



ANTIPASTI dal nostro forno a legna

 Pane profumato all'aglio, con prezzemolo	€ 3,50
 Pane profumato all'aglio con formaggio e/o pomodoro	€ 3,90
 Bruschetta al pomodoro con olio Evo, aglio e basilico	€ 3,90
Bruschetta Iberica con pomodoro fresco, olio Evo, aglio, basilico, pata negra	€ 7,90
 Focaccia con olio Evo e rosmarino o pomodoro e aglio	€ 8,00
Bruschetta al pesto con prosciutto cotto, mozzarella di bufala e basilico	€ 7,90
Bruschetta al salmone con avocado e gamberetti	€ 7,90

ANTIPASTI Italiani dalla nostra cucina

 "Burrata Malata", burrata italiana con pomodorini, trito di olive nere disidratate e pesto servito in una siringa e pane fatto in casa	€ 9,00
Carpaccio di carne con parmigiano, rucola e limone, condito con olio Evo	€ 16,00
Carpaccio di salmone con cipollotti, capperi, olio Evo e olive triturate	€ 16,00

ANTIPASTI tipici Canari

 Patate fritte, con patate di lanzarote fresche	€ 5,90
 Papas arrugadas tipico canario, piccole patate cotte con poca acqua e servite con alioli e mojos verde e rosso	€ 6,50
 Formaggio fresco di capra di Lanzarote panato e fritto o passato alla piastra, servito con mojos canarios	€ 10,50
 Gamberetti all'aglio con pane fatto in casa	€ 11,50

INSALATE

"Posillipo": insalata mista con tonno, mix di lattuga, pomodoro, cipolla, carota, uovo, olive e mais dolce	€ 9,50
 "Un Bacio a Capri": caprese di mozzarella di bufala fresca con pomodoro e basilico accompagnata da pane fatto in casa	€ 10,50
"Insalata Livio": con mix di lattughe, avocado, pomodorini ciliegino, gamberetti, pinoli, di capra e vinaigrette dello chef al miele	€ 13,00
"Insalata Giulio Cesare": con lattuga, rucola, scaglie di parmigiano, pollo fritto, crostini di pane, salsa con senape, miele, limone e olio Evo	€ 11,50



PRIMI PIATTI di pasta fresca fatta da Noi

Lasagna di carne alla Bolognese gratinata con Parmigiano nel forno a legna	€ 13,50
“Ravioli Don Carlo”, ravioli di carne conditi con burro, salvia, uva sultanina, Porto e parmigiano	€ 12,90
Ravioli vegetariani di spinaci e ricotta in salsa di noci e olio di tartufo	€ 12,90
Gnocchi al pesto con Parmigiano, basilico, olio EVO e pinoli	€ 12,50
Gnocchi alla Sorrentina con salsa dello chef al pomodoro, aglio e basilico	€ 13,00
Tagliatelle al salmone con salsa cremosa dello chef e salmone affumicato	€ 13,90
Tagliatelle al Prosecco con gamberi, funghi, pomodoro ciliegino e burrata servite sulla salsa cremosa dello chef	€ 15,50

pasta secca

Spaghetti alla Bolognese, con ragù cucinato a fuoco lento per ore	€ 13,00
Spaghetti alla carbonara, su richiesta anche con panna	€ 12,50
Spaghetti Amatriciana, salsa di pomodoro dello chef, cipolla, pancetta e peperoncino	€ 12,50
Penne Arrabiata, pomodoro, aglio e peperoncino	€ 12,50
Spaghetti “Alfredo” con aglio, panna, parmigiano e pepe nero	€ 12,50
Spaghetti ai frutti di Mare	€ 15,50
(Tagliatelle fatte in casa 1,00 euro in piu’)	

pasta per celiaci

Spaghetti o Penne....con salsa a scelta (1,00 euro in più, secondo la scelta del condimento)	
Ravioli di funghi con salsa cremosa dello Chef, aglio, pepe nero, parmigiano	€ 13,90
Ravioli vegetariani di spinaci e ricotta in salsa di noci e olio di tartufo	€ 13,90

Risotti

Risotto con funghi porcini e zafferano mantecato al Parmigiano	€ 15,00
Risotto Frutti di Mare con succosi frutti di mare e erbe aromatiche	€ 15,50



CARNI

<i>Petto di pollo alla griglia con insalata e patate fritte</i>	€ 12,80
<i>Pollo Tricolore, filetto di pollo ripieno di pancetta, formaggio, salsa di basilico, gratinato con pomodoro e mozzarella</i>	€ 15,00
<i>Pollo al Curry in salsa cremosa di curry e ananas con patate fritte e riso bianco</i>	€ 14,50
<i>Filetto di manzo alla griglia con insalata, patate fritte o papas arrugadas</i>	€ 19,50
<i>Filetto "DolceAmaro" di manzo cucinato con datteri, Moscato e amaretto</i>	€ 21,00
<i>Filetto di manzo con salsa al pepe verde, salsa ai funghi o salsa gorgonzola</i>	€ 21,00
<i>Coscia di agnello da latte cucinata nel suo sugo a bassa temperatura e patate fritte</i>	€ 24,00

