

Gnocchi caseros servidos con salsa de tomate y gratinados con queso mozzarella.

Gluten, huevo, lácteos

## **TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 16,50**

La auténtica salsa Bolognese, carne picada con verduras frescas y tomate.

Gluten, huevo, apio, sulfito

## **LASAGNA DEL GIORNO 16,50**

Preguntar al camarero.

Gluten, huevo

## **TROFIE AL PESTO CON BURRATA 16,50**

Trofie al pesto casero de albahaca con stracciatella de burrata.

Gluten, huevo, lácteos, frutos secos

## **TORTELLI DI MAZZANCOLLE 20,00**

Rellenos de gambas y queso mascarpone con bisque de mariscos y un toque de salsa de tomate.

Gluten, lácteos, huevo, crustáceos, moluscos, sulfito

## **TAGLIATELLE AL GORGONZOLA, PARMIGIANO E NOCI**

### **SERVITE NELLA RUOTA DI PARMIGIANO 22,50**

La presentamos en la rueda de queso más grande de Italia. Crema de gorgonzola, parmigiano, nueces y pimienta.

Gluten, lácteos, huevo, frutos secos

## **TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO SERVITE**

### **NELLA RUOTA DI FORMAGGIO TARTUFATO 22,50**

Davanti a te preparamos estas tagliatelle con crema de trufa negra y queso de oveja.

Gluten, lácteos, huevo, sulfito

Avisar al camarero de la existencia de alergias o intolerancias.

Todos nuestros precios incluyen IVA.



@familiadavanti

[www.familiadavanti.com](http://www.familiadavanti.com)



@familiadavanti

[reservas@davantirestaurante.com](mailto:reservas@davantirestaurante.com)

Telf. 910 697 855

# Paste Secche e Risotto

Pastas secas traídas desde Gragnano "el reino de la pasta en Italia"

## **RIGATONI ALLA AMATRICIANA 16,50**

Típica de la ciudad de Amatrice, salsa a base de tomate, guanciale, con un toque de pimienta.

Gluten, sulfito

## **SPAGHETTI ALLA CARBONARA ORIGINALE 16,50**

Lo elaboramos con guanciale, yema de huevo y queso.

Gluten, huevo, lácteos

## **SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 25,00**

Salteado con tomate siciliano datterini, almejas, mejillones, gambas y chipirones.

Gluten, sulfito, moluscos, crustáceos

## **RISOTTO DELLO CHEF 22,00 PP**

Preguntar al camarero. Tiempo de espera aproximado 20 min.

Lácteos

# Carne

## **MILANESE ORIGINALE SERVITA CON RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO 45,00**

300 gr de ternera blanca asturiana servida con rúcula, tomates cherry y finas Láminas de parmigiano.

Gluten, huevo, lácteos, frutos secos

## **MILANESE ALLA PARMIGIANA CON PATATE 45,00**

300 gr de ternera blanca asturiana gratinada al horno con salsa de tomate y mozzarella acompañada de patatas.

Gluten, huevo, lácteos, frutos secos

# Dolci Tentazioni

## **TIRAMISÙ DI CASA 8,00**

¡Quizás el mejor de Madrid! El verdadero secreto está en el licor.

Gluten, huevo, lácteos, trazas de frutos secos

## **TARTA TENERINA 8,00**

Tarta de chocolate hecha a base de harina de almendras con helado.

Lácteos, frutos secos, huevo

## **BABBÀ 8,00**

Bizcocho borracho relleno de crema dulce de mascarpone.

Gluten, lácteos, huevo

## **GELATO 6,00**

Helados artesanales. Preguntar sabores al camarero.

