



■ ■ ENTRÉES de notre four à bois ■ ■

🍷 Pain au beurre, à l'ail, au persil et à l'huile Evo	€ 3,50
🍷 Pain spécial à l'ail, à la tomate et au fromage	€ 3,90
🍷 Bruschetta à la tomate, petit pain avec tomate, basilic, ail, huile Evo	€ 3,90
Bruschetta "Iberica" pain avec tomate, basilic, ail, huile Evo, Jambon "Pata Negra"	€ 7,90
🍷 Focaccia avec huile Evo et romarin ou avec tomate et ail	€ 8,00
Bruschetta au pesto, petit pain avec mozzarella di bufala, jambon et pesto	€ 7,90
Bruschetta au saumon: petit pain avec saumon, avocat et crevettes	€ 7,90

■ ■ ENTRÉES ITALIENNES de notre cuisine ■ ■

🍷 "Burrata Malade" Burrata italienne au pesto, tomate cerise et trio d'olives déshydratées	€ 9,00
Carpaccio d'ail en tranches avec parmesan, roquette et citron	€ 16,00
Carpaccio de saumon aux oignons de printemps, câpres, huile d'olive Evo, citron et purée d'olives	€ 16,00

■ ■ ENTRÉES de Lanzarote ■ ■

🍷 Frites maison	€ 5,90
🍷 Papas arrugadas, pommes de terre canariennes typiques avec un mojo spécial de la maison	€ 6,50
🍷 Fromage de chèvre frais de Lanzarote pané avec des céréales et frit ou grillé avec une sauce mojo faite dans notre cuisine	€ 10,50
🍷 Crevettes à l'ail	€ 11,50

■ ■ SALADES ■ ■

"Posillipo": salade mixte avec thon, laitue mixte, tomate, oignon, carotte, œuf, olives, maïs doux	€ 9,50
🍷 "Un baiser à Capri": salade caprese avec mozzarella di bufala fraîche, tomate sur pain aromatisé maison	€ 10,50
"Ensalada Don Livio": mélange de laitue, avocat, tomate cerise, crevettes, pignons de pin, noix, fromage frisé et vinaigrette au miel	€ 13,00
"Ensalada Giulio Cesare": laitue, roquette, flocons de Parmesan, poulet frit, croutons De pan, sauce moutarde, citron au miel et à l'huile d'olive Evo	€ 11,50



■ ■ PREMIERS PLATS de pâtes fraîches maison ■ ■

Lasagnes à la viande: feuilles de pâtes fraîches avec sauce béchamel, sauce bolognaise, parmesan le tout gratiné au four à bois	€ 13,50
“Raviolis Don Carlo”: raviolis maison farcis à la viande, sauce à la sauge, raisins secs au marsala et parmesan	€ 12,90
🍷 Raviolis à la ricotta et aux épinards, sauce aux truffes et aux noix	€ 12,90
🍷 Gnocchi al pesto: au basilic, à l'ail, aux pignons, au parmesan et à l'huile Evo	€ 12,50
🍷 Gnocchi a la Sorrentina: sauce tomate du chef, ail, mozzarella et basilic	€ 13,00
Tagliatelles au saumon, dans une sauce avec une touche de tomate, oignon et saumon fume	€ 13,90
Tagliatelles au prosecco: crevettes, champignons, tomates cerises, burrata et sauce crémeuse du chef	€ 15,50

pâtes sèches

Spaghetti à la sauce bolognaise, cuits à feu très doux	€ 13,00
Spaghetti a la carbonara avec œuf et bacon et crème facultative	€ 12,50
🍷 Spaghetti Amatriciana, sauce tomate du chef, oignon, bacon et piment rouge	€ 12,50
🍷 Penne Arrabiata, sauce tomate, ail et piment italien	€ 12,50
🍷 Spaghetti “Alfredo” crème sauce, ail, poivre noir et Parmesan	€ 12,50
Spaghetti fruits de mer	€ 15,50
Tagliatelle 1,00 cent de plus	

pâtes sèches sans gluten Riz

Spaghetti ou Pennesauce au choix (1 euro mas según la salsa elegida)	
🍷 Raviolis à la ricotta et aux épinards, sauce aux truffes et aux noix	€ 13,90
🍷 Raviolis aux champignons, crème sauce, ail, poivre noir et Parmesan	€ 13,90

