

# MENU



RISTORANTE PIZZERIA  
DE GUSTIBUS



## GLI ANTIPASTI

AFFETTATI MISTI Selección de embutidos Italianos	18 €	VITELLO TONNATO lonchas de ternera con crema de mayonesa, atun, anchoas y alcaparras	19 €
ANTIPASTO ITALIANO Mozzarella, tomate seco, berenjenas,aceitunas y pimientos rellenos de atún	17 €	TALEGGIO FRITTO Queso empanado con mermeladas caseras	17 €
CARPACCIO De ternera con rucola y parmesano	19 €	COZZE DE GUSTIBUS Mejillones al vapor en salsa de tomate natural	16 €
INVOLTINI DI SPECK Rellenos de mozzarella y a la plancha	16 €	PROVOLONE A la plancha con tomate seco,oregano y toque de crema balsamica	14 €
LAMINE DI ZUCCHINE Carpaccio de calabacin con crema balsamica y hojuelas de grana padano	15 €	BURRATA Clasica con con jamon de Parma <u>O</u> trufada con speck + 1 €	17 €
BRESAOLA OLIO, LIMONE E PEPE Laminas de carne vacuna aliñadas ( tipo cecina )	17 €	PARMIGIANA DI MELANZANE (min. 15 min.) Lasaña de berenjenas con tomate, mozzarella, grana padano y albahaca	19 €

GNOCCO FRITTO (JUNTO A OTRO ANTIPASTO)  
bolitas de pan fritas para acompañar 2 €

## I PRIMI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE Con almejas, vino blanco y perejil	19 €	TROFIE AL PESTO LIGURE Pasta fresca en salsa pesto	17 €
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE Con almejas,mejillones, gambones, chipirones, tomate natural y vino blanco	20 €	PASTA FICATA con tomate, mermelada de higos, canela, cebolla, alcaparras y guindilla	17 €
PACCHERI CON GAMBERI E ZUCCHINE (min.15 min.) Con gambones, calabacines,tomates y vino blanco	22 €	GNOCCHI AL GORGONZOLA Ñoquis caseros de patata con nata, gorgonzola y grana padano	18 €
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Con guanciale, pecorino romano, huevo y pimienta	17 €	GNOCCHI CON PORCINI E VONGOLE Ñoquis caseros de patata con boletus frescos, ajo, almejas, perejil y vino blanco	23 €
RIGATONI ALL' AMATRICIANA Con cebolla, guanciale, alcaparras, tomate natural y aceitunas	17 €	TAGLIATELLE CON PORCINI E SALSICCIA Con boletus frescos, salchicha, tomate y perejil	20 €
RIGATONI ALLE 4P Con nata, pesto, jamon cocido y tomate	16 €	LASAGNE AL RAGÚ (min. 15 min.) Lasaña clasica con salsa boloñesa	19 €
RIGATONI AL RAGÚ Con salsa boloñesa	18 €	ORECCHIETTE CIME DI RAPA Pasta fresca con grelos, anchoas y ricotta salada	18 €
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO Con ajo laminado crujiente, aceite de oliva y guindilla	14 €	FIOCCHETTI PERA E FORMAGGIO Saquitos rellenos y en salsa de pera y grana padano <u>O</u> en salsa de gorgonzola y nata	19 €
TORTELLI RUSTICI DI CAPRIOLO Pasta rellena de carne de corzo con salsa de speck, manzana y mantequilla	20 €	MEZZELUNE DI RICOTTA E SPINACI Con salsa de tomates cherry y albahaca	19 €
TAGLIATELLE O LINGUINE CON SCAMPI, GAMBERI E CALAMARETTI (min. 15 min.) Con cigalas, gambones, chipirones, tomates y vino blanco	23 €		
SPATZLE IN CREMA DI SPECK Con speck, nata y nuez moscada	18 €	* SIN GLUTEN : (min 15 min) Penne, fusilli e ravioli ricotta e spinaci Macarrones, helices y ravioli de ricotta con espinacas	+ 2 €

