



### **🇪🇸 ENTRANTES de nuestro horno a leña 🇪🇸**

🍷 Pan con mantequilla, ajo, perejil y aceite Evo	€ 3,50
🍷 Pan Especial con ajo, tomate y queso	€ 3,90
🍷 Bruschetta de tomate, panecillo con tomate, albahaca, ajo, aceite Evo	€ 3,90
Bruschetta Iberica, tomate fresco, albahaca, ajo, aceite Evo, jamón ibérico	€ 7,90
🍷 Focaccia con aceite Evo y romero o con tomate y ajo	€ 8,00
Bruschetta de Pesto, panecillo con mozzarella de bufala, jamón y pesto	€ 7,90
Bruschetta de salmón: panecillo con salmón, aguacate y gambas	€ 7,90

### **🇪🇸 ENTRANTES ITALIANOS de nuestra cocina 🇪🇸**

🍷 <b>"Burrata Enferma"</b> burrata italiana con pesto, tomate cherry y trito de aceitunas deshidratadas	€ 9,00
Carpaccio de solomillo en laminas con parmesano, rucula y limón	€ 16,00
Carpaccio de salmón con cebolletas, alcaparras, aceite Evo, limón y trito de aceitunas	€ 16,00

### **🇪🇸 ENTRANTES de Lanzarote 🇪🇸**

🍷 Papas fritas caseras	€ 5,90
🍷 Papas arrugadas, típicas patatas canarias con mojo especial de la casa	€ 6,50
🍷 Queso de cabra fresco de Lanzarote empanado con cereales y frito o a la plancha con salsita de mojos hechos en nuestra cocina	€ 10,50
🍷 Gambas al ajillo con panecillo casero	€ 11,50

### **🇪🇸 ENSALADAS 🇪🇸**

<b>"Posillipo"</b> : ensalada mixta con atún, mezcla de lechugas, tomate, cebolla, zanahoria, huevo, aceitunas, maíz dulce	€ 9,50
🍷 <b>"Un Beso en Capri"</b> : ensalada caprese con mozzarella de bufala fresca, tomate con pan casero aromatizado	€ 10,50
<b>"Ensalada Don Livio"</b> : con mezcla de lechuga, aguacate, tomate cherry, gambas, piñones, nueces, queso rulo y vinagreta de miel	€ 13,00
<b>"Ensalada Giulio Cesare"</b> : lechuga, rucula, lascas de parmesano, pollo crujiente, picatostes de pan, salsade mostaza y miel, aceite extra virgen de oliva, limón	€ 11,50



## **PRIMEROS PLATOS de pasta fresca caseras**

<i>Lasaña de carne: laminas de pasta fresca con bechamel, salsa Boloñesa, parmesano todo gratinado en el horno de leña</i>	€ 13,50
<i><b>“Ravioli Don Carlo”</b>: ravioli caseros rellenos de carne con salsa de salvia, pasas al marsala y parmesano</i>	€ 12,90
<i>🍷 Ravioli de ricotta y espinacas en salsa de trufa y nueces</i>	€ 12,90
<i>🍷 Gnocchi al pesto: con albahaca, ajo, piñones, parmesano y aceite Evo</i>	€ 12,50
<i>🍷 Gnocchi a la Sorrentina: salsa de tomate del chef, ajo, mozzarella y albacha</i>	€ 13,00
<i>Tagliatelle al salmón, en salsita con toque de tomate, cebolla y salmón ahumado</i>	€ 13,90
<i>Tagliatelle al prosecco: langostinos, champiñones, tomate cherry, burrata y cremosa salsa del chef</i>	€ 15,50

### **pasta seca**

<i>Spaghetti a la salsa Boloñesa, cocinada a fuego muy lento</i>	€ 13,00
<i>Spaghetti a la carbonara con huevo, parmesano y bacón con nata opcional</i>	€ 12,50
<i>🍷 Spaghetti Amatriciana, salsa de tomate de el chef, cebolla, panceta y giundilla picante</i>	€ 12,50
<i>🍷 Penne Arrabiata, salsa de tomate, ajo y guindilla Italiana roja</i>	€ 12,50
<i>🍷 Spaghetti “Alfredo” con ajo, nata, queso parmesano y pimienta negra</i>	€ 12,50
<i>Spaghetti frutti di Mare</i>	€ 15,50
<i>Tagliatelle 1,00 euro mas</i>	

