



LA PASTA

LASAÑA A LA BOLOÑESA 19

RIGATONI "GENTILE" A LA CARBONARA 22

SPIRALOTTI AL PESTO Y BURRATA 21

PARA EMPEZAR

FOCACCIA CON ALIOLI 6

FOCACCIA PARA COMPARTIR 7

FOCACCIA RELLENA CON MORTADELLA , STRACIATELLA, RUCULA Y

PESTO DE PISTACHIO 18

FOCACCIA RELLENA CON PESTO, BUFALA , CHERRY Y JAMON PARMA 19

MEZCLA DE EMBUTIDOS ITALIANO "LEVONI & GALONI" 20

PARA COMPARTIR

CROQUETAS CON BECHAMEL, TRUFA Y COPPA "LEVONI" X3 15

BERENJENAS A LA PARMESANA 15

ALCACHOFAS AL HORNO CON SALSAS PARMESANO 13

BURRATA 250G CON PESTO Y PINOÑES 16

ENSALADA DE ATUN CON ANOCHOAS, CEBOLLA, BUFALA, ACEITUNAS 16

ENSALADA CAPRESE (BURRATA 125G Y TOMATES CHERRY ..) 14

CARPACCIO DE TERNERA 22,5

MENU INFANTIL 13

PIZZA JAMON Y QUESO

& 1 BOLA HELADO

POSTRES

CANNOLO SICILIANO 7

TIRAMISU 9

AFFOGATO 7

CALZONE NUTELLA 16

HELADOS ARTESANALES 3 *la bola*

BROWNIE CASERO CON HELADO DE VAINILLA Y FRUTOS ROJOS 9

LA PIZZA

Masa madre elaborada con una mezcla de harinas 100% biológicas

MARGARITA 15

Tomate, mozzarella fior di latte, albahaca, oregano

GINA 22

Tomate, mozzarella fior di latte

Después de la cocción : rúcula, tomates cherry, burrata 125gr, speck, aceitunas taggiasche, parmigiano reggiano 24 meses

PICANTE 18

Tomate, mozzarella fior di latte, cebolla , chorizo picante, pimientos marinados, aceitunas taggiasche

CARPACCIO 22

Tomate, mozzarella fior di latte Después de la cocción : carpaccio de ternera, mozzarella di bufala, pesto de albahaca, parmigiano reggiano 24 meses, aceitunas taggiasche, limón

BUFALA 18

Tomate, mozzarella di bufala 125g, albahaca, orégano, aceite de oliva taggiasche

TARTUFA 23

Crema con trufa, mozzarella fior di latte, gorgonzola.

Después de la cocción : Burrata 125g, rúcula, parmigiano reggiano 24 meses, balsámico de trufa negra, avellanas trituradas

CARCIOFI 21

Crema de alcachofas, mozzarella fior di latte , jamon cocido "arosto cioli", alcachofas.

Después de la cocción : parmigiano reggiano 24 meses y mozzarella di bufala

QUEEN 17

Tomate, mozzarella fior di latte, jamón cocido «arosto cioli», champiñones, albahaca, oregano

MARINA 21

Tomate. Después de la cocción : Stracciatella (corazón de burrata), anchoas, alcaparras, aceitunas taggiasche, oregano

IMPREVISTO 21

Base con mozzarella fior di latte , parmigiano reggiano 24 meses, aceite de oliva, orégano

Después de la cocción : Stracciatella (corazón de burrata), tomates cherry, albahaca, ralladura de limón

CHEESZ'ISTO 19

Mozzarella fior di latte, queso fontina AOP, queso scamorza affumicata "senatore", provolone DOP y gorgonzola DOP (extra miel y nueces 2€)

MORTADELLA 21

Mozzarella fior di latte. Después de la cocción : Mortadella «Levoni medaglia oro» mozzarella di bufala, crema de pistacho, pistachos triturados

CARBONARA 18

Mozzarella fior di latte, guanciale, pecorino romano DOP, yema de huevo, pimienta negra

PRIMAVERA 18

Tomate, mozzarella fior di latte, verduras variadas (berenjenas , pimientos y alcachofas)

Después de la cocción : parmigiano reggiano 24 meses, albahaca

CALZONE CLASSICO 18

Tomate, mozzarella fior di latte, jamón cocido «arosto cioli», champiñones, huevo

CALZONE ANTON 20

Mozzarella fior di latte, jamon cocido " arosto cioli", cebolla, queso fontina AOP , guanciale



