



■ ■ ENTRÉES de notre four à bois ■ ■

🍷 Pain au beurre, à l'ail, au persil et à l'huile Evo	€ 3,20
🍷 Pain spécial à l'ail, à la tomate et au fromage	€ 3,70
🍷 Bruschetta à la tomate, petit pain avec tomate, basilic, ail, huile Evo	€ 3,90
🍷 Focaccia avec huile Evo et romarin ou avec tomate et ail	€ 7,00
Bruschetta au pesto, petit pain avec mozzarella di bufala, jambon et pesto	€ 7,60
Bruschetta au saumon: petit pain avec saumon, avocat et crevettes	€ 7,60

■ ■ ENTRÉES ITALIENNES de notre cuisine ■ ■

🍷 "Burrata Malade" Burrata italienne au pesto, tomate cerise et trio d'olives déshydratées	€ 8,90
Carpaccio d'ail en tranches avec parmesan, roquette et citron	€ 13,50
Carpaccio de saumon aux oignons de printemps, câpres, huile d'olive Evo, citron et purée d'olives	€ 13,50

■ ■ ENTRÉES de Lanzarote ■ ■

🍷 Frites maison	€ 4,90
🍷 Papas arrugadas, pommes de terre canariennes typiques avec un mojo spécial de la maison	€ 6,00
🍷 Fromage de chèvre frais de Lanzarote pané avec des céréales et frit ou grillé avec une sauce mojo faite dans notre cuisine	€ 9,50
🍷 Crevettes à l'ail	€ 10,50

■ ■ SALADES ■ ■

🍷 "Posillipo": salade mixte avec thon, laitue mixte, tomate, oignon, carotte, œuf, olives, maïs doux	€ 8,30
🍷 "Un baiser à Capri": salade caprese avec mozzarella di bufala fraîche, tomate sur pain aromatisé maison	€ 8,90
🍷 "Ensalada Don Livio": mélange de laitue, avocat, tomate cerise, crevettes, pignons de pin, noix, fromage frisé et vinaigrette au miel	€ 11,90



■ ■ PREMIERS PLATS de pâtes fraîches maison ■ ■

<i>Lasagnes à la viande: feuilles de pâtes fraîches avec sauce béchamel, sauce bolognaise, parmesan le tout gratiné au four à bois</i>	€ 11,00
<i>“Raviolis Don Carlo”: raviolis maison farcis à la viande, sauce à la sauge, raisins secs au marsala et parmesan</i>	€ 11,90
<i>🍷 Raviolis à la ricotta et aux épinards, sauce aux truffes et aux noix</i>	€ 11,90
<i>🍷 Gnocchi al pesto: au basilic, à l'ail, aux pignons, au parmesan et à l'huile Evo</i>	€ 11,50
<i>🍷 Gnocchi a la Sorrentina: sauce tomate du chef, ail, mozzarella et basilic</i>	€ 11,50
<i>🍷 Gnocchi au gorgonzola et aux myrtilles</i>	€ 11,50
<i>Tagliatelles au saumon, dans une sauce avec une touche de tomate, oignon et saumon fume</i>	€ 12,50
<i>Tagliatelles au prosecco : crevettes, champignons, tomates cerises, burrata et sauce crémeuse du chef</i>	€ 15,50

pâtes sèches

<i>Spaghetti à la sauce bolognaise, cuits à feu très doux</i>	€ 11,00
<i>Spaghetti a la carbonara avec œuf et bacon et crème facultative</i>	€ 11,00
<i>🍷 Spaghetti Amatriciana, sauce tomate du chef, oignon, bacon et piment rouge</i>	€ 11,00
<i>🍷 Penne Arrabiata, sauce tomate, ail et piment italien</i>	€ 11,00
<i>🍷 Penne avec sauce crémeuse au fromage et huile de truffe</i>	€ 11,50
<i>Spaghetti fruits de mer</i>	€ 14,50
<i>Tagliatelle 0,50 cent de plus</i>	

pâtes sèches sans gluten Riz

Spaghetti ou Pennesauce au choix (2 euro mas según la salsa elegida)

Arroces

<i>Risotto Mediterraneo avec potiron et crevettes</i>	€ 12,90
<i>🍷 Risotto con funghi porcini: riz italien typique aux champignons</i>	€ 13,90
<i>Risotto frutti di mare, riz italien typique avec des fruits de mer dans leur jus et des herbes aromatique</i>	€ 15,50