\* PAN, CUBIERTO, APERITIVO, SERVICIO, GRANA PADANO Y ACEITE DE OLIVA 2,5 €

## LE CARNI

### FILETTO

ALLA PIASTRA Solomillo de ternera a la plancha	27 €
AL GORGONZOLA Solomillo de ternera con salsa de gorgonzola	27 €
AL PEPE VERDE Solomillo de ternera con salsa de pimienta verde	27 €
TAGLIATA SU BASE DI RUCOLA Solomillo en tiras sobre rucola con tomate cherry, hojuelas de grana padano y crema balsamica	27 €

### SCALOPPINE

AL MARSALA O AL VINO BIANCO Escalopes de ternera en salsa de marsala O vino blanco	19 €
ALLA MILANESE Escalopes de ternera empanados	19 €
ALLA NAPOLETANA Con jamon, huevo, mozzarella y tomate	21 €
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Rollitos de ternera con jamon de parma, salvia y marsala	20 €

\* CARNES ACOMPAÑADAS DE PATATAS FRITAS O ENSALADA

## I FORMAGGI

GRANA PADANO (LOMBARDIA) curado de vaca	11 €	GORGONZOLA (LOMBARDIA) cremoso azul de vaca	9 €
MOLITERNO AL TARTUFO (BASILICATA) curado de oveja con trufa	14 €	PRIMOSALE AL PISTACCHIO (SICILIA) fresco de oveja con pistachos	11 €
MIX DI FORMAGGI quesos variados	23 €	GNOCCO FRITTO bolitas de pan fritas para acompañar los quesos	2 €

\* QUESOS ACOMPAÑADOS CON MIEL O MERMELADA CASERA

## LE VERDURE

INSALATA CAPRESE Mozzarella de bufala con tomate natural y albahaca	16 €	MELANZANE E ZUCCHINE ALLA PIASTRA Berenjenas y calabacines a la plancha	14 €
INSALATA DI RUCOLA PERE E GRANA PADANO Rucola, pera, tomates cherry y grana padano	17 €	POMODORO ROSA E CIPOLLA ROSSA Tomate rosa aliñado, cebolla roja y oregano	15 €

## I DESSERT

TIRAMISU CLASSICO	8 €	SORBETTO AL LIMONE Sorbete de limón con prosecco y vodka	8 €
TIRAMISÚ DI PISTACCHI	10 €	GELATO (3 bolas) Chocolate, mango, vainilla, fresa, limon, stracciatella, pistacho.	8 €
PANNA COTTA	7 €	COULANT DI CIOCCOLATO Gluten free	8 €
CHEESE CAKE	8 €	BROWNIE CON GELATO Con una bola de halado	8 €
CREPE DI NUTELLA	8 €		

# LE PIZZE

## CLASICAS

MARGHERITA	12,5 €
Tomate, mozzarella y albahaca	
4 STAGIONI	16,5 €
Tomate, mozzarella, jamon cocido, setas, anchoas, alcachofas y albahaca	
PROSCIUTTO	14,5 €
Tomate, mozzarella, jamon cocido y albahaca	
PROSCIUTTO E FUNGHI	15,5 €
Tomate, mozzarella, jamon cocido, champi y albahaca	
DIAVOLA	14,5 €
Tomate, mozzarella, salami picante y albahaca	
VEGETARIANA	15,5 €
Tomate, mozzarella, verduras a la plancha y albahaca	
CAPRICCIOSA	16,5 €
Tomate, mozzarella, jamon, salami picante, champiñones y alcachofas	

## ESPECIALES

CRUDO E RUCOLA	17,5 €
Tomate, mozzarella di bufala, jamon de Parma, rucola y hojuelas de grana padano	
DE GUSTIBUS	16,5 €
Tomate, mozzarella, berenjenas, tomate seco, grana padano y albahaca	
SICILIANA	16,5 €
Tomate, mozzarella, alcaparras, anchoas y oregano	
CALZONE	16,5 €
Tomate, mozzarella, jamon cocido, setas y alcachofas	
BUFALA	15,5 €
Tomate, mozzarella de bufala y albahaca	
BOLOGNESE	17,5 €
Tomate, mozzarella, ragú a la boloñesa y grana padano	
TONNO E CIPOLLA	16,5 €
Tomate, mozzarella, atun, cebolla y alcaparras	