VEGETARIANO

LAS RECETAS NO SE CAMBIAN, GRACIAS POR SU COMPRESIÓN

Extra masa sin gluten (solo intolerante) 4

Extra mozzarella vegana 3

Precios en euros



FOR A START

- FOCACCIA WITH ALIOLI 6
- FOCACCIA TO SHARE. 7
- ITALIAN SAUSAGE MIX "LEVONI & GALONI" 20
- FOCACCIA STUFFED WITH MORTADELLA, STRACIATELLA, ARUGULA AND PISTACHIO PESTO 18
- FOCACCIA STUFFED WITH PESTO, BUFFALO, CHERRY AND PARMA HAM 19

STARTERS

- BEEF CARPACCIO 22,5
- EGGPLANTS PARMIGIANA 15
- CROQUETTES WITH BECHAMEL, TRUFFLE AND ITALIAN HAM X3 15
- BAKED ARTICHOKE WITH PARMESAN SAUCE 13
- BURRATA 250G WITH PESTO AND PINE NUTS 16
- TUNA SALAD WITH ANCHOVIES, ONION, BUFFALO, OLIVES. 16
- CAPRESE SALAD (BURRATA 125G AND CHERRY TOMATOES..) 14

CHILDREN'S MENU

HAM AND CHEESE PIZZA
& 1 SCOOP ICE CREAM
13

DESSERTS

- SICILIAN CANNOLO 7
- TIRAMISU 9
- AFFOGATO 7
- NUTELLA CALZONE 16
- HANDMADE ICE CREAMS 3 *the ball*
- HOMEMADE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM AND RED BERRIES 9

PASTA

- LASAGNA BOLOGNESE 19
- RIGATONI "GENTILE" CARBONARA 22
- SPIRALOTTI WITH PESTO AND BURRATA 21

PIZZA

Sourdough made with a mixture of 100% organic flours.

- MARGARITA 15
Tomato, fior di latte mozzarella, basil, oregano
- GINA 22
Tomato, fior di latte mozzarella
After cooking: arugula, cherry tomatoes, burrata 125gr, speck, taggiasche olives, parmigiano reggiano 24 months
- PICANTE 18
Tomato, fior di latte mozzarella, onion, spicy chorizo, marinated peppers, taggiasche olives
- CARPACCIO 22
Tomato, mozzarella fior di latte After cooking: beef carpaccio, mozzarella di bufala, Basil pesto, 24 month parmigiano reggiano, taggiasche olives, lemon
- BUFALA 18
Tomato, bufala mozzarella 125g, basil, oregano, taggiasche olive oil
- TARTUFA 23
Cream with truffle, fior di latte mozzarella, gorgonzola. After cooking: Burrata 125g, arugula, parmigiano reggiano 24 month black truffle balsamic, crushed hazelnuts
- CARCIOFI 21
Artichoke cream, fior di latte mozzarella, cooked ham "arrosto cioli", artichokes.
After cooking: Parmigiano Reggiano 24 months and mozzarella di bufala
- QUEEN 17
Tomato, fior di latte mozzarella, cooked ham "arrosto cioli", mushrooms, basil, oregano
- MARINA 21
Tomato. After cooking: Stracciatella (burrata heart), anchovies, capers, taggiasche olives, oregano
- IMPREVISTO 21
Base with fior di latte mozzarella, 24-month parmigiano reggiano, olive oil, oregano
After cooking: Stracciatella (burrata heart), cherry tomatoes, basil, lemon zest
- CHEESZ'ISTO 19
Mozzarella fior di latte, fontina AOP cheese, scamorza affumicata "senatore" cheese, DOP provolone and DOP gorgonzola (extra honey and walnuts €2)
- MORTADELLA 21
Fior di latte mozzarella. After cooking: Mortadella «Levoni medaglia oro» mozzarella di bufala, pistachio cream, crushed pistachios
- CARBONARA 18
Mozzarella fior di latte, guanciale, pecorino Romano DOP, egg yolk, black pepper
- PRIMAVERA 18
Tomato, fior di latte mozzarella, various vegetables (eggplants, peppers and artichokes)
After cooking: parmigiano reggiano 24 months, basil
- CALZONE CLASSICO 18
Tomato, mozzarella fior di latte, cooked ham "arrosto cioli", mushrooms, egg
- CALZONE ANTON 20
Mozzarella fior di latte, cooked ham "arrosto cioli", onion, fontina AOP cheese, guanciale