Arroces

🍷 Risotto con funghi porcini: riz italien typique aux champignons et safran	€ 15,00
Risotto frutti di mare, riz italien typique avec des fruits de mer dans leur jus et des herbes aromatique	€ 15,50



■ ■ VIANDES ■ ■

<i>Poitrine de poulet grillé avec salade et frites</i>	€ 12,80
<i>Pollo Tricolore, filet de poulet farci au bacon, fromage, sauce au basilic, tomate et mozzarella au gratin avec frites</i>	€ 15,00
<i>Pollo Curry, filet de poulet au curry avec une sauce crémeuse aux oignons et à l'ananas avec du riz blanc et frites</i>	€ 14,50
<i>Filet de boeuf grillé avec frites ou salade ou pommes de terre canariennes typiques</i>	€ 19,50
<i>“DolceAmaro” Filet de boeuf grillé avec, vin Moscato et sauce amaretti</i>	€ 21,00
<i>Filet de boeuf grillé avec sauce au poivre vert, sauce aux champignons ou sauce au gorgonzola avec frites ou salade ou pommes de terre canariennes typiques</i>	€ 21,00
<i>Gigot d'agneau de lait rôti au four à basse température dans son propre jus</i>	€ 24,00

■ ■ POISSONS ■ ■

<i>Saumon grille avec frites ou pommes de terre canariennes typiques et salade</i>	€ 16,90
<i>Sole grille ou pommes de terre canariennes typiques et salade</i>	€ 16,00
<i>Filete de lenguado “Solea”, turban de sole farci de crevettes avec une délicieuse sauce du chef et pommes de terre canariennes typiques</i>	€ 16,90
<i>Saumon au vermentino de Toscane sauté avec des légumes de saison</i>	€ 18,00
<i>Morue Salée “Vicentina” Filet morue Salée avec une délicieuse sauce du chef avec ail, oignon, anchois, Parmesan et pommes de terre canariennes typiques</i>	€ 18,50

■ ■ MENU POUR ENFANTS ■ ■

<i>Spaghetti ou penne à la bolognaise</i>	€ 6,80
<i>Spaghetti ou penne à la carbonara</i>	€ 6,80
<i>“Ironman”: émincé de poulet pané avec frites</i>	€ 7,00
<i>“Surfero”: filet de poisson pané avec frites</i>	€ 7,00

🍴 **Épicé** 🌿 **Végétarien**



PIZZAS GASTRONOMIQUES

- PULLCINELLA:** margherita avec mozzarella de Bufala, basilica et parmesan € 14,50
- BURRATINA :** margherita avec de la burrata italienne Fraîche € 15,50
- ELEGANTE:** margherita, tomates séchées dans notre four, fromage de chèvre, olives noires dénoyautées de Naples et basilica € 15,50
- TRICOLOR:** margherita avec stracciatella, roquette, tomate cerise, jambon Serrano et parmesan € 16,50
- PARMIGIANA :** margherita, aubergines frites, jambon cuit, burrata italienne, basilic et parmesan € 16,50
- AVOCADO:** margherita avec saumon fumé, avocat, burrata italienne et huile épicee € 17,50
- ♥ **TOP:** margherita avec mozzarella di bufala, saucisse, oignon rouge, ail, paprika et graines de chia € 16,50
- MAIALINA:** blanc avec mozzarella ,creme de pistache, Mortadella, burrata italienne, basilic et pistaches hachées € 17,00
- CHORIZO:** margherita ,oignon rouge caramélisé chorizo Canario € 15,50
- PATA NEGRA :** avec de la sauce tomate fraîche, de l'ail, de la mozzarella di Bufala et du jambon Pata Negra € 19,50