### **pasta sin gluten**

<i>Spaghetti o Penne....salsa a elegir (1 euro mas según la salsa elegida)</i>	
<i>🍷 Ravioli de ricotta y espinacas en salsa de trufa y nueces</i>	€ 13,90
<i>🍷 Ravioli de champiñones con salsa cremosa de nata, queso parmesano, ajo y Pimienta negra</i>	€ 13,90

### **Arroces**

<i>🍷 Risotto con funghi porcini y azafrán: tipico arroz italiano con boletus y parmesano</i>	€ 15,00
<i>Risotto frutti di mare, tipico arroz italiano con frutos de mar en su jugo y hierbas aromaticas</i>	€ 15,50



## **CARNES**

<i>Pechuga de pollo a la plancha, con ensalada y papas fritas</i>	€ 12,80
<i>Pollo <b>Tricolore</b>, filete de pollo relleno de panceta, queso, salsa de albahaca , gratinado con tomate y mozzarella, con papas fritas</i>	€ 15,00
<i>Pollo Curry, filete de pollo con curry y salsa cremosa de cebolla y piña, arroz y papas</i>	€ 14,50
<i>Solomillo de ternera a la plancha con papas fritas o ensalada o papas arrugadas</i>	€ 19,50
<i>Solomillo "<b>DolceAmaro</b>" de ternera en salsa de dátiles, vino Moscato y amaretti</i>	€ 21,00
<i>Solomillo con salsa a la pimienta verde, salsa de champiñones o salsa gorgonzola</i>	€ 21,00
<i>Pata de cordero lechal asada en horno a baja temperatura en su jugo con papas</i>	€ 24,00

## **PESCADOS**

<i>Salmón a la plancha con ensalada y papas fritas o papas arrugadas</i>	€ 16,90
<i>Lenguado a la plancha con ensalada y papas fritas o papas arrugadas</i>	€ 16,00
<i>Filete de lenguado "<b>Solea</b>", turbantes de lenguados rellenos de langostinos con deliciosa salsa del chef y papas arrugadas</i>	€ 16,90
<i>Salmón al vino vermentino de Toscana salteado con verduras de temporada</i>	€ 18,00
<i>Bacalao a la "Vicentina", solomillo de Bacalao con salsa cremosa del Chef, ajo, cebolla, anchoas, parmesano y papas arrugadas</i>	€ 18,50

## **MENU DE NIÑOS**

<i>Spaghetti o penne a la boloñesa</i>	€ 6,80
<i>Spaghetti o penne a la carbonara</i>	€ 6,80
<i>"<b>Ironman</b>": tira de pollo empanado con papas fritas y ensalada</i>	€ 7,00
<i>"<b>Surfero</b>": filete de pescado empanado con papas fritas y ensalada</i>	€ 7,00



## *PIZZAS GOURMET*

- PULCINELLA: margherita con mozzarella de bufala, albahaca y lascas de parmesano* € 14,50
- BURRATINA : margherita con burrata italiana fresca* € 15,50
- ELEGANTE: margherita, tomate secado en nuestro horno, queso de cabra, aceitunas negras de Napoles sin hueso y albahaca* € 15,50
- TRICOLOR: margherita con queso stracciatella, rucula, tomate cherry jamon Serrano y lascas de parmesano* € 16,50
- PARMIGIANA : margherita ,berenjenas fritas, jamón cocido, burrata italiana, albahaca y queso lascas de queso parmesano* € 16,50
- AVOCADO: margherita con salmon ahumado, aguacate, burrata italiana y aceite picante* € 17,50
- TOP: margherita con mozzarella de bufala, salsicha, cebolla roja, ajo, pimentón y semilla de chia* € 16,50
- MAIALINA: blanca con mozzarella, crema de pistacho casero, mortadella, Burrata, albahaca y pistachos picados* € 17,00
- CHORIZO: margherita con mozzarella de Bufala ,cebolla roja caramelizada chorizo canario* € 15,50
- PATA NEGRA : con salsa de tomate fresco, ajo, mozzarella de Bufala y jamon de Pata Negra* € 19,50