■ ■ VIANDES ■ ■

<i>Poitrine de poulet grillée</i>	€ 11,00
<i>Pollo Tricolore, filet de poulet farci au bacon, fromage, sauce au basilic, tomate et mozzarella au gratin</i>	€ 13,00
<i>Pollo Curry, filet de poulet au curry avec une sauce crémeuse aux oignons et à l'ananas</i>	€ 13,00
<i>Entrecôte de bœuf grillée</i>	€ 18,00
<i>“DolceAmaro” Entrecôte de bœuf grille avec, vin Moscato et sauce amaretti</i>	€ 19,50
<i>Entrecôte avec sauce au poivre vert, sauce aux champignons ou sauce au gorgonzola</i>	€ 19,50
<i>Entrecôte grillée</i>	€ 15,00
<i>Saltimbocca a la romana: médaillons de veau avec du jambon serrano, sauge de la maison parfumée au vin blanc</i>	€ 19,00
<i>Gigot d'agneau de lait rôti au four à basse température dans son propre jus</i>	€ 22,00

■ ■ POISSONS ■ ■

<i>Saumon grillé</i>	€ 15,90
<i>Sole grillée</i>	€ 14,90
<i>Filete de lenguado “Solea”, turban de sole farci de crevettes avec une délicieuse sauce du chef</i>	€ 15,90
<i>Saumon au vermentino de Toscane sauté avec des légumes de saison</i>	€ 17,00

■ ■ MENU POUR ENFANTS ■ ■

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

🍷 épice 🌱 Végétarien



PIZZAS GASTRONOMIQUES D'ITALIE

- PULCINELLA: 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 € 15,00*
- 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 épicée € 17,50*
- TOP: margherita avec mozzarella di bufala, saucisse, oignon rouge, ail,
paprika et graines de chia € 16,50*



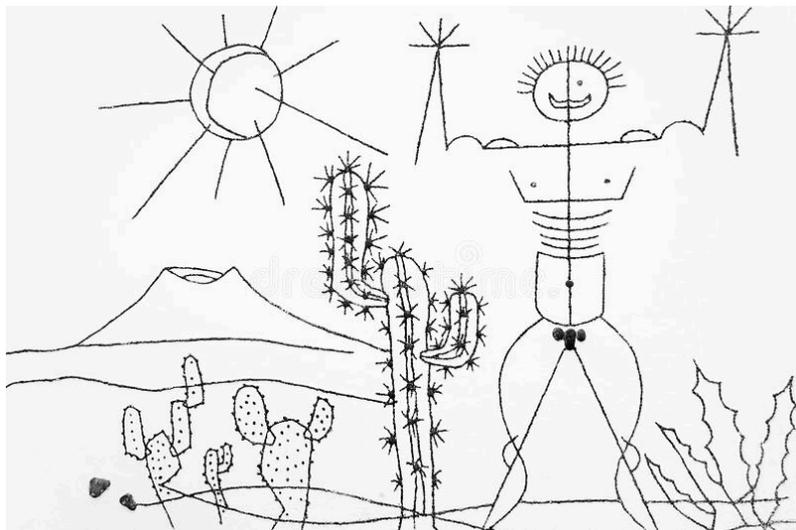
PIZZA GOURMET DE LANZAROTE

Notre réinterprétation de la pizza napolitaine traditionnelle avec des ingrédients locaux.

CHORIZO: margherita, oignon rouge caramélisé chorizo canario € 15,00

4 QUESOS : à base de fromages docq de Lanzarote, noix, poudre de citron et une délicieuse crème de citron et noix, blanc ou avec sauce tomate naturelle € 16,50

PATA NEGRA : avec de la sauce tomate fraîche, de l'ail, de la mozzarella di Bufala et du jambon Pata Negra € 19,50