■ ■ PIZZAS ■ ■ au four à bois

MARGERITA , tomate et mozzarella fromage	€ 9,50
NAPOLI , tomate, mozzarella fromage, câpres et anchois	€ 11,00
PATATAS , tomate, mozzarella fromage et frites	€ 12,00
TONNO , tomate, mozzarella fromage, thon et oignons	€ 12,50
POLLO , tomate, mozzarella fromage, poulet et sauce barbecue	€ 12,50
BISMARCK , tomate, mozzarella fromage, jambon cuit et oeuf sur le dessus	€ 12,00
CAPRICHOSA , tomate, fromage, olives, jambon cuit, champignons et artichauts	€ 13,00
VESUVIO , tomate fraîche, mozzarella fromage, ail, oignon et poivrons	€ 11,50
HAWAII tomate, tomate, mozzarella fromage, jambon cuit et ananas	€ 12,00
4 FROMAGE , tomate et 4 fromage frais, mozzarella, gorgonzola, parmesan	€ 13,50
SERRANO , tomate, mozzarella fromage et jambon Serrano	€ 13,50
REGINA tomate, mozzarella fromage, champignons et jambon cuit	€ 12,50
PEPPERONI , tomate, mozzarella fromage et salami épicé	€ 13,00
SICILIANA tomate, mozzarella fromage, olives, poivrons, anchois et oignons	€ 11,50
INDIAVOLATA , tomate, mozzarella fromage, oignon, câpres, gorgonzola et piment	€ 11,50
PESTO , tomate cerise, jambon cuit et parmesan	€ 13,50
MARE , tomate, mozzarella fromage, thon, crevettes, moules et calamars	€ 13,50
LANZAROTE , tomate, mozzarella fromage, bacon, dattes et fromage de chèvre	€ 13,50
VEGETALE , tomate, mozzarella fromage, oignon, champignons, courgettes	€ 12,50
CARBONARA , mozzarella fromage, bacon, oeuf, parmesan, poivre noir	€ 13,50
CALZONE LISCIO , avec jambon cuit et mozzarella fromage	€ 12,00
CALZONE FARCITO , tomate, fromage, jambon cuit, salami et fromage ricotta	€ 13,50

■ ■ DESSERTS MAISON ■ ■

Dessert du jour	€ 6,00
Tiramisu maison	€ 6,00
Panna Cotta maison avec confiture de myrtilles	€ 6,00
Glace artisanale "Dolomiti" chocolat, vanille et fraise n.3 boules	€ 5,50
"Nutellone" pizza au Nutella	€ 7,00
Dégustation de desserts maison	€ 15,00

À LIRE AVANT DE COMMANDER

ALLERGIES

- Fruits de mer et produits de la mer
- Noisettes et dérivés
- Oeuf et ovoproduits
- Poisson et sous-produits du poisson
- Soja et dérivés
- Noix et fruits secs
- Moutarde
- Épices
- Mollusque

INTOLÉRANCES

Gluten:

Pâtes, céréales et farine

Lactose:

Lait, Fromage, Crème et produits laitiers

*AJOUTER OU
RETIRER DE NOS
PLATS*

*DEMANDEZ À
NOTRE
PERSONNEL
SANS
PROBLÈME
AVANT DE
COMMANDER*

**TOUTE MODIFICATION DE
NOTRE MENU' PEUT
PLUSIEURS AVEC DES
SUPPLÉMENTS DE 0,50 CENT À
4,00 EUROS**



■ ■ VINS DE LANZAROTE ■ ■

<i>Famara, rouge, blanc sec, blanc demi-doux ou rosé (bouteille)</i>	€ 25,00
<i>Bermejo, blanc sec, blanc demi-doux (bouteille)</i>	€ 28,00
<i>Vulcano, rouge, blanc sec, blanc demi-doux ou rosé (bouteille)</i>	€ 28,00