## **🇪🇸 PIZZAS CON HORNO DE LEÑA 🇪🇸**

<b>🍷 MARGHERITA, tomate y mozzarella</b>	<b>€ 9,50</b>
<b>NAPOLI, tomate, mozzarella, alcaparras y anchoas</b>	<b>€ 11,00</b>
<b>🍷 PATATAS, tomate, mozzarella y papas fritas</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>ATÚN, tomate, mozzarella, atún y cebolla</b>	<b>€ 12,50</b>
<b>POLLO, tomate, mozzarella, pollo y salsa barbacoa</b>	<b>€ 12,50</b>
<b>BISMARCK, tomate, mozzarella, jamón cocido y huevo encima</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>CAPRICHOSA, tomate, mozzarella, aceitunas, jamón cocido, champiñones y alcachofas</b>	<b>€ 13,00</b>
<b>🍷 VESUVIO, tomate fresco, mozzarella, ajo, cebolla y pimiento</b>	<b>€ 11,50</b>
<b>HAWAII tomate, mozzarella, jamón cocido y piña</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>🍷 4 QUESOS, tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesano, queso blanco fresco</b>	<b>€ 13,50</b>
<b>SERRANO, tomate, mozzarella y jamón serrano</b>	<b>€ 13,50</b>
<b>REGINA, tomate, mozzarella, champiñones y jamón cocido</b>	<b>€ 12,50</b>
<b>🍷 PEPPERONI, tomate, mozzarella y pepperoni</b>	<b>€ 13,00</b>
<b>SICILIANA tomate, mozzarella, aceitunas, pimientos, anchoas y cebollas</b>	<b>€ 11,50</b>
<b>🍷 INDIAVOLATA, tomate, mozzarella, cebolla, alcaparras, gorgonzola y guindilla</b>	<b>€ 11,50</b>
<b>PESTO, mozzarella, tomate cherry, jamón cocido y parmesano</b>	<b>€ 13,50</b>
<b>MARE, tomate, mozzarella, atún, gambas, calamares y mejillones</b>	<b>€ 13,50</b>
<b>LANZAROTE, tomate, mozzarella, bacón, dátiles y queso de cabra</b>	<b>€ 13,50</b>
<b>🍷 VEGETALE, tomate, mozzarella, pimientos, cebolla, champiñones, calabacín</b>	<b>€ 12,50</b>
<b>CARBONARA, blanca con mozzarella, huevo, parmesano, pimienta negra, bacon</b>	<b>€ 13,50</b>
<b>CALZONE LISCIO con jamón cocido y mozzarella</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>CALZONE FARCITO, tomate, mozzarella, jamón cocido, salami y ricotta</b>	<b>€ 13,50</b>

## **🇪🇸 POSTRES CASEROS 🇪🇸**

<b>Postre del día</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Tiramisú de la casa</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Panna cotta casera con marmelada de arandanos</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Helado casero "Dolomiti" gustos variados según el día n.3 bolitas</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>"Nutellone": pizza con Nutella y azúcar glas</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Degustación de postres caseros</b>	<b>€ 15,00</b>

# *LEER ANTES DE PEDIR*

## *ALLERGIAS*

- Marisco y derivados
- Avellanas y derivados
- Huevos y derivados
- Pescados y derivados
- Soja y derivados
- Nueces y frutas secas
- Mostaza
- Especias
- Molusco

## *INTOLERANCIAS*

**Gluten:**

**Pasta, cereales y harinas**

**Lactosa:**

**Leche, queso, nata y derivados**

## *QUITAR O CAMBIAR DE NUSTRA CARTA*

**CUALQUIER CAMBIO A  
NUESTRA CARTA PUEDE  
VARIAS CON EXTRAS DESDE  
0,50 CENT A 4,00 EURO**

## *PREGUNTANOS*

*PREGUNTEN SIN PROBLEMA A  
NUESTRO PERSONAL DE SALA*

*PODEMOS SUGERIR LA MEJOR  
ELECCIÓN PARA USTED Y SU  
FAMILIA*

*SI USTED SIGUE UNA DIETA  
ESPECIAL O TIENE ALGUN  
PROBLEMA DE INTOLERANCIA  
AVISAR ANTES DE PEDIR A  
NUESTRO PERSONAL*