Dessin de César Manrique



■ ■ PIZZAS ■ ■ au four à bois

<i>Pizza Margherita, tomate et fromage</i>	€ 9,00
<i>Pizza Napoli, tomate, fromage, câpres et anchois</i>	€ 10,00
<i>Pizza Patatas, tomate, fromage et frites</i>	€ 10,00
<i>Pizza Tonno, tomate, fromage, thon et oignons</i>	€ 10,50
<i>Pizza Pollo, tomate, fromage, poulet et sauce barbecue</i>	€ 11,50
<i>Pizza Bismark, tomate, fromage, jambon cuit et oeuf sur le dessus</i>	€ 10,50
<i>Pizza Caprichosa, tomate, fromage, olives, jambon cuit, champignons et artichauts</i>	€ 11,50
<i>Pizza Vesuvio, tomate fraîche, fromage, ail, oignon et poivrons</i>	€ 10,00
<i>Pizza Hawaii, tomate, fromage, jambon cuit et ananas</i>	€ 11,00
<i>Pizza 4 fromage, tomate et 4 fromage</i>	€ 11,50
<i>Pizza Serrano, tomate, fromage et jambon Serrano</i>	€ 11,50
<i>Pizza Regina, tomate, fromage, champignons et jambon cuit</i>	€ 11,00
<i>Pizza Pepperoni, tomate, fromage et salami épicé</i>	€ 11,50
<i>Pizza Siciliana, tomate, fromage, olives, poivrons, anchois et oignons</i>	€ 10,50
<i>Pizza Indivolata, tomate, fromage, oignon, câpres, gorgonzola et piment</i>	€ 10,50
<i>Pizza Pesto, tomate cerise, jambon cuit et parmesan</i>	€ 11,50
<i>Pizza Mare, tomate, fromage, thon, crevettes, moules et calamars</i>	€ 11,50
<i>Pizza Lanzarote, tomate, fromage, bacon, dattes et fromage de chèvre</i>	€ 11,50
<i>Calzone liscio, avec jambon cuit</i>	€ 10,50
<i>Calzone farcito, tomate, fromage, jambon cuit, salami et fromage ricotta</i>	€ 11,50

■ ■ DESSERTS MAISON ■ ■

<i>Dessert du jour</i>	€ 5,50
<i>Tiramisu maison</i>	€ 5,50
<i>Panna Cotta maison avec confiture de myrtilles</i>	€ 5,50
<i>Glace artisanale "Dolomiti" chocolat, vanille et fraise n.3 boules</i>	€ 5,50
<i>"Nutellone" pizza au Nutella</i>	€ 6,50
<i>Dégustation de desserts maison</i>	€ 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>	€ 22,00
<i>Bermejo, blanc sec, blanc demi-doux (bouteille)</i>	€ 25,00
<i>Vulcano, rouge, blanc sec, blanc demi-doux ou rosé (bouteille)</i>	€ 25,00

■ ■ VINS DE ITALIA ■ ■

<i>Prosecco "Mionetto" (bouteille)</i>	€ 22,00
<i>Pinot grigio (bouteille)</i>	€ 22,00
<i>Chianti rouge (bouteille)</i>	€ 22,00
<i>Barbera D'Asti rouge (bouteille)</i>	€ 22,00
<i>Lambrusco rouge (bouteille)</i>	€ 20,00

■ ■ VINS DE ESPAÑA ■ ■

<i>Viña Sol blanc (bouteille)</i>	€ 18,00
<i>Viña Sol blanc (½ bouteille)</i>	€ 9,00
<i>San Valentin blanc (bouteille)</i>	€ 18,00
<i>San Valentin blanc (½ bouteille)</i>	€ 9,00
<i>Torres de Casta rosé (bouteille)</i>	€ 18,00
<i>Torres de Casta rosé (½ bouteille)</i>	€ 9,00

■ ■ VINS DE MAISON ■ ■

<i>Vin Maison rouge ou blanc (bouteille)</i>	€ 16,00
<i>Vin Maison rouge ou blanc (½ bouteille)</i>	€ 8,00



■ ■ LE VIN DANS LES VERRES ■ ■

<i>Famara rouge, rosé, blanc sec ou demi-doux</i>	€ 4,50
<i>Viña Sol blanc, San Valentín blanc, Torres de Casta rosé</i>	€ 4,00
<i>Vin maison blanc ou rouge</i>	€ 3,50
<i>Vulcano o Bermejo sec ou demi-doux</i>	€ 5,50

■ ■ SANGRIA ■ ■

<i>Sangria coupe</i>	€ 6,00
<i>Sangria 1 litre</i>	€ 15,00
<i>Sangria ½ litre</i>	€ 8,00

■ ■ BOISSONS ■ ■

<i>Eau gazeuse pu plate ½ litre</i>	€ 2,50
<i>Boisson non alcoolisée</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>	€ 7,00
<i>Verre de liqueurs</i>	€ 6,00
<i>Shot de liqueurs</i>	€ 3,10



■ ■ BOISSON CHAUDES ■ ■

<i>Cafè expresso</i>	€ 1,60
<i>Cafè expresso avec lait</i>	€ 1,70
<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>	€ 6,00
<i>Café Irlandais</i>	€ 6,00

TVA INCLUSE