■ ■ VINS DE ITALIA ■ ■

<i>Prosecco "Mionetto" (bouteille)</i>	€ 24,00
<i>Pinot grigio (bouteille)</i>	€ 24,00
<i>Chianti rouge (bouteille)</i>	€ 24,00
<i>Barbera D'Asti rouge (bouteille)</i>	€ 24,00
<i>Lambrusco rouge (bouteille)</i>	€ 22,00

■ ■ VINS DE ESPAÑA ■ ■

<i>Viña Sol blanc (bouteille)</i>	€ 19,00
<i>Viña Sol blanc (½ bouteille)</i>	€ 9,50
<i>San Valentin blanc (bouteille)</i>	€ 19,00
<i>San Valentin blanc (½ bouteille)</i>	€ 9,50
<i>Torres de Casta rosé (bouteille)</i>	€ 19,00
<i>Torres de Casta rosé (½ bouteille)</i>	€ 9,50

■ ■ VINS DE MAISON ■ ■

<i>Vin Maison rouge ou blanc (bouteille)</i>	€ 17,00
<i>Vin Maison rouge ou blanc (½ bouteille)</i>	€ 8,50



■ ■ LE VIN DANS LES VERRES ■ ■

<i>Famara rouge, rosé, blanc sec ou demi-doux</i>	€ 5,00
<i>Viña Sol blanc, San Valentín blanc, Torres de Casta rosé</i>	€ 4,50
<i>Vin maison blanc ou rouge</i>	€ 4,00
<i>Vulcano o Bermejo sec ou demi-doux</i>	€ 5,50

■ ■ SANGRIA ■ ■

<i>Sangria coupe</i>	€ 6,50
<i>Sangria 1 litre</i>	€ 16,00
<i>Sangria ½ litre</i>	€ 8,00

■ ■ BOISSONS ■ ■

<i>Eau gazeuse pu plate ½ litre</i>	€ 2,50
<i>Boisson non alcoolisée (coca-cola normal, light, zero, te au mangue ananas, te au citron, sprite, fanta orange, fanta citron, tonique)</i>	€ 3,50
<i>Grosse de Bière</i>	€ 3,50
<i>Petite Bière</i>	€ 2,80
<i>Bière en bouteille (Dorada, Tropical 0,0%, 1906 rouge, Tropical citron, Peroni)</i>	€ 3,00
<i>Jus de fruits en bouteill</i>	€ 2,50
<i>Jus d'orange frais</i>	€ 3,50
<i>Appletaiser</i>	€ 2,70
<i>Koppenberg o Magners</i>	€ 6,00
<i>Cocktail ou Combinados (Aperol Spritz, Negroni, Mojito, St-Germain Hugo, Piñacolada, Tequila Sunrise, Gin Tonic, Sex on the beach, Expresso Martini, Spritz à la noix de coco)</i>	€ 8,00
<i>Verre de liqueurs</i>	€ 6,00
<i>Shot de liqueurs</i>	€ 3,10



■ ■ BOISSON CHAUDES ■ ■

<i>Cafè expresso</i>	€ 1,70
<i>Cafè expresso avec lait</i>	€ 1,80
<i>Cafè expresso avec liqueur</i>	€ 2,10
<i>Cafè avec crème</i>	€ 2,10
<i>Cafè americano</i>	€ 2,00
<i>Cappuccino ou cafe avec du lait long</i>	€ 2,50
<i>Cappuccino ou café long avec crème</i>	€ 2,70
<i>Lait et produits laitiers</i>	€ 1,90
<i>Thè</i>	€ 1,60
<i>Infusión ou thé à la camomille</i>	€ 1,60
<i>Barraquito (café au lait, lait concentré, cannelle, liquiur 43, zeste de citron)</i>	€ 6,50
<i>Café Irlandais</i>	€ 7,00
<i>Café calypso</i>	€ 7,00

**COUVERT € 1,00 PAR PERSONNE
BOÎTE A PIZZA PLATS À EMPORTER € 0,30**

TVA INCLUSE