PESCE

<i>Filetto di Salmone alla griglia con insalata e patate fritte o papas arrugadas</i>	€ 16,90
<i>Sogliola alla griglia con insalata e patate fritte o papas arrugadas</i>	€ 16,00
<i>"Solea", turbanti di sogliola ripieni di gamberi con salsa dello chef e papas arrugadas</i>	€ 16,90
<i>Salmone fresco con verdure di stagione spadellate e salsa al Vermentino toscano</i>	€ 18,00
<i>Baccala' alla Vicentina con salsa cremosa dello Chef, aglio, cipolla, acciughe e Parmigiano, servito con papas arrugadas</i>	€ 18,50

MENU PER I BAMBINI

<i>Spaghetti o penne al ragù</i>	€ 6,80
<i>Spaghetti o penne alla carbonara</i>	€ 6,80
<i>"Ironman", filetto di pollo panato con patatine fritte</i>	€ 7,00
<i>"Surfer", filetto di pesce panato con patatine fritte</i>	€ 7,00

 **Piccante**  **Vegetariano**



PIZZE GOURMET

- PULCINELLA:** margherita con mozzarella di bufala, basilico e parmigiano € 14,50*
- BURRATINA:** margherita con burrata italiana fresca € 15,50*
- ELEGANTE:** margherita, pomodoro essiccato nel nostro forno, formaggio di capra, olive nere di Napoli e basilico € 15,50*
- TRICOLORE:** margherita con stracciatella, rucola, pomodorini freschi, prosciutto crudo e scaglie di parmigiano € 16,50*
- PARMIGIANA:** margherita, melanzane fritte, prosciutto cotto, burrata italiana, basilico e scaglie di parmigiano € 16,50*
- AVOCADO:** margherita con salmone affumicato, avocado, burrata italiana e olio piccante € 17,50*
- TOP :** margherita con mozzarella di Bufala, salsiccia, cipolla rossa, aglio, paprika e semi di chia € 16,50*
- CHORIZO:** margherita con mozzarella di Bufala, cipolla rossa caramellata e chorizo canario (Nduja canaria non piccante) € 15,50*
- MAIALINA:** mozzarella, crema di pistacchio fatto in casa, mortadella, burrata, basilico, granella di pistacchi € 17,00*
- PATA NEGRA:** con salsa di pomodorini freschi, aglio, mozzarella di Bufala e prosciutto Pata Negra € 19,50*



PIZZE CON FORNO A LEGNA

 MARGHERITA , pomodoro e mozzarella	€ 9,50
NAPOLI , pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe	€ 11,00
 PATATINA , pomodoro, mozzarella, patate fritte	€ 12,00
TONNO E CIPOLLE , pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle	€ 12,50
POLLO , pomodoro, mozzarella, pollo a straccetti e salsa barbecue	€ 12,50
BISMARCK , pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e uovo fresco	€ 12,00
CAPRICCIOSA , margherita con olive, prosciutto cotto, funghi e carciofini	€ 13,00
 VESUVIO , pomodoro fresco, formaggio, aglio, cipolla e peperoni	€ 11,50
HAWAII , pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas	€ 12,00
 4 FORMAGGI , pomodoro, mozzarella, parmigiano, gorgonzola, formaggio fresco	€ 13,50
SERRANO , pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	€ 13,50
REGINA , pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	€ 12,50
 PEPPERONI pomodoro, mozzarella, salamino piccante	€ 13,00
SICILIANA , pomodoro, mozzarella, olive, peperoni, acciughe e cipolla	€ 11,50
 INDIAVOLATA , margherita con cipolla, capperi, gorgonzola e peperoncino	€ 11,50
PESTO , mozzarella, pomodoro ciliegino, prosciutto cotto e parmigiano	€ 13,50
MARE , pomodoro, mozzarella, tonno, gamberi, cozze e calamari	€ 13,50
LANZAROTE , pomodoro, mozzarella, datteri, formaggio di capra e bacon	€ 13,50
 VEGETALE , pomodoro, mozzarella, peperoni, funghi, cipolla e zucchine	€ 12,50
CARBONARA , margherita con datteri, formaggio di capra e bacon	€ 13,50
CALZONE LISCIO con mozzarella e prosciutto cotto	€ 12,00
CALZONE FARCITO con pomodoro, formaggio, salame, prosciutto cotto e ricotta	€ 13,50

DOLCI FATTI IN CASA

Dolce del giorno fatto in casa	€ 6,00
Tiramisù	€ 6,00
Panna cotta con marmellata di mirtilli	€ 6,00
Gelato vari gusti fatto artigianalmente dalla nostra gelateria n.3 palline	€ 5,50
Nutellone, pizza con nutella	€ 7,00
Degustazione di Dolci fatti in casa	€ 15,00

LEGGERE PRIMA DI ORDINARE

ALLERGIE

- Crostacei e derivati
- Noccioline e derivati
- Uova e derivati
- Pesce e derivati
- Soia e derivati
- Noci e frutta secca
- Senape
- Spezie
- Molluschi