Lácteos, huevo, gluten, trazas de: soja, cacahuete, frutos secos, sulfitos, sésamo y mostaza

# Aperitivi & Cocktails

## L'ARTE DELL'APERITIVO ITALIANO

---

### Aperitivos

#### VERMOUTH BERTO

UNIÓN DE VINOS DEL PIEMONTE ITALIANO  
CON HIERBAS AROMÁTICAS, ESPECIES  
EXÓTICAS Y AZÚCAR - 5,50

#### MARTINI VIBRANTE

SIN ALCOHOL Y CON NOTAS DULCES Y  
AFRUTADAS A BERGAMOTA. DISFRÚTALO  
SOLO O CON TÓNICA - 5,50

### Cocktails Clásicas Italianas

#### NEGRONI

CLÁSICO ITALIANO Y ATEMPORAL. LLEVA  
CAMPARI, GIN Y VERMOUTH ROJO - 10,00

#### ESPRESSO MARTINI

CON SABOR INTENSO Y SEDOSO. VODKA,  
LICOR DE CAFÉ, ESPRESSO Y AZÚCAR - 12,00

#### MILANO TORINO

LA FUSIÓN PERFECTA ENTRE EL VERMOUTH  
ROJO, EL CAMPARI, Y LA NARANJA - 10,00



# Spritz D'estate

## **APEROL SPRITZ**

EL CLÁSICO ITALIANO, UNA MEZCLA VIBRANTE DE APEROL, PROSECCO Y SODA, CON UN TOQUE DE NARANJA - 8,50

## **CAMPARI SPRITZ**

CAMPARI, PROSECCO, SODA Y UNA RODAJA DE NARANJA - 8,50

## **LIMONCELLO SPRITZ**

REFRESCANTE Y CÍTRICO CON EL INCONFUNDIBLE SABOR A LIMÓN - 8,50

## **HUGO SPRITZ**

AROMÁTICO Y FLORAL CON DELICADAS NOTAS DE FLOR DE SAÚCO, MENTA Y LIMA - 8.50

## **SARTI SPRITZ**

EL SPRITZ AFRUTADO Y REFRESCANTE CON NOTAS DE POMELO, MANGO Y MARACUYÁ, LLEVA SARTI, PROSECCO Y SODA - 8.50

## **CAPO SPRITZ**

NUESTRA VERSIÓN DEL SPRITZ CON TÓNICA, ZUMO DE LIMA Y EL CARÁCTER ÚNICO DEL AMARO DEL CAPO - 8.50

## **CRODINO SPRITZ**

EL SPRITZ SIN ALCOHOL CONSENTIDO DE LA CASA, CRODINO CON TÓNICA, MUCHO HIELO Y UNA RODAJA DE NARANJA - 5.50



# *Il piacere del vino*

Vini Rossi - Vinos Tintos - Red Wines

## **CHIANTI D.O.C.G. SUPERIORE BIOLOGICO 6 (COPA) - 28 (75CL)**

Bodega: Villa Migliarina

Uva: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

Región: Toscana

Descripción: Aroma fresco y frutal con notas a cereza negra y bayas rojas. En boca es redondo, con cuerpo y mineral. Gran contraste entre acidez, riqueza y perfumes florales.

## **PRIMITIVO DI MANDURIA 7 (COPA) - 30 (75CL)**

Bodega: San Marzano Taló

Región: Puglia

Uva: 100% Primitivo

Descripción: color rojo rubí con reflejos violáceos, perfume a cerezas y ciruelas maduras con agradables notas de cacao y vainilla.

## **NERO D`AVOLA 8 (COPA) - 35 (75CL)**

Bodega: Salvatore Marino

Uva: 100% Nero D'Avola

Región: Sicilia

Descripción: Producido con la mejor selección de uva Nero D'Avola, es un vino estructurado, equilibrado y con intenso aroma de mora salvaje y guinda,. Especies y matices de regaliz y tabaco. Doce meses de crianza en barrica.

## **NEBBIOLO LANGHE FERDINANDO PRINCIPIANO 8,00 (COPA) - 38 (75CL)**

Bodega: FERDINANDO PRINCIPIANO

Uva: 100% Nebbiolo

Región: Piemonte

Descripción: Elegante, floral y especiado con notas aterciopeladas de rosas y violetas. Seco, con una gran armonía y persistencia. Crianza en toneles grandes durante 8 meses.

