

WINE & FOOD

SARQUETA

C u c i n a I t a l i a n a

ANTIPASTI - ENTRANTES - STARTERS

ANTIPASTO all' ITALIANA (x 2) (Salumi e formaggi)

Degustación de embutidos y quesos Italianos
Grand selection of Italian cured Meats & Cheeses
19,90 €

DEGUSTAZIONE di FORMAGGI

Degustación de quesos Italianos
Selection of Italian Cheeses
11,50 €

DEGUSTAZIONE di SALUMI

Degustación de embutidos Italianos
Selection of Italian cured meats
11,50 €

FANTASIA di CAPRESE BUFALINA

Salsa de tomate con mozzarella de búfalo, pesto y tarallo napolitano
Tomato sauce with buffalo mozzarella, pesto & neapolitan tarallo
11,80 €

INSALATA MEDITERRANEA

INSALATA MISTA, POMODORINI, CIPOLLA, CETRIOLO, OLIVE, PEPERONI
Ensalada mixta, cebolla, tomates, pimientos, aceitunas, pepino
Mixed salad, onion, tomatoes, peppers, olives, cucumber
11,00 €

BOCCONCINI di BACCALA' FRITTO con salsa aromatica e gamberi

Bocaditos de Bacalao frito con salsa aromática y gambas
Fried Cod Fish bites with aromatic sauce and shrimps
13,90 €

BURRATINA al TARTUFO Bianco e PROSCIUTTO CRUDO

Burratina aromatizada a la Trufa blanca y Prosciutto Crudo
Burratina cheese flavored with white Truffle & Prosciutto Crudo
13,00 €

C u c i n a I t a l i a n a

P A S T A & R I S O T T O

FUSILLI alla VESUVIANA

Pasta corta, alcaparras, aceitunas, tomates cherry , orégano, pimienta picante
Short pasta, capers, olives, tomatoes, oregan, chili pepper
12,90 €

PENNE alla NORMA

Pasta alla Siciliana: con berenjena, albahaca, tomate, queso ricotta rallado
Sicilian Short pasta: with eggplant, basil, tomatoes and grated ricotta cheese
13,50 €

LINGUINE alla BORBONICA (Aglío, Olio e Peperoncino)

Pasta larga con ajo, aceite de oliva Virgen Extra y guindilla
Long pasta with garlic, Evo oil and hot chili pepper
11,90 €

LINGUINE con PESCE SPADA alla Siciliana

Pasta larga, pez espada en cubitos y tomates cherry
Long pasta, diced swordfish and cherry tomatoes
13,90 €

FUSILLI con PESTO ROSSO alla TRAPANESE

Pasta corta con Pesto Rojo de: almendra, albahaca, tomate, queso Grana Padano
Short pasta with Red Pesto of: almond, basil, tomato, Grana Padano cheese
13,50 €

LINGUINE con le VONGOLE

CONSULTARE PER LA DISPONIBILITA' GIORNALIERA

Linguine y almejas (CONSULTAR PARA LA DISPONIBILIDAD DIARIA)
Linguine pasta and clams (CONSULT FOR DAILY AVAILABILITY)
15,80 €

TAGLIATELLE alla EMILIANA

Pasta Fettuccine con ragù (salchicha y ternera picada), salsa de tomate, queso Grana P.
Fettuccine pasta with ragù (minced meat: sausage and beef), tomato puree, Grana cheese
13,90 €

RISOTTO alla MANTOVANA con crema di zucca e asparagi, Grana Padano

Risotto meloso con crema de calabaza y espárragos, grana padano
Risotto creamed with pumpkin cream, asparagus & grana padano cheese
13,90 €

C u c i n a I t a l i a n a

P E S C E – P E S C A D O – F I S H

TONNO alla SICILIANA

Atún con salsa de tomate, alcaparras, aceitunas, pasas y tomates cherry

Tuna with tomato sauce, capers, olives, raisins and cherry tomatoes

21,90 €

PESCE al CARTOCCIO

Pescado del día al cartoccio (en papillote) con verduritas

Fish of the day in Papillote with vegetables

19,90 €

C A R N E – M E A T

OSSOBUCO alla MILANESE

Osobuco de ternera, gremolada y risotto a la milanese

Braised shin of veal, served with gremolata & saffron risotto

21,90 €

FILETTO di MANZO alla PIEMONTESE con salsa rossa

Solomillo de ternera, salsa roja

Fillet of beef, aromatic red sauce

25,90 €

P E R I P I C C O L I – P A R A N I Ñ O S – F O R K I D S

PASTA al POMODORO

Pasta corta en salsa de tomate

Short Pasta with tomato sauce

7,00 €

PASTA al BURRO

Pasta corta con mantequilla

Short Pasta with butter

7,00 €

FILETTO di PESCE alla MUGNAIA

Pescado del día con mantequilla y limón

Fish of the day with butter & lemon

12,90 €

C u c i n a I t a l i a n a

DOLCE – POSTRE – DESSERT

PANNA COTTA con Coulis di FRUTTI ROSSI e CRUMBLE di MANDORLE

Panna Cotta en vaso con crumble de almendra y salsa de frutos rojos
Panna Cotta in a glass with almond crumble topped with mixed berry sauce
6,00 €

TIRAMISU' alla CREMA di MASCARPONE e PISTACCHIO

Crema de queso mascarpone y pistacho en vaso con bizcochos Savoiaardi
Mascarpone and pistachio cream in a glass with Savoiaardi cookies
6,50 €

AFFOGATO al CAFFE' con GELATO ARTIGIANALE

Helado Artesanal con café espresso
Homemade Ice cream with a shot of espresso coffee
6,00 €

“Accompagna il tuo dolce con un elegante vino Passito naturale”
“Acompaña tu postre con un elegante vino dulce Passito (Pasificación)”
“Accompany your dessert with an elegant Passito (Sun-dried grape) sweet wine”

PASSITO (Vino Liquoroso Dolce)

3,90 €



LIQUORI - LICORES - LIQUEURS

LIMONCELLO di Sorrento

3,50 €

AMARETTO DISARONNO

3,50 €

AMARO RAMAZZOTTI

3,50 €

GRAPPA La Trentina

2 meses en barricas. Aromática, delicada, suave y envolvente
2 months in barrels. Aromatic, delicate, soft and captivating

4,00 €

GRAPPA Le Diciotto Lune

18 meses en toneles de cerezo, roble y robinia. Intensa, amable, suave y seca
18 months in barrels of cherry, oak and acacia. Intense, sweet, soft and dry

5,00 €

GRAPPA Amarone

36 meses en barricas de roble. Amplia, aterciopelada y persistente.
36 months in oak barrels. Full, velvety y persistent.

6,00 €

Degustación 3 GRAPPAS/GRAPPA Tasting 3 Glasses

12,00 €