

"Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene."

Virginia Woolf

DAVANTI

RISTORANTE

L´Inverno, servito con amore

D´INVERNO, IL CUORE SI SCALDA A TAVOLA

El invierno llega a Davanti con nuevos sabores, recetas de la tradición italiana y platos de temporada preparados con cariño por nuestro chef para disfrutar del calor de nuestra cocina y compartir momentos especiales alrededor de la mesa.

ANTIPASTO

CARCIOFI ALLA CARBONARA CON TARTUFO NERO 19,50

Flores de alcachofas delicadamente preparadas, rellenas de suave crema de carbonara y coronadas con toque de trufa negra fresca.
Huevo, Lácteos

Sugerencia de maridaje: Vino Tinto Montepulciano D`Abbruzo

PRINCIPALE

RAVIOLI DI ZUCCA E AMARETTI CON BURRO E SALVIA 18,50

Raviolis artesanales rellenos de cremosa calabaza y un toque suave de amaretto, bañados en mantequilla fundida aromatizada con salvia.
Lácteos, gluten, huevo, frutos secos

Sugerencia de maridaje: Vino tinto Chardonnay

TAGLIATELLE AL RAGÚ DI ANATRA 20,00

Nuestras tagliatelle fatti a mano con ragú de pato
cocinado lentamente a baja temperatura con vino tinto y tomate.
Gluten, huevo, sulfitos

Sugerencia de maridaje: Vino tinto Nebbiolo

DOLCE

COULANT DI PISTACCHIO 8,50

El postre estrella para esta temporada un coulant de pistacho, cremoso y fondente, acompañado de una delicada salsa de caramelo y un toque crujiente de amaretto.
Lácteos, gluten, huevo, frutos secos

Sugerencia de maridaje: Moscato D´Asti



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 con queso de cabra, mandarina y arándanos con aderezo de mostaza miel.
Lácteos, mostaza, sulfitos

BRUSCHETTA DI POMODORO E STRACCIATELLA DI BURRATA 14,50
Clássica 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

BURRATA DI ANDRIA CON PROSCIUTTO CRUDO 18,50
250 gramos de Burrata Italiana servida jamón italiano, tomates confitados, aceitunas y alcaparras.
Lácteos, sulfitos

CARPACCIO DI POLPO 20,00
Delicadas láminas de pulpo servidas tibias con patatas, rúcula, pimentón dulce, ajo y perejil.
Pescado

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

Fatti a mano da noi ogni giorno 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

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 24,50
Davanti a te preparamos estas tagliatelle con crema de trufa, trufa fresca
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
@familiadavanti
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, cacahuate, 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 Clásicos Italianos

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 Jtaliano

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

CRODINO SPRITZ
EL SPRITZ SIN ALCOHOL CONSENTIDO DE LA CASA, CRODINO CON 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 Talo´
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,. Especias 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 contano 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, pimiento 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 esplendida 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: Súdtirol- 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: Súdtirol- 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: Súdtirol- 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 Saphire	12
Martin Miller	14

VODKA

Grey Groose	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

L'Inverno, servito con amore

D´INVERNO, IL CUORE SI SCALDA A TAVOLA

Winter arrives at Davanti with exciting new flavours, traditional Italian recipes and seasonal dishes lovingly prepared by our chef. Enjoy the warmth of our kitchen and share special moments around the table.

ANTIPASTO

CARCIOFI ALLA CARBONARA CON TARTUFO NERO 19,50

Delicately prepared artichoke flowers, filled with a smooth carbonara cream and topped with freshly shaved black truffle.
Eggs, dairy

Wine pairing suggestion: Montepulciano d'Abruzzo

PRINCIPALE

RAVIOLI DI ZUCCA E AMARETTI CON BURRO E SALVIA 18,50

Homemade ravioli filled with creamy pumpkin and a delicate hint of amaretto, coated in melted butter infused with sage.
Dairy, gluten, eggs, nuts

Wine pairing suggestion: Chardonnay

TAGLIATELLE AL RAGÚ DI ANATRA 20,00

Our handmade tagliatelle served with a slow-cooked duck ragù, prepared at low temperature with red wine and tomato.
Gluten, eggs, sulphites.

Wine pairing suggestion: Nebbiolo

DOLCE

COULANT DI PISTACCHIO 8,50

Our star dessert this season: a rich pistachio coulant with a creamy, molten centre, served with a delicate caramel sauce and a crunchy touch of amaretto.
Dairy, gluten, eggs, nuts.

Wine pairing suggestion: Moscato d'Asti.



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 with goat cheese, mandarin orange and cranberries,
dressed with a honey-mustard vinaigrette.
Dairy, mustard 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

BURRATA DI ANDRIA CON PROSCIUTTO CRUDO 18,50
250 grams of Italian Burrata served with Italian prosciutto, confit tomatoes,
olives and capers.
Dairy, sulphites

CARPACCIO DI POLPO 20,00
Delicate slices of octopus, served warm with potatoes, arugula,
sweet paprika, garlic and parsley.
Fish

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

Fatti a mano da noi ogni giorno 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 tomate sauce.
Gluten, egg, celery, sulphites

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 24,50
Cream cheese tagliatelle mixed inside an Italian sheep cheese with a touch of pepper, black truffle cream and freshly shaved truffle.
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
@familiadavanti
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 Jtaliano

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

CRODINO SPRITZ
THE HOUSE'S FAVORITE NON-ALCOHOLIC SPRITZ, CRODINO WITH 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 Talo´
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, amori e bicchieri di vino,
non si contano 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: 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.

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 Saphire	12
Martin Miller	14

VODKA

Grey Groose	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