Para Empezar

PANE E CRUDO 3.50
Pan casero y Jamón de Parma
Home made Bread and Parma ham

BAO MEDITERRANEO 6.00
Pan cocinado al vapor relleno de ragú y burrata.
Small vapor backed focaccia filled with ragu and burrata.

BUFALA E PARMA 12.50
Rosas de jamón de Parma y mozzarella de bufala. Aove y crema de vinagre balsámico.
Roses of Parma ham and Bufala mozzarella.
Olive oil and balsamic vinegar cream.

Padellino Gourmet

BOSCO 24.00
Crema de setas silvestres, burratina ahumada, jamón de Parma madurado 16 meses, trufa negra, queso de cabra.
Pizza ahumada a la madera de arce.
"forest flavour" reduction, smoked burratina, 16 months aged Parma ham, black truffle, goat cheese shavings.
Maple wood smoked pizza.

STEAK TARTARE 24.00
Stracciatella de Burrata, Steak Tartare, espinaca baby, avellanas de Langhe desmenuzadas, mostaza en granos.
Pizza ahumada a la madera de olivo.
Burrata cheese, Steak Tartare, baby spinach leaf, crumbled Langhe hazelnuts, grain mustard.
Olive wood smoked pizza.

BONDOLA 24.00
Burrata, mortadela, tomate seco, pesto de pistacho.
Burrata, mortadella, dried tomatos and pistacho pesto.

PINNA GIALLA 24.00
Puré de tomate cherry, ventresca de atun, burrata, cebolla roja caramelizada, fruto de alcaparra y cebolleta.
Cherry toamto purée, tuna ventresca, burrata, caramelized red onions, fruit of the capper and chive.

Not Pizza

CAPRESE 16.00
Ensalada de tomates cherry rojo y amarillo, mozzarella de búfala de Agerola entera y pesto de albahaca fresca.
Red and yellow cherry tomato salad, whole Agerola bufala mozzarella and fresh basil mousse, accompanied by a pesto of basil.

TOMINO 7.00
Queso Tomino de Piamonte fundido acompañado con cebolla roja caramelizada.
Melted Piemontese Tomino cheese with caramelized red onions.

VELLUTATA DEL GIORNO 10.50
Crema del día acompañada de croutons y ralladura de Grana Padano.
cream of the day with croutons and Grana Padano shavings.

Pizza

MARGHERITA TWIST 12.00
Puré de tomate cherry.
Burrata y pesto de albahaca tras la cocción.
Cherry tomato puree. After baking burrata and pesto of basil.

FORMAGGI 18.00
Crema de quesos, brunoise de patatas horneadas y sazonadas al romero, jamón de Parma y hojas de salvia deshidratadas.
Cheeses cream, brunoise of rosemary seasoned oven baked potatoes, Parma ham and dehydrated sage leaves.

IO VOGLIO QUESTA 20.00
Mozzarella fior di latte, puré de tomate, jamon cocido, setas shiitake, paté de aceitunas negras, corazones de alcachofas y chips de Parmigiano Reggiano.
Fior di latte mozzarella, tomato purée, roasted ham, shiitake mushrooms black olive spread, artichoke hearts and chips of Parmesan cheese.

LE FIAMME DELL'INFERNO 18.00
Puré de tomate cherry, mozzarella fior di latte, cebolla roja caramelizada, spianata calabra, 'nduja, pimiento tipo padrón.
- pizza flambeada -
Cherry tomato puree, fior di latte mozzarella, caramelized red onion, Calabrian spianata, 'nduja and "padron" peppers.
- flambé pizza -

LA PRIMA MARINARA 17.00
Puré de tomate al ajo, tomates cherry horneados, fruto de alcaparra de Pantelleria, aceitunas Riviera y anchoas de Cantabria.
Garlic flavoured tomato puree, oven baked cherry tomatoes, fruit of the caper from Pantelleria, Riviera olives and anchovies.

UOVA, PECORINO E GUANCIALE 18.00
Mozzarella fior di latte, guanciale, pecorino rallado y crema de yema.
Fior di latte Mozzarella, guanciale, chavings of pecorino cheese and cream of egg yolk.

CENERENTOLA 19.00
Crema de calabaza, mozzarella Fior di latte, guanciale crujiente, tomate seco, queso de cabra rallado, nueces y miel.
Pumpkin cream, fior di latte mozzarella, guanciale, dried tomato, goat cheese shavings, nuts and honey.

Cocktails

CASERO Y LISTO PARA BEBER

UNICA SLING 9
Ginebra, jarabe simple, licor de flor de saúco, zumo de lima, soda, albahaca & pepino

AMERICANO 8
Campari, vermut rojo & soda

GIN TONIC 8
Ginebra y agua tónica

SPRITZ 8
Aperol o Campari & prosecco

BELLINI 9
Prosecco, pulpa de melocotón

COSMO 9
Vodka, Cointreau y pulpa de melocotón

BLOODY MARY 9
Vodka, zumo de tomate, Lea Perrins, Tabasco, sal & zumo de lima

VODKA MARTINI 7
Vodka & vermut seco

MILANO - TORINO 7
Campari & vermut rojo

ESPRESSO MARTINI 9
Vodka, licor de café, azúcar

NEGRONI 8
Campari, Vermut & gin

AMARETTO SOUR 9
Clara de huevo, Disaronno, Jack Daniel's

Bebida

AGUA 0,5L. 3.00
San Benedetto

REFRESCO 3.50
Tomarchio Cola / Tomarchio Limonata / Tomarchio Aranciata / Tomarchio Tè Limone e mandarino

CERVEZA ESPECIAL 0,33L 5.90
Flea Blanche / Flea Smoked / Flea Federico II Extra IPA

CERVEZA 3.90
Messina con Cristales de sal / Ichnusa Non filtrata / Poretti 4 Luppoli 0,0 Sin Alcol

- Servicio por persona 2.00 *Service per person 2.00 -*