RECIPES ARE NOT CHANGED, THANK YOU FOR YOUR UNDERSTANDING

Prices in euros

Extra gluten-free dough (only intolerant) 4

Extra vegan mozzarella 3

VEGETARIAN



LA PASTA

LASAGNE BOLOGNAISE 19

RIGATONI "GENTILE" A LA CARBONARA 22

SPIRALOTTI AU PESTO ET BURRATA 21

POUR COMMENCER

FOCACCIA AVEC ALIOLI 6

FOCACCIA A PARTAGER 7

PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE "LEVONI & GALONI" 20

FOCACCIA FARCIE DE MORTADELLE, STRACIATELLA ,


ROQUETTE ET PESTO DE PISTACHE 18

FOCACCIA FARCIE DE PESTO, BUFALA , TOMATE Y JAMBON DE PARMA 19

ENTRÉES

AUBERGINES A LA PARMIGIANA 15 

ARTICHAUTS AU FOUR AVEC SAUCE AU PARMESAN 13 

BURRATA 250G AVEC PESTO ET PIGNONS 16 

SALADE DE THON AVEC ANCHOIS, OIGNON, BUFALA ET OLIVES 16

SALADE CAPRESE (BURRATA 125G ET TOMATES CERISES ..) 14 

CROQUETTES À LA BÉCHAMEL, TRUFFE ET JAMBON ITALIEN X3 15

CARPACCIO DE BOEUF 22,5

LASAGNE A LA BOLOGNESE 19

MENU ENFANT

PIZZA JAMBON ET FROMAGE

& 1 BOULE DE GLACE

13

DESSERTS

CANNOLO SICILIANO 7

TIRAMISU 9

AFFOGATO 7

CALZONE NUTELLA 16

GLACES ARTISANALES 3 *la boule*

BROWNIE MAISON AVEC GLACE DE VANILLE ET COULIS DE FRUITS ROUGES 10

LES PIZZAS

Pâte au levain réalisé avec un mélange de farines 100% biologiques.

MARGARITA 15 

Tomate, mozzarella fior di latte, basilic, origan

GINA 22

Tomate, mozzarella fior di latte

Après cuisson : roquette, tomates cerises, burrata 125gr, speck, olives taggiasche, parmigiano reggiano 24 mois

PICANTE 18

Tomate, mozzarella fior di latte, oignon, chorizo épicé, poivrons marinés, olives taggiasche

CARPACCIO 22

Tomate, mozzarella fior di latte Après cuisson : carpaccio de bœuf, mozzarella di bufala, Pesto de basilic, parmigiano reggiano 24 mois, olives taggiasche, citron

BUFALA 18 

Tomate, mozzarella di bufala 125g, basilic, origan, huile d'olive

TARTUFA 23

Crème à la truffe, mozzarella fior di latte, gorgonzola.

Après cuisson : Burrata 125g, roquette, parmigiano reggiano 24 mois, balsamique à la truffe noire, noisettes concassées

CARCIOFI 21

Crème d'artichauts, mozzarella fior di latte, jambon cuit "arrosto cioli", artichauts.

Après cuisson : Parmigiano Reggiano 24 mois et mozzarella di bufala

QUEEN 17

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit "arrosto cioli", champignons, basilic, origan


MARINA 21

Tomate. Après cuisson : Straciatella (cœur de burrata), anchois, câpres, olives taggiasche, origan

IMPREVISTO 21 

Base avec mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano 24 mois, huile d'olive, origan

Après cuisson : Straciatella (cœur de burrata), tomates cerises, basilic, zeste de citron

CHEESZ'ISTO 19 

Mozzarella fior di latte, fontina AOP, scamorza affumicata « sénatore »,

Provolone DOP et gorgonzola DOP (extra miel et noix 2 €)

MORTADELLA 21

Mozzarella Fior di latte. Après cuisson : Mortadelle « Levoni medaglia oro » mozzarella di bufala, crème de pistache, pistaches concassées

CARBONARA 18

Mozzarella fior di latte, guanciale, pecorino Romano DOP, jaune d'œuf, poivre noir

PRIMAVERA 18 

Tomate, mozzarella fior di latte, légumes divers (aubergines, poivrons et artichauts)

Après cuisson : parmigiano reggiano 24 mois, basilic

CALZONE CLASSICO 18

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit «arrosto cioli», champignons, oeuf

CALZONE ANTON 20

Mozzarella fior di latte, jambon cuit "arrosto cioli", oignon, fontina AOP, guanciale

LES RECETTES NE SE MODIFIENT PAS , MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION

Extra pâte pizza sans gluten (seulement intolérance) 4

Extra mozzarella vegane 3