INTOLLERANZA

Glutine:

Pasta, cereali e farine

Lattosio:

Latte, Formaggi, Panne e derivati

*TOGLIERE O
CAMBIARE DAL
NOSTRO MENU'*

**OGNI CAMBIO AL MENU'
COMPORTERA' UN EXTRA
CHE VARIA DA 0,50 CENT A
4,00 EURO**

CHIEDETECI

*SENTITEVI LIBERI DI CHIEDERE
AL PERSONALE*

*POSSIAMO SUGGERIRVI LA
SCELTA PIU' ADATTA A VOI E
ALLA VOSTRA FAMIGLIA*

*SE SEGUITE UNA SPECIALE
DIETA O AVETE DELLE
INTOLLERANZE O ALLERGIE
FATECELO SAPERE PRIMA DI
ORDINARE*



VINI DI LANZAROTE

<i>Famara rosso, bianco secco, semidolce o rosé (bottiglia)</i>	€ 25,00
<i>Bermejo bianco secco o semidolce (bottiglia)</i>	€ 28,00
<i>Vulcano, bianco secco, bianco semidolce, o rosso (bottiglia)</i>	€ 28,00

VINI ITALIANI

<i>Prosecco "Mionetto" (bottiglia)</i>	€ 24,00
<i>Pinot grigio (bottiglia)</i>	€ 24,00
<i>Chianti rosso</i>	€ 24,00
<i>Barbera d'Asti rosso</i>	€ 24,00
<i>Lambrusco rosso frizzante</i>	€ 22,00

VINI DALLA SPAGNA

<i>Viña Sol (bottiglia)</i>	€ 19,00
<i>Viña Sol (½ bottiglia)</i>	€ 9,50
<i>San Valentín bianco (bottiglia)</i>	€ 19,00
<i>San Valentín bianco (½ bottiglia)</i>	€ 9,50
<i>Torres de Casta rosé (bottiglia)</i>	€ 19,00
<i>Torres de Casta rosé (½ bottiglia)</i>	€ 9,50

VINI DELLA CASA

<i>Vino della casa rosso, bianco (bottiglia)</i>	€ 17,00
<i>Vino della casa rosso, bianco (½ bottiglia)</i>	€ 8,50



VINI AL BICCHIERE

<i>Famara rosso, rosé, bianco secco o semidolce</i>	€ 5,00
<i>Viña Sol bianco, San Valentín bianco, Torres de Casta</i>	€ 4,50
<i>Vino della casa bianco o rosso</i>	€ 4,00
<i>Vulcano o Bermejo secco o semidolce</i>	€ 5,50

SANGRIA

<i>Calice grande di Sangria</i>	€ 6,50
<i>1 litro di Sangria</i>	€ 16,00
<i>½ litro di Sangria</i>	€ 8,00

BIBITE

<i>Acqua naturale o frizzante (½ litro)</i>	€ 2,50
<i>Bibita grande (coca-cola normale, light o zero, fanta limone o arancia, té mango e ananas, té limone, tonica, sprite)</i>	€ 3,50
<i>Birra grande</i>	€ 3,50
<i>Birra piccola</i>	€ 2,80
<i>Birra in bottiglia (Dorada, Tropical 0,0%, 1906 rossa, Tropical limone, Peroni)</i>	€ 3,00
<i>Succhi in bottiglia</i>	€ 2,50
<i>Spremuta di arancia</i>	€ 3,50
<i>Appletaiser</i>	€ 2,70
<i>Koppenberg o Magners</i>	€ 6,00
<i>Cocktail o miscele (Aperol Spritz, Negroni, Mojito, Piñacolada, , St-Germain Hugo Tequila Sunrise, Gin Tonic, Sex on the Beach, Espresso Martini, Coconut Spritz)</i>	€ 8,00
<i>Coppa di liquore</i>	€ 6,00
<i>Chupito di liquore</i>	€ 3,10



BEVANDE CALDE

<i>Caffè espresso italiano</i>	€ 1,70
<i>Caffè espresso macchiato</i>	€ 1,80
<i>Caffè espresso con liquore</i>	€ 2,10
<i>Caffè con panna</i>	€ 2,10
<i>Caffè americano</i>	€ 2,00
<i>Cappuccino</i>	€ 2,50
<i>Cappuccino con panna</i>	€ 2,70
<i>“Leche y leche” (latte condensato, caffè, latte caldo)</i>	€ 1,90
<i>Tè caldo</i>	€ 1,60
<i>Infusione o camomilla</i>	€ 1,60
<i>“Barraquito” (latte condensato, Licor 43, caffè, latte, cannella e scorza di limone)</i>	€ 6,50
<i>Irish Coffee</i>	€ 7,00
<i>Calypso Coffee</i>	€ 7,00

COPERTO € 1,00 A PERSONA
PIZZA BOX O TAPPER PER CIBO DA ASPORTO € 0,30

IGIC (IVA) INCLUSA