*“Anni, amori e bicchieri di vino,  
non si cantano mai.”*

*Michiel Huisman*

# *Il piacere del vino*

Grandes Vinos Italianos  
Vini Rossi – Vinos Tintos – Red Wines

## **CHIANTI CLASSICO D.O.C.G 45 (75CL)**

Bodega: Monteraponi

Uva: 95% Sangiovese 5% Cannaiolo

Región: TOSCANA

Descripción: Aroma con intensas notas de violeta, pimienta verde y frambuesa. En boca presenta fuerte mineralidad y larga persistencia amable de beber por sus taninos sedosos y suaves que realzan su elegancia.

## **AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. CLASSICO 50 (75CL)**

Bodega: Campagnola

Uva: 65% Corvina Veronese y Corvinone Veronese, 35% Rondinella

Región: Veneto

Descripción: Color rojo rubí intenso con reflejos violetas. Aroma cálido, picante y poderoso con intensas notas de cereza, almendra amarga y vainilla. En boca es completo, sabroso y aterciopelado.

## **BAROLO DOCG 70 (75CL)**

Bodega: Ferdinando Principiano

Uva: 100% Nebbiolo

Región: Piemonte

Descripción: Rojo granate, elegante y luminoso. Intenso en nariz, con notas de bayas oscuras, cerezas negras y guindas, seguidas de aromas terciarios de especias, cuero, tabaco e incienso. Equilibrado y estructurado en el paladar con un final cremoso y taninos que lo mantendrán al menos durante los próximos diez años. Es una espléndida expresión de un territorio que da puntualmente vinos del más alto nivel.

## **BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG FRIULI GRAVE 75 (75CL)**

Bodega: Val di Suga

Uva: 100% Sangiovese Grosso

Región: Toscana

Descripción: Color rojo rubí intenso con reflejos granates. Aroma rico y complejo que se abre inmediatamente en nariz. Toques limpios de cereza negra, ciruela y violeta.

## **BOLGHERI SASSICAIA D.O.C ... PREGUNTAR PRECIO AL CAMARERO (75CL))**

Bodega: Tenuta San Guido

Uva: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Región: Toscana

Descripción: Color rojo rubí intenso, concentrado y profundo. Aroma a cedro, sándalo y especias con toques de cereza, grosella y ruibarbo. Extrema pureza y claridad en los aromas. En boca es equilibrado, elegante y persistente de principio a fin.

# *Il piacere del vino*

Vini Bianchi - Vinos Blancos - White Wines

## **T-BIANCO VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T 6 (COPA) - 25 (75CL)**

Bodega: Tramin

Uva: Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon, Riesling

Región: Súdtilrol- Alto Adige

Descripción: Aroma fresco y perfumado con notas de flores blancas y manzana. En boca es equilibrado, decididamente fresco y muy aromático..

## **VERMENTINO D.O.C 6 (COPA) - 28 (75CL)**

Bodega: San Marzano

Región: Apulia

Uva: 100% Vermentino

Descripción: Color amarillo pajizo. Aromático con fragancias de flores blancas, notas frutales y toques de matorrales mediterráneos. En boca es pleno, fresco y jugoso. Un vino de cuerpo medio con matices ligeramente minerales y ligeros recuerdos de almendra amarga.

## **GAVI DI GAVI D.O.C.G MINAIA 7 (COPA) - 30 (75CL)**

Bodega: Nicola Bergaglio

Región: Piemonte

Uva: 100% Cortese

Descripción: Es una expresión noble de las uvas Cortese, recogen la uva a mano y la vinifican en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Las tierras rojas que aportan una fragancia hidrocarbonada única, junto a fuertes notas de jazmín y margaritas y una nota cítrica persistente. El sorbo es completo, intenso, largo y profundo.

## **SAUVIGNON D.O.C TRAMIN 35 (75CL)**

Bodega: Tramin

Región: Súdtilrol- Alto Adige

Uva: 100% Sauvignon

Descripción: Es un vino blanco fino, ligeramente aromático con un color amarillo verdoso. El vino es intensamente floral con un ramo de flor de saúco, ortiga y notas especiadas de pimentón y grosellas verdes. Su frescura y sabor intenso son sorprendentes.