## BLANCAS

GENOVESE	16,5 €
Mozzarella, pesto de albahaca, piñones y grana padano	
CARBONARA	15,5 €
Mozzarella, guanciale, huevo, pimienta y pecorino	
4 FORMAGGI	16,5 €
Mozzarella, gorgonzola, taleggio y grana padano	
PORCINI FRESCHI E SALSICCIA	18,5 €
Mozzarella, boletus frescos, salchicha y provola	
FOCACCIA BIANCA	9,5 €
Pan focaccia con oregano y aceite de oliva	

## GOURMET

PIZZA KING	19,5 €
Al gusto del maestro pizzero	
BOMBA	16,5 €
Tomate, mozzarella, panceta, champi y nata	
PULCINELLA	20,5 €
Boletus frescos, speck, mozzarella, provola y nata	
VALTELLINA	17,5 €
Tomate, bufala, bresaola, rucola y hojuelas de grana padano	
DI MARE	20,5 €
Tomate, mejillones, almejas, gambas y chipirones	

\* MASA NEGRA AL CARBÓN VEGETAL + 2,00 €

\* INGREDIENTES AÑADIDOS + 1,50 €

## LE BEVANDE

### BIRRE

ACQUA NATURALE Agua sin gas	2,2 €	CAÑA MAHOU	2,5 €
ACQUA FRIZZANTE Agua con gas	3,8 €	CAÑA MAHOU DOBLE	3,5 €
BIBITE Refrescos	2,9 €	BOTELLIN <b>SIN ALCOHOL</b>	2,5 €
CAFFÉ	2,5 €	TOSTADA <b>0/0</b>	3,8 €
CAFFÉ CORRETTO	3,5 €	TERCIO <b>SIN GLUTEN</b>	3,5 €
CAPPUCCINO	3,3 €	BIRRA MORETTI	3,8 €
		MAESTRA MAHOU DOBLE LÚPULO	4,5 €

## I VINI

### ROSSI

JAUN DE ALZATE	(RIOJA) (COPA)	18 € 4 €	NEGROAMARO	(PUGLIA)	23 €
SYRAH	(SICILIA) (COPA)	19 € 4,5 €	CASA AL PIANO	(TOSCANA)	30 €
LAMBRUSCO D.O.C.	(EMILIA)	19 €	MONTEPULCIANO	(TOSCANA)	30 €
MERLOT	(FRIULI)	34 €	CABERNET FRANC	(FRIULI)	34 €

### BIANCHI

VERDEJO	(RUEDA) (COPA)	19 € 4,5 €	PECORINO D.O.C.G	(MARCHE)	25 €
GRILLO	(SICILIA) (COPA)	20 € 4,5 €	PROSECCO D.O.C.G	(VENETO)	26 €
			PINOT GRIGIO	(FRIULI)	29 €

### ROSÉ

ROSATO DI NEBBIOLO	(PIEMONTE) (COPA)	23 € 5 €
--------------------	----------------------	-------------

## LIQUORI

AMARO, LIMONCELLO, SAMBUCA	5,5 €	GRAPPA BIANCA	5,5 €
WHISKY, VODKA, COÑAC, RON, MARTINI, CAMPARI, SPRITZ	8 €	GRAPPA INVECCHIATA	6,5 €
RESERVA O COCKTAIL	9 €	CHUPITOS	2 €

\*CARTA DE GIN TONICS : CONSULTAR

# ALERGENOS ANTIPASTI

- AFFETTATI MISTI 
- ANTIPASTO ITALIANO    
- CARPACCIO
- INVOLTINI DI SPECK   
- LAMINE DI ZUCCHINE  
- BRESAOLA OLIO E LIMONE
- VITELLO TONNATO    
- TALEGGIO FRITTO   
- COZZE DE GUSTIBUS 
- PROVOLONE   
- BURRATA 
- GNOCCHO FRITTO  
- PARMIGIANA DI MELANZANA  