## **🇪🇸 VINOS DE LANZAROTE 🇪🇸**

<b><i>Famara tinto, blanco seco, semidulce o rosado (botella)</i></b>	<b>€ 25,00</b>
<b><i>Bermejo seco o semidulce (botella)</i></b>	<b>€ 28,00</b>
<b><i>Vulcano, tinto, blanco seco, semidulce (botella)</i></b>	<b>€ 28,00</b>

## **🇮🇹 VINOS DE ITALIA 🇮🇹**

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

## **🇪🇸 VINOS DE ESPAÑA 🇪🇸**

<b><i>Viña Sol blanco (botella)</i></b>	<b>€ 19,00</b>
<b><i>Viña Sol blanco (1/2 botella)</i></b>	<b>€ 9,50</b>
<b><i>San Valentin blanco (botella)</i></b>	<b>€ 19,00</b>
<b><i>San Valentin blanco (1/2 botella)</i></b>	<b>€ 9,50</b>
<b><i>Torres de Casta rosado</i></b>	<b>€ 19,00</b>
<b><i>Torres de Casta rosado (1/2 botella)</i></b>	<b>€ 9,50</b>

## **🇪🇸 VINOS DE LA CASA 🇪🇸**

<b><i>Vinos de la casa tinto o blanco (botella)</i></b>	<b>€ 17,00</b>
<b><i>Vinos de la casa tinto o blanco (1/2 botella)</i></b>	<b>€ 8,50</b>



## **🇪🇸 VINOS EN COPAS 🇪🇸**

<i>Famara tinto, rosado, blanco seco o semidulce</i>	€ 5,00
<i>Viña Sol blanco, San Valentín blanco, Torres de Casta</i>	€ 4,50
<i>Vino de la casa blanco o tinto</i>	€ 4,00
<i>Vulcano o Bermejo seco o semidulce</i>	€ 5,50

## **🇪🇸 SANGRIA 🇪🇸**

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

## **🇪🇸 BEBIDAS 🇪🇸**

<i>Agua con gas o sin gas botella ½ litro</i>	€ 2,50
<i>Refresco grande (coca-cola normal, light, zero, nestea mango piña, nestea limón fanta limón, fanta naranja, Sprite, tónica)</i>	€ 3,50
<i>Jarra de cerveza</i>	€ 3,50
<i>Caña de cerveza</i>	€ 2,80
<i>Cerveza en botella (Dorada, Tropical 0,0%, 1906 tostada, Tropical limón, Peroni)</i>	€ 3,00
<i>Zumos en botella</i>	€ 2,50
<i>Zumo de naranja natural</i>	€ 3,50
<i>Appletaiser</i>	€ 2,70
<i>Koppenberg o Magners</i>	€ 6,00
<i>Cocktail o Combinados (Aperol Spritz, Negroni, Mojito, St-Germain Hugo, Piñacolada, Tequila Sunrise, Gin Tonic, Sex on the beach, Espresso Martini, Coconut Spritz)</i>	€ 8,00
<i>Copa de licores</i>	€ 6,00
<i>Chupito de licores</i>	€ 3,10





## **BEBIDAS CALIENTES**

<i>Caffè espresso italiano</i>	€ 1,70
<i>Caffè espresso con leche (cortado)</i>	€ 1,80
<i>Caffè espresso con licor (carajillo)</i>	€ 2,10
<i>Caffè con nata</i>	€ 2,10
<i>Caffè americano</i>	€ 2,00
<i>Cappuccino o cafe con leche largo</i>	€ 2,50
<i>Cappuccino o cafe con leche largo con nata</i>	€ 2,70
<i>Leche y leche</i>	€ 1,90
<i>Tè caliente</i>	€ 1,60
<i>Infusión o manzanilla</i>	€ 1,60
<i>Barraquito</i>	€ 6,50
<i>Irish Coffee</i>	€ 7,00
<i>Calypso Coffee</i>	€ 7,00

**CUBIERTO € 1,00 A PERSONAS**  
**PIZZA BOX O TAPPER PARA COMIDA PARA LLEVAR € 0,30**

**IGIC INCLUIDO**