# *Il piacere del vino*

Vino Rosato – Vino Rosado – Pink Wine

## **PINOT GRIGIO RAMATO D.O.C. FRIULI GRAVE 6 (COPA) -28 (75CL)**

Bodega: Antonutti

Uva: 100% Pinot Grigio

Región: Friuli

Descripción: Color amarillo cobrizo brillante. Aroma a frutas frescas y salvia. En boca resulta intensamente fresco.

Spumanti – Espumosos – Sparkling

## **LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.T. ROSATO DIAMANTE 6 (COPA)- 25,00 (75CL)**

Bodega: Tramin

Uva: Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon, Riesling

Región: Súdtilol- Alto Adige

Descripción: Aroma fresco y perfumado con notas de flores blancas y manzana. En boca es equilibrado, decididamente fresco y muy aromático.

## **BRUT MILLESIMATO CONCA D'ORO 7 (COPA)- 28,00 (75CL)**

Bodega: Conca D'Oro

Uva: Glera

Región: Lombardia

Descripción: Método Charmat con un perlage fino y sutil. Maduro en nariz con toques de manzana, plátano y pomelo. En boca es seco y elegante con fresca acidez que invita al segundo sorbo..

## **MOSCATO D'ASTI D.O.C.G 7 (COPA)- 28,00 (75CL)**

Bodega: Tenuta Il Falchetto

Uva: 100% Moscato

Región: Piemonte

Descripción: Color amarillo pajizo con destellos verdosos. Leve efervescencia que exalta su frescura. Aroma con delicadas notas de salvia y toques cítricos. En boca es dulce, rico y cremoso.

# Bebidas

Acqua	3,5
Acqua con Gas	3,8
Coca Cola	3,6
Coca Cola Zero	3,6
Nestea de limón	3,6
Fanta de limón	3,6

## CERVEZAS

Doble	5,5
Tercio Sin Alcohol	3,5
Caña	3,5
Clara con limón	5,0

## RON

Santa Teresa Gran Reserva Añejo	12
---------------------------------	----

## GINEBRA

Bombay Sapphire	12
Martin Miller	14

## VODKA

Grey Goose	16
------------	----

## TEQUILA

Patrón Silver	12
---------------	----

## WHISKEY

Jhonnie Walker Etiqueta Negra	12
Macallan	16

## LICORES

	Chupito	Copa
Limoncello		3,00-5,00
Amaro Italiano		3,50-6,00
Amaretto Disaronno		3,50-6,00
Baileys		3,50-6,00
Grappa Bianca		3,50-6,00
Grappa Barricada		3,50-6,00



*“Uno non può pensare bene, amare bene,  
dormire bene, se non ha mangiato bene.”*  
*Virginia Woolf*

**DAVANTI**  
RISTORANTE

# La Tavola d'estate

## COSTIERA AMALFITANA

---

From the Amalfi Coast to Davanti's table, a fresh, bright, and deeply Mediterranean menu created by our chef to celebrate the Italian summer in Madrid.

### ANTIPASTO

#### CARPACCIO DI POLPO 20,00

Delicate slices of octopus with lumpfish roe, toasted pine nuts, and a creamy essence of Italian citrus fruits.

Fish, nuts



Pairing suggestions: Chardonnay

### PRINCIPALE

#### RAVIOLI DI LIMONE, RICOTTA E POMODORI SECCHI 18,50

Handmade ravioli filled with fresh ricotta, lemon zest, and sun-dried tomatoes, bathed in butter with a subtle lemon aroma.

Dairy, gluten, egg, sulfites



Pairing suggestions: Sauvignon

#### SPAGHETTI ZUCCHINI E VONGOLE 19,50

Inspired by the flavors of the southern Italian coast, this dish combines spaghetti sautéed with clams, delicate notes of white wine, fresh zucchini, and aromatic parsley.

Dairy, gluten, seafood, sulfites



Pairing suggestions: Vermentino

### DOLCE

#### TIRAMISÚ AL LIMONCELLO 8,50

The house's signature dessert reinterpreted in the style of the Amalfi Coast, with silky mascarpone, limoncello cream, and crunchy amaretti.

