

## **Entrantes – Starters**

### **Provolone gratinado al horno 12.50 €**

Queso Provolone gratinado con setas mixtas del bosque y aroma de trufa blanca  
*English* . Provolone cheese with mixed forest mushrooms and white truffle oil

### **Toretta de berenjenas a la Parmigiana 13.00 €**

Berenjenas con salsa de tomate, mozzarella, queso taleggio fundido y pesto de albahaca  
*English* . Aubergine with tomato sauce, mozzarella, melted cheese and green pesto

### **Langostinos crujientes 6 unidades 13.50 €**

Langostinos crujientes en salsa de mango y cilantro  
*English* . Crispy prawns in mango and coriander sauce

### **Mortadella a la plancha 14.90 €**

Mortadella al plancha con rucula y revuelto de huevo  
*English* . Grilled mortadella with rucula and egg

### **Vitello Tonnato 14.00 €**

Carpaccio de ternera asada a baja temperatura acompañado de tomate cherry, rúcula y salsa de atún  
*English* . Beef Carpaccio roasted at low temperature with cherry tomato, rocket salad and tuna sauce

### **Tartar de Atún rojo 17.50 €**

Tartar de Atún rojo con aguacate, pepino y cremoso de maracuyá  
*English* . Tuna tartar with avocado, cucumber and creamy passion fruit

### **Pata de Pulpo 18.90 €**

Pata de Pulpo a la plancha sobre medallón de patata crujiente con caponata siciliana  
*English* . Grilled Octopus Leg on crispy potato medallion with Sicilian Caponata

## **Ensaladas – Salad**

### **Ensalada Caprese 13.00 €**

Ensalada Caprese con burrata, sinfonía de tomate, albahaca y pesto de tomate seco  
*English* . Caprese salad with burrata, tomato symphony, basil and dried tomato pesto

### **Ensalada César 13.50 €**

Ensalada César con tiras de pollo crujiente al estilo Kentucky, queso parmesano y picatostes  
*English* . Cèsar salad with crispy Kentucky-style chicken strips and parmesan cheese

## **Platos Principales**

### **Tagliatelle “Genovese” 15.00 €**

Tagliatelle “Genovese” con ragú blanco de ternera  
*English.* Genovese Tagliatelle with white beef ragout

### **Rigatoni Boscaiola 15.50 €**

Macarrones gigantes con setas mixtas del bosque, guisantes y speck  
*English.* Large macaroni with mixed forest mushrooms, peas and speck

### **Risotto “Cacio e Pepe” 14.50 €**

Risotto “Cacio e Pepe” al perfume de lima  
*English.* Risotto "Cacio e Pepe" to lime perfume

### **Ravioli al estilo Pomod’oro 15.50 €**

Ravioli rellenos de ricotta y setas mixtas en salsa de parmesano acompañado de boletus láminas de parmesano y esencia de trufa blanca  
*English.* Homemade ravioli stuffed with mushrooms, ricotta, parmesan cheese sauce and white truffle oil

### **Spaghettoni al “estilo Pomod’oro” 17.00 €**

Spaghettoni con langostinos, tomate seco, espárragos, pimiento y chilly  
*English.* Spaghettoni with prawns, dried tomato, asparagus, peppers chilli

### **Calamarata ai Frutti Mare 17.50 €**

Macarrones calamarata en salsa de frutti di mare  
*English.* Large macaroni with seafood sauce

### **Lasagna casera Bolognesa 15.00 €**

Lasaña casera de carne de vacuno en salsa de tomate  
*English.* Classic beef Lasagna in tomato sauce

### **Lasagna de Espinacas 13.50 €**

Lasaña de ricotta y espinacas con queso de cabra  
*English.* Homemade spinach lasagna, ricotta and goat cheese

## Segundos Platos

### **Atún rojo en costra 22.50 €**

Atún rojo en costra de pistacchio, verduras en agridulce y cremoso de membrillo  
*English.* Red Tuna with pistaccio crust sweet and sour vegetable and creamy

### **Lomo de Bacalao 21.50 €**

Lomo de bacalao con crema de garbanzos, cherry confit y aceite de romero  
*English.* Cod loin with chickpea cream, cherry confit and rosemary oil

### **Osso Buco “Milanesa” 19.50 €**

Osso Buco de ternera con guarnición de arroz al azafrán  
*English.* Osso Buco a la Milanese with saffron risotto

### **Secreto Iberico 22.50 €**

Secreto ibérico a baja temperatura con salsa de ostras, setas shitake y tirabeques con patatas  
*English.* Slowly cooked Iberian “Secreto” with oyster sauce, shitake mushrooms and snap peas and potatoes

