

WINE & FOOD  
**SARQUETA**  
*Cucina Italiana*

**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, PEPPERONI  
*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 €

## 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 Tagliatelle con ragù (salchicha y ternera picada), salsa de tomate, queso Grana P.*

*Tagliatelle 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*

20,90 €

#### **FILETTO di MANZO alla PIEMONTESE con salsa rossa**

*Solomillo de ternera, salsa roja*

*Fillet of beef, aromatic red sauce*

24,90 €

### 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*

6,00 €

#### **PASTA al BURRO**

*Pasta corta con mantequilla*

*Short Pasta with butter*

6,00 €

#### **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 Savoiard*  
*Mascarpone and pistachio cream in a glass with Savoiard 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 €