Dairy, gluten, egg, nuts

*Leo Fuoco*



# Antipasti Italiani

## **MORTADELLA DI BOLOGNA TARTUFATA 14,00**

Freshly cut truffled mortadella from Bologna. Be careful, it creates addiction!

Dairy, sulphites, gluten

## **INSALATA DAVANTI 14,50**

Mixed lettuces, mozzarella pearls, datterini tomatoes, prosciutto, leccino olives, and our homemade vinaigrette.

Dairy and sulphites.

## **BRUSCHETTA DI POMODORO E STRACIATELLA DI BURRATA 14,50**

Classic bruschetta with sicilian cherry tomatoes, basil, olive oil, onion, garlic, and a touch of stracciatella.

Dairy and gluten

## **CESTINO DI PARMIGIANO CON FUNGHI 15,50**

Crunchy cheese basket filled with melted parmesan, arugula and mushrooms.

Dairy, gluten, egg

## **PARMIGIANA DI MELANZANE 16,50**

Thin slices of eggplant, tomato sauce, basil, mozzarella and parmesan cheese.

Dairy, gluten, egg

## **VITELLO TONNATO 17,00**

Thin slices of roasted white veal served with a mayonnaise made with tuna, anchovies and cappers.

Dairy, egg, sulphites, fish

## **CARPACCIO DI SALMONE 17,00**

Salmon marinated in-house, served with a mascarpone and dill cream.

Fish, dairy, sesame

## **BURRATA DI ANDRIA CON PROSCIUTTO CRUDO 18,50**

250 grams of Italian Burrata served with Italian prosciutto and a touch of basil pesto.

Dairy, nuts, sulphites

## **CARPACCIO DI MANZO 22,00**

Thin slices of veal meat with arugula, black truffle salt, parmigiano slices and lemon vinaigrette.

Dairy, sulphites

## **APERITIF AND BREAD BASKET 2,80 P/P**

Homemade focaccia, carasau bread, taralli and grissini.

Gluten, dairy, traces of: sesame, tree nuts, celery, soy

# Paste Fresche

Fatto da noi con amore

## **TAGLIATELLE DATTERINI 15,50**

Sautéed with datterini tomatoes and fresh basil.

Gluten, egg

## **GNOCCHI AL TEGAMINO 15,50**

Homemade gnocchi served with tomato sauce and topped with mozzarella cheese.

Gluten, egg, dairy

## **TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 16,50**

The authentic bolognese sauce, minced meat with fresh vegetables and tomato sauce.

Gluten, egg, celery, sulphites

## **LASAGNA DEL GIORNO 16,50**

Ask the waiter.

Gluten, egg

## **TROFIE AL PESTO CON BURRATA 16,50**

Trofie with homemade basil pesto with burrata stracciatella.

Gluten, egg, tree nuts, dairy

## **TORTELLI DI MAZZANCOLLE 20,00**

Filled with red shrimp and mascarpone cheese with a reduction of seafood bisque.

Gluten, dairy, egg, crustaceans, molluscs, sulphites

## **TAGLIATELLE AL GORGONZOLA, PARMIGIANO E NOCI**

### **SERVITE NELLA RUOTA DI PARMIGIANO 22,50**

We present it in the largest wheel cheese of Italy.

It has Gorgonzola cheese, nuts and pepper.

Gluten, egg, dairy, tree nuts

## **TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO SERVITE**

### **NELLA RUOTA DI FORMAGGIO TARTUFATO 22,50**

Cream cheese tagliatelle mixed inside an Italian sheep cheese with a touch of pepper and black truffle cream.

Gluten, egg, dairy, sulphites

Ask us for our whole and gluten-free pastas  
(there is cross contamination with flours).

All of our prices include VAT.

 @familiadavanti

[www.familiadavanti.com](http://www.familiadavanti.com)

 @familiadavanti

[reservas@davantirestaurante.com](mailto:reservas@davantirestaurante.com)

Telf. 910 697 855

# Paste Secche e Risotto

Dry Pasta brought from Gragnano "the Kingdom of Pasta in Italy"

## **RIGATONI ALLA AMATRICIANA 16,50**

Typical from the city of Amatrice, spicy tomato sauce prepared with guanciale (pork cheek) and onion.