### **Costillas de Cordero “New Zeland” 26.50 €**

Costillas de Cordero “ Nueva Zelanda” en costra anacardos y salsa de menta con puré de patata  
*English.* "New Zealand" Lamb Ribs in cashew crust, mint sauce and mashed potato

## Postres

### **Tiramisú Classico 5.00 €**

### **Coulant de pistacho con salsa de cereza negra 6.50 €**

*English.* Pistachio coulant with black cherry sauce

### **Coulant de choco con salsa de frutos del bosque 6.00 €**

*English.* Choco coulant with forest fruit sauce

### **Tatín de Manzana con helado de vanilla y canela 6.00 €**

*English.* Apple Tatín with vanilla ice-cream

### **Tarta de queso con salsa de higos 5.00 €**

*English.* Cheesecake with fig sauce

# Pizzas

**Marinara** : tomate, ajo y orégano 7.00€

*English . tomato, garlic and oregano*

**Margherita** : \_tomate, mozzarella, albahaca, aceite de oliva virgen extra 8.00 €

*English . tomato, mozzarella, basil and extra virgin olive oil*

**Prosciutto** : mozzarella, tomate, jamón york 9.00 €

*English . mozzarella, tomato and ham*

**Prosciutto e Fughi** : mozzarella, tomate, champiñones y jamón york 11.00 €

*English . mozzarella, tomato, ham and mushrooms*

**Vegetariana** : mozzarella , tomate y verduras mixtas 11.00€

*English . mozzarella, tomato and mixed vegetables*

**Atún y Cebolla** : mozzarella, tomate, atún y cebolla 10.00 €

*English . mozzarella, tomato, tuna and onion*

**4 stagioni** : tomate, mozzarella, jamón york, huevo, champiñones, alcachofas y olivas negras 11.00 €

*English . tomato, mozzarella, ham, mushrooms, black olives and artichokes*

**Siciliana** : tomate, alcaparras, anchoas y aceitunas 11.00€

*English . tomato, capers, anchovies and olives*

**Pizza Carbonara** : mozzarella, bacón , huevo y queso parmesano 11.00€

*English . mozzarella, bacon, egg and Parmesan cheese*

**Hawaiiana** : tomate, mozzarella, jamón york y piña 11.50 €

*English . tomato, mozzarella, ham and pineapple*

**Diavola** : tomate, mozzarella, salami picante 11.50€

*English . tomato, mozzarella, spicy salami*

**4 formaggi** : mozzarella, tomate, gorgonzola, parmesano, scamorza ahumada y queso de cabra 11.50€

*English . mozzarella, tomato, gorgonzola, parmesan, smoked scamorza and goat cheese*

**Bufalina** : tomate, mozzarella de búfala, tomate cherry y albahaca 11.50 €

*English . tomato, buffalo mozzarella, cherry tomato and basil*

**Rústica** : tomate, mozzarella, salami picante, gorgonzola y cebolla 13.00 €

*English . tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola and onion*

**Milano** : tomate, mozzarella de bufala, salami milano 12.50 €

*English . tomato, mozzarella and Milán salami*

**Campera** : tomate, mozzarella, pollo, pimiento y curry 13,50 €

*English* . tomato, mozzarella, chicken, pepper and curry

**Pizza Bolognesa** : tomate mozzarella y carne picada de vacuno 14.00 €

*English* . tomato, mozzarella, minced meat

## **Pizzas Especiales**

**Bella Italia** : tomate cherry, jamón serrano, rúcula, parmesano y mozzarella de bufala 13.00 €  
*English* . cherry tomato, buffalo mozzarella, rocket salad, Serrano ham and parmesan

**Tirolese** : mozzarella, gorgonzola, speck y nueces 13.50 €

*English* . mozzarella, gorgonzola, speck and walnuts

**Querida isla** : mozzarella, sobrasada, queso de cabra, dátiles y miel 13.50 €

*English* . mozzarella, sobrasada, goat cheese, dates and honey

**Pugliese** : mozzarella, salchicha, patata y scamorza ahumada 14.00 €

*English* . mozzarella, sausage, potato and smoked scamorza

**Delicia** : mozzarella, speck, brie y paté de olivas negras 14.00 €

*English* . mozzarella, speck, brie and black olives pate

**Mortadella** : mortadella de pistachos, mozzarella burrata y pesto de albahaca 14.50 €

*English* . pistachios mortadella, mozzarella burrata and basil pesto

**Pomod'oro Style** : mozzarella, bresaola, queso de cabra y aroma de trufa blanca 14.50 €

*English* . mozzarella, bresaola, goat cheese and white truffle essence

**Mediterranea** : ricotta, menta, langostinos, calabacín y tomates cherry 14.50 €

*English* . ricotta, mint, prawns, zucchini and cherry tomatoes

**Frutti di Mare** : tomate, almejas, mejillones, gambas, calamares y aceite de ajo 14.50 €

*English* . tomato, garlic, clams, mussels, squid and prawns

**Salentina** : tomate, mozzarella de búfala, entrecote, rúcula y tomate cherry 21.00 €

*English* . tomato, buffalo mozzarella, entrecote, rocket salad and cherry tomato