## PRIMI

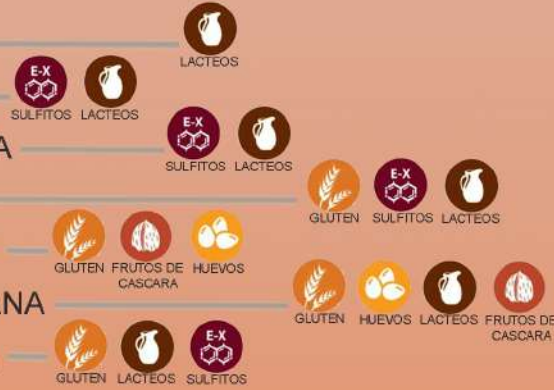
- SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE    
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE   
- PACCHERI CON GAMBERI E ZUCCHINE    
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA   
- SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA   
- RIGATONI ALLE 4 P   
- RIGATONI AL RAGÙ   
- SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO 
- TORTELLI RUSTICI AL CAPRIOLO    
- TAGLIATELLE SCAMPI GAMBERI    
- SPATZLE IN CREMA DI SPECK   
- TROFIE AL PESTO LIGURE   
- PASTA FICATA   
- GNOCCHI AL GORGONZOLA  
- GNOCCHI CON PORCINI E VONGOLE    
- TAGLIATELLE PORCINI E SALSICCIA  
- LASAGNE AL RAGÙ     
- ORECCHIETTE CIME DI RAPA    
- FIOCCHETTI PERA E FORMAGGIO    
- MEZZELUNE RICOTTA E SPINACI   

\* LAS PASTAS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE SOJA, MOSTAZA Y HUEVOS

\* LAS SIN GLUTEN PUEDEN CONTENER TRAZAS DE SOJA, ALTRAMUCES, PESCADO, MOSTAZA Y SESAMO

# LE CARNI

- FILETTO ALLA PIASTRA
- FILETTO AL GORGONZOLA
- FILETTO AL PEPE VERDE
- TAGLIATA SU BASE DI RUCOLA
- SCALOPPINE AL MARSALA
- SCALOPPINE ALLA MILANESE
- SCALOPPINE ALLA NAPOLETANA
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA



# LE VERDURE

- INSALATA CAPRESE
- RUCOLA PERE E PARMIGIANO
- MELANZANE E ZUCCHINE ALLA PIASTRA
- POMODORO ROSA E CIPOLLA ROSSA



# I FORMAGGI

- GORGONZOLA
- PRIMOSALE
- MOLITERNO
- GRANA PADANO

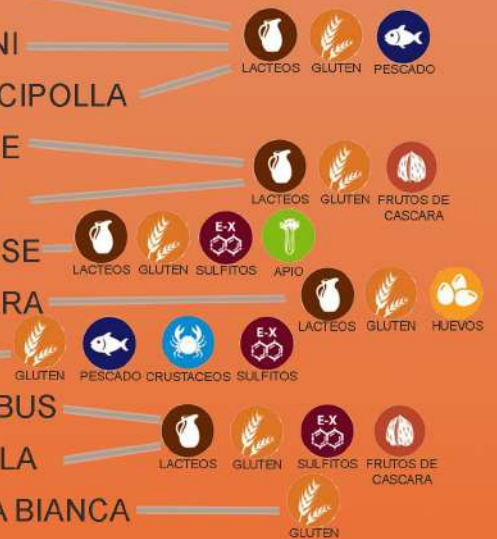


# LE PIZZE

- MARGHERITA
- BUFALA
- PROSCIUTTO
- PROSC. E FUNGHI
- DIAVOLA
- VEGETARIANA
- CAPRICCIOSA
- CRUDO E RUCOLA
- 4 FORMAGGI
- BOMBA
- VALTELLINA
- PIZZA KING — VARIABLE: PREGUNTAR



- SICILIANA
- 4 STAGIONI
- TONNO E CIPOLLA
- GENOVESE
- CALZONE
- BOLOGNESE
- CARBONARA
- DI MARE
- DE GUSTIBUS
- PULCINELLA
- FOCACCIA BIANCA



\* LA HARINA PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA Y FRUTOS SECOS

# I DESSERT

- TIRAMISU
- CREPE DI NUTELLA
- GELATO
- CHEESE CAKE



- SORBETTO
- PANNA COTTA
- COULANT
- BROWNIE



\* EL HELADO PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA, APIO Y HUEVOS

WWW.DEGUSTIBUS.ES