Gluten, sulphites

## **SPAGHETTI ALLA CARBONARA ORIGINALE 16,50**

Prepared with guanciale (pork cheek), egg yolk and cheese.

Gluten, egg, dairy

## **SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 25,00**

Sautéed with tomato sauce, clams, mussels, shrimp and baby squids.

Gluten, sulphites, molluscs, crustaceans

## **RISOTTO DEL CHEF 22,00 PP**

Ask the waiter

Waiting time: approximately 20 minutes.

Dairy

# Carne

## **MILANESE ORIGINALE SERVITA CON RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO 45,00**

300 grams of white veal served with aragula, cherry tomatoes and thin parmesan cheese slices.

Gluten, egg, dairy, tree nuts

## **MILANESE ALLA PARMIGIANA CON PATATE 45,00**

300 grams of white veal, oven-baked with tomato sauce and mozzarella, served with potatoes.

Gluten, egg, dairy, and nuts

# Dolci Tentazioni

## **TIRAMISÙ DI CASA 8,00**

Maybe the capital's best! The secret is in the liquor.

Gluten, egg, dairy, traces of tree nuts

## **TARTA TENERINA 8,00**

Chocolate cake made with almond flour and served with ice cream.

Dairy, nuts, egg

## **BABBÀ 8,00**

Cake with rum flavor and mascarpone cream.

Gluten, dairy, egg

## **GELATO 6,00**

Artisan ice cream. Ask the waiter for flavors.

Dairy, gluten, egg, traces of: soy, sesame, mustard peanuts, tree nuts, sulphites

# Aperitivi & Cocktails

## L'ARTE DELL'APERITIVO ITALIANO

---

### Aperitivos

#### VERMOUTH BERTO

UNION OF WINES FROM THE ITALIAN  
PIEMONTE WITH AROMATIC HERBS, EXOTIC  
SPICES AND SUGAR - 5,50

#### MARTINI VIBRANTE

WITHOUT ALCOHOL AND WITH SWEET AND  
FRUITY NOTES OF BERGAMOT. ENJOY IT  
ALONE OR WITH TONIC - 5,50

### Cocktails

#### NEGRONI

A TIMELESS ITALIAN CLASSIC. MADE WITH  
CAMPARI, GIN, AND RED VERMOUTH - 10,00

#### ESPRESSO MARTINI

WITH AN INTENSE AND SILKY FLAVOR.  
VODKA, COFFEE LIQUOR, ESPRESSO AND  
SUGAR - 12,00

#### MILANO TORINO

THE PERFECT FUSION OF RED VERMOUTH,  
CAMPARI AND ORANGE - 10,00



# Spritz D'estate

## **APEROL SPRITZ**

THE ITALIAN CLASSIC, A VIBRANT MIX OF APEROL, PROSECCO, AND SODA WATER, WITH A TOUCH OF ORANGE - 8,50

## **CAMPARI SPRITZ**

CAMPARI, PROSECCO, SODA WATER AND ORANGE - 8,50

## **LIMONCELLO SPRITZ**

REFRESHING AND CITRUSY WITH THE UNMISTAKABLE TASTE OF LEMON - 8,50

## **HUGO SPRITZ**

AROMATIC AND FLORAL WITH DELICATE NOTES OF ELDERFLOWER, MINT, AND LIMELIMA - 8.50

## **SARTI SPRITZ**

THE FRUITY AND REFRESHING SPRITZ WITH NOTES OF GRAPEFRUIT, MANGO, AND PASSION FRUIT, MADE WITH SARTI, PROSECCO, AND SODA WATER - 8.50