## **Calzoni**

**Calzone Classico** : tomate, mozzarella, Jamón York y champiñones 9.50 €

*English* . tomato, mozzarella, ham and mushrooms

**Calzone Vegetariana** : tomate, mozzarella y verduras mixtas 10.00 €

*English* . tomato, mozzarella and mixed vegetables

**Calzone Vulcano** : tomate, mozzarella, salami picante y guindilla 11.50 €

*English* . tomato, mozzarella, spicy salami and chili

## *Vinos Tintos Españoles*

***Juan Gil*** 28.50 €

( Jumilla – 100% Monastrell )

***Valtravieso Crianza*** 26.50 €

( Ribera del Duero – Tinta Fina 85 % - Cabernet Sauvignon 10 % - Merlot 5 % )

***Vaquos*** 24.00 €

( Ribera del Duero - Roble - Tempranillo 100 % )

***Ramón Bilbao*** 23.50 €

( Rioja – Tempranillo 100 % )

***Viña Salceda*** 23.00 €

( Rioja – Tempranillo 90 % - Graciano 5 % - Mazuelo 5 % )

***Pago de Valcerracin*** 22.50 €

( Ribera del Duero - Roble - Tempranillo 100 % )

***Marqués de Cáceres*** 22.00 €

( Rioja – Tempranillo 85 % - Graciano 7 % - Garnacha 8 % )

***Prios Maximus*** 21.50 €

( Ribera del Duero – Roble – Tempranillo 100 % )

***El Buscador*** 20.00 €

( Rioja – Tempranillo 80 % - Garnachas 20 % )

---

*\*Copa de vino tinto Español - Ribera de Duero o Rioja* 4.50 €

## *Vinos Tintos Italiano*

***Brunello Montalcino*** 105.00 €

(Italia - Toscana – Frescobaldi – Sangiovese 100 %)

***Millepassi - Bolgheri*** 95.00 €

(Italia - Toscana – Cabernet sauvignon 70 % - Merlot 20 % - Petit Verdot 10 %)

***Amarone*** 60.00 €

(Italia – Veneto – Corvina - Rondinella- Corvinone)

***Collezione 50*** 45.00 €

(Italia – Puglia - Negroamaro - Primitivo)

***Rosso di Montalcino*** 35.00 €

(Italia- Toscana – Sangiovese 100%)

***Valpodicella Ripasso Superior*** 32.50 €

(Italia -Veneto - Corvina - Corvinone – Rondinella)

***Primitivo di Manduria*** 26.50 €

(Italia- Puglia - Manduria - Primitivo 100 %)

***Merlot*** 25.50 €

(Italia - Friuli Venezia Giulia – Merlot 100 %)

***Barbera d’Asti*** 24.50 €

(Italia - Piemonte – Barbera 100%)

***Ruris I.G.T*** 22.00 €

(Italia – Umbria – Sangiovese – Merlot – Sagrantino – Montepulciano)

***Chianti Classico*** 21.00 €

(Italia – Toscana – Sangiovese 95 % - Canaiolo 5 %)

***Tratturi*** 20.00 €

(Italia - Puglia – Negroamaro - Malvasia negra)

---

\*Copa de vino tinto Italiano 5.50 €

## Vinos Blancos Italianos

**Inzolia** 19.00 €

(Italia - Sicilia – Inzolia 100%)

**Pinot Grigio** 22.00 €

(Italia - Veneto – Campe Dhei - Pinot Grigio 100 %)

**Verdicchio** 22.50 €

(Italia - Fazi Battaglia – Marche – Verdejo 100 %)

**Lugana Bulgarini** 26.00 €

(Italia - Veneto – Lugana 100 %)

**Gavi Batisiolo** 28.00 €

(Italia - Piemonte – Cortese 100 %)

\*Copa de vino blanco italiano 5.50 €

## Vinos Rosados - Cavas

**Ánfora Rosè** 22.00 €

(Italia - Fazi Battaglia – Marche – Verdejo palido 100 %)

**Nicte** 21.00 €

(España - Castilla - Leon – Prieto Picudo palido 100 %)

**Prosecco** 25.00 €

(Italia – Cava – Treviso)

\*Copa de Prosecco 6.00 €

\*Copa de vino rosado 4.00 €







