

Antipasti

NONNA

ARANCINI

Arancini de arroz con queso fontina, prosciutto crocante, salsa ciociara y aceite de albahaca.

MAMMA

BRUSCHETTA AL POMODORO

Pan campesino de masa madre, texturas de tomate, albahaca, ajo confitado y Parmigiano Reggiano.

FILIA

CARPACCIO DI POMODORI

Finas láminas de tomate, polvo de aceitunas negras, arúgula, brotes de temporada, pesto de cítricos y pimienta rosa fresca.

INSALATA CAPRESE

Jitomate heirloom, mozzarella ahumada, pesto, albahaca y aceite de oliva.

CARPACCIO DI MANZO CLASSICO

Finas láminas de res con hierbas aromáticas, vinagreta de chalota con tomate y cebollín, texturas de parmesano, rúcula y schiacciata toscana.

BURRATA

Burrata rellena con pesto genovés, hojas de frisée y calabacines fritos en escabeche estilo napolitano con aderezo balsámico y menta.

Primi Piatti

NONNA

CREMA DI ASPARAGI

Tortellini rellenos de mousse de camarón y ralladura de limón, acompañados de puré de espárragos con menta.

MAMMA

AGNOLOTTI

Pasta fresca hecha en casa con clorofila de espinaca, rellena de queso ricotta y bañada en una suave salsa de tomates rostizados.

FILIA

PASTA CARBONARA

Pasta spaghetti, guanciale curado, huevo orgánico, queso pecorino y Parmigiano Reggiano.

LASAGNA EMILIANA

Clásica con láminas de pasta fresca, rellena de ragú tradicional y bechamel, con queso parmesano.

PASTA BOLOGNESE

Pasta pappardelle fresca hecha a mano con ragú bolognese tradicional y queso Grana Padano añejo.

PASTA CACIO E PEPE

Pasta mezzi rigatoni, pimienta negra recién molida y tostada, fonduta de queso Pecorino Romano.

RISOTTO ALLA MILANESE

Arroz carnaroli infusionado con azafrán, cebolla y vino blanco, Parmigiano Reggiano, terminado con reducción de tuétano.

RISOTTO AI FUNGHI

Arroz Carnaroli con mezcla de hongos salteados con ajo y vino blanco, perejil y fonduta de queso Grana Padano con aceite de trufa natural.

LASAGNE VEGETARIANE

Láminas de zanahoria, berenjena, calabacín, zucchini, espinaca, salsa blanca, salsa de tomate, tierra de perejil y aceite de cebollín.

Secondi Piatti

NONNA

POLIPO ALLA LUCIANA

PLATO SIGNATURE

Pulpo local braseado al vino tinto con tomates San Marzano, aceitunas y alcaparras, gremolata de perejil, papas crujientes y aceite de albahaca.

MAMMA

OSSOBUCO DI VITELLO

Chamorro braseado a fuego lento en salsa de vino tinto con finto risotto de cebada perlada.

FILIA

TAGLIATA

New York steak a la parrilla, servido con ensalada de arúgula y parmesano, peperonata tradicional y aderezo casero de balsámico añejo.

PESCE ALL'ACQUA PAZZA

Pescado fresco del día preparado en un fumet con hierbas frescas y especias, acompañado de vegetales y aceite de oliva extra virgen.

MILANESA ALLA PARMIGIANA

Pechuga de pollo orgánico empanizada, puré de papa rústico, salsa de tomate, y mozzarella gratinado.

Pizzas

NONNA

MARGHERITA BUFALINA

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fresca, albahaca italiana y aceite de oliva.

MAMMA

DIAVOLA CALABRESE

Salami picante calabrés, 'nduja tradicional, salsa de tomate, mozzarella y aceite di peperoncino.

FILIA

FUSIONE DI FORMAGGI

Base blanca con mozzarella ahumada, gorgonzola dulce suave, Parmigiano Reggiano añejo y fontina valtellinese.

PIZZA MARINARA

Pizza napolitana tradicional con salsa de tomate San Marzano, ajo dulce, orégano y anchoas.

PIZZA PRIMAVERA

Deliciosa pizza del jardín con diferentes texturas de vegetales, puré de coliflor, pesto de cítricos y albahaca, tomates deshidratados, chips de berenjena y calabaza mantequilla rostizada.

LA SORRENTINA

Base blanca con mozzarella, prosciutto crudo, rúcula fresca, tomates cherry confitados y láminas de queso parmesano.

Dolci

PANNA COTTA

Exquisita crema infusionada con romero, servida con compota de durazno y miel.

LIMÓN LIMONCELLO

Cremoso de limón amarillo infusionado con limoncello, sobre un crujiente de vainilla, acompañado de salsa fresca de limón y menta.

TIRAMISÚ

Capas suaves de bizcochos de soletilla humedecidos en café espresso, servidas con crema cítrica de mascarpone y un toque de cacao en polvo.