## **CAPO SPRITZ**

OUR VERSION OF THE SPRITZ WITH TONIC WATER, LIME JUICE, AND THE UNIQUE CHARACTER OF AMARO DEL CAPO - 8.50

## **CRODINO SPRITZ**

THE HOUSE'S FAVORITE NON-ALCOHOLIC SPRITZ, CRODINO WITH TONIC, ICE, AND A SLICE OF ORANGE- 5.50



# *Il piacere del vino*

Vini Rossi – Vinos Tintos – Red Wines

## **CHIANTI D.O.C.G. SUPERIORE BIOLOGICO 6 (GLASS) - 28 (75CL)**

Wine cellar: Villa Migliarina

Grape: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

Region: Toscana

Description: Fresh and fruity aroma with notes of black cherry and red berries. In the mouth it is round, full-bodied and mineral. Great contrast between acidity, richness and floral perfumes.

## **PRIMITIVO DI MANDURIA 7 (GLASS) - 30 (75CL)**

Wine cellar: San Marzano Taló

Region: Puglia

Grape: 100% Primitivo

Description: Ruby red color with violet reflections, perfume of cherries and ripe plums with pleasant notes of cocoa and vanilla.

## **NERO D`AVOLA 8 (GLASS) - 35 (75CL)**

Wine cellar: Salvatore Marino

Grape: 100% Nero D'Avola

Region: Sicilia

Description: Produced with the best selection of Nero D'Avola grapes, it is a structured wine, balanced and with an intense aroma of wild blackberry and cherry. Spices and nuances of licorice and tobacco. Twelve months of aging in barrels.

## **NEBBIOLO LANGHE FERDINANDO PRINCIPIANO 8,00 (GLASS) - 38 (75CL)**

Wine cellar: FERDINANDO PRINCIPIANO

Grape: 100% Nebbiolo

Region: Piemonte

Description: Elegant, floral and spicy with velvety notes of roses and violets. Dry, with great harmony and persistence. Aging in large barrels for 8 months.

*“Anni, amari e bicchieri di vino,  
non si cantano mai.”*

*Michiel Huisman*

# *Il piacere del vino*

Vini Rossi – Vinos Tintos – Red Wines

## **CHIANTI CLASSICO D.O.C.G 45 (75CL)**

Wine cellar: Monteraponi

Grape: 100% Sangiovese

Region: TOSCANA

Description: Intense notes of violet, green pepper and raspberry aroma. In the mouth it has strong minerality and a long persistence. It is easy to drink due to its silky and soft tannins that enhance its elegance.

## **AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. CLASSICO 50 (75CL)**

Wine cellar: Campagnola

Grape: 65% Corvina Veronese y Corvinone Veronese, 35% Rondinella

Region: Veneto

Description: Intense ruby red color with violet reflections. Warm, spicy and powerful aroma with intense notes of cherry, bitter almond and vanilla. In the mouth it is complete, tasty and velvety.

## **BAROLO DOCG 70 (75CL)**

Wine cellar: Ferdinando Principiano

Grape: 100% Nebbiolo

Region: Piemonte

Description: Garnet red, elegant and luminous. Intense on the nose, with notes of dark berries, black cherries and sour cherries, followed by tertiary aromas such as: spices, leather, tobacco and incense. Balanced and structured on the palate with a creamy finish and strong tannins. It is a splendid expression of a territory that gives wines of the highest level.

## **BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG FRIULI GRAVE 75 (75CL)**

Wine cellar: Val di Suga

Grape: 100% Sangiovese Grosso

Region: Toscana

Description: Intense ruby red color with garnet reflections. Rich and complex aroma that opens immediately on the nose. Clean hints of black cherry and plum.

## **BOLGHERI SASSICAIA D.O.C ... ASK THE WAITER FOR THE PRICE (75CL))**

Wine cellar: Tenuta San Guido

Grape: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Region: Toscana

Description: Intense, concentrated and deep ruby red color. Aroma of cedar, sandalwood and spices with hints of cherry, currant and rhubarb. Extreme purity and clarity in the aromas. In the mouth it is balanced, elegant and persistent from start to finish.

# *Il piacere del vino*

Vini Bianchi - Vinos Blancos - White Wines

## **T-BIANCO VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T 6 (GLASS) - 25 (75CL)**

Wine cellar: Tramin

Grape: Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon, Riesling

Region: Súdtirol- Alto Adige

Description: Fresh and perfumed aroma with notes of white flowers and apple. In the mouth it is balanced, decidedly fresh and very aromatic.

## **VERMENTINO D.O.C 6 (GLASS) - 28 (75CL)**

Wine cellar: Quartomoro

Region: Sardegna

Grape: 100% Vermentino

Description: Straw yellow color. Aromatic with fragrances of white flowers, fruity notes and hints of Mediterranean bushes. In the mouth it is full, fresh and juicy. A medium-bodied wine with slightly mineral nuances and light hints of bitter almond.

## **GAVI DI GAVI D.O.C.G MINAIA 7 (GLASS) - 30 (75CL)**

Wine cellar: Nicola Bergaglio

Region: Piemonte

Grape: 100% Cortese

Description: It is a noble expression of the Cortese grapes. They pick the grapes by hand and vinify them in stainless steel tanks at a controlled temperature. The red earth provides a unique hydrocarbon fragrance, along with strong notes of jasmine and a citrus persistent note. The sip is full, intense, long and deep.

## **SAUVIGNON D.O.C TRAMIN 35 (75CL)**

Wine cellar: Tramin

Region: Súdtirol- Alto Adige

Grape: 100% Sauvignon

Description: It is a fine, slightly aromatic white wine with a greenish-yellow color. The wine is intensely floral with a bouquet of elderflower, nettle and spicy notes of paprika and green currants. Its freshness and intense flavor are surprising.

# *Il piacere del vino*

Vino Rosato – Vino Rosado – Pink Wine

## **PINOT GRIGIO RAMATO D.O.C. FRIULI GRAVE 6 (GLASS) - 28 (75CL)**

Wine cellar: Antonutti

Grape: 100% Pinot Grigio

Region: Friuli

Description: Bright coppery yellow color. Aroma of fresh fruits and sage. In the mouth it is intensely fresh.

Spumanti – Espumosos – Sparkling

## **LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.T. ROSATO DIAMANTE 6 (GLASS) - 25,00 (75CL)**

Wine cellar: Tramin

Grape: Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon, Riesling

Region: Südtirol- Alto Adige

Description: Fresh and perfumed aroma with notes of white flowers and apple. In the mouth it is balanced, decidedly fresh and very aromatic.

## **BRUT MILLESIMATO CONCA D'ORO 7 (GLASS) - 28,00 (75CL)**

Wine cellar: Conca D'oro

Grape: Glera

Region: Lombardia

Description: Charmat method with a fine and subtle perlage. Ripe on the nose with hints of apple, banana and grapefruit. In the mouth it is dry and elegant with fresh acidity that invites the second sip.

## **MOSCATO D'ASTI D.O.C.G 7 (GLASS) - 28,00 (75CL)**

Wine cellar: Tenuta Il Falchetto

Grape: 100% Moscato

Region: Piemonte

Description: Straw yellow color with greenish highlights. Slight effervescence that enhances its freshness. Aroma with delicate notes of sage and citrus touches. In the mouth it is sweet, rich and creamy.

# Drinks

Acqua	3,5
Acqua con Gas	3,8
Coca Cola	3,6
Coca Cola Zero	3,6
Nestea de limón	3,6
Fanta de limón	3,6

## BEER

Doble	5,5
Tercio Sin Alcohol	3,5
Caña	3,5
Clara con limón	5,0

## RON

Santa Teresa Gran Reserva Añejo	12
---------------------------------	----

## GIN

Bombay Sapphire	12
Martin Miller	14

## VODKA

Grey Goose	16
------------	----

## TEQUILA

Patrón Silver	12
---------------	----

## WHISKEY

Jhonnie Walker Etiqueta Negra	12
Macallan	16

## LIQUOR

	Shot Glass
Limoncello	3,00-5,00
Amaro Italiano	3,50-6,00
Amaretto Disaronno	3,50-6,00
Baileys	3,50-6,00
Grappa Bianca	3,50-6,00
Grappa Barricada	3,50-6,00