



Carta de alérgenos

Allergen chart



Entrantes · Starters

Flor de calabacín en Tempura <i>Zucchini flower in tempura</i>	T	●		T	●		●		T	T	T	T	T	●
Ensalada mediterránea Numa Pompilio con aliño de bergamota <i>Numa Pompilio mediterranean salad with bergamot dressing</i>		T					T			T	T		●	●
Ensalada de alcachofas laminadas con hojas frescas <i>Laminated artichoke salad with fresh leaves</i>							●							
Verduras a la parrilla <i>Grilled Vegetables</i>														
Nuestra parmigiana de berenjena <i>Our Eggplant parmigiana</i>	●	●					●		T				T	●
Ensalada de Burrata con tomate Ángel <i>Burrata salad with Angel tomato</i>							●							
Vitello Tonnato	●			●	●								T	●
Stracciatella con tomate y botarga de mujol <i>Stracciatella with tomato and mullet botarga</i>					●		●		●					
Tartar de salmón y aguacate con mahonesa de lima al tomillo <i>Salmon tartare and avocado with lime and thyme mayonnaise</i>		●		●	●								●	
Carpaccio de ternera con rúcula, trigueros y cremoso de parmesano <i>Beef carpaccio with rocket, green asparagus and parmesan cream</i>		T					●	T				T	●	
Steak tartar		●		●	●				●				T	●
Mosaico de carabineros <i>Red prawn mosaic</i>			●				T		●				●	●
Salpicón de bogavante y carabineros con tomate Datterini <i>Lobster and scalart shrimp salad with Datterini tomato</i>			●	●	T			T	●					●



Pasta

Tagliolini con alcachofas <i>Tagliolini with artichokes</i>	○	○		○			○		T				T	○
Panzerotti rellenos de pera con salsa de queso Gorgonzola y nueces <i>Pear-stuffed panzerotti with Gorgonzola cheese sauce and nuts</i>	○	○	T	○	T		○	T	T	○	T		○	
Rigatoni con salsa Amatriciana <i>Rigatoni with Amatriciana sauce</i>	○	○	T	T	T		○	T	T	T			T	○
Gnocchi con tomate fresco y stracciatella <i>Gnocchi with fresh tomato and stracciatella</i>		○		T			○		T				T	
Garganelli a la puttanesca con atún rojo <i>Garganelli with bluefin tuna puttanesca style</i>	○	○		○	○				T				T	○
Raviolones de rabo de toro <i>Oxtail big raviolis</i>	○	○	T	○	T		○	T	T	T			T	○
Linguini al pesto de pistacho <i>Linguini with pistachio pesto sauce</i>		○		T			T		T	○	T	T	T	
Spaghetti a la Carbonara Tradicional <i>Traditional Carbonara Spaghetti</i>	○	○		○			○		T				T	
Rotelle con queso de cabra, trufa negra y habitas <i>Rotelle with goat cheese, black truffle and broad beans</i>	T	○	T	T	T		○	T	T	○			T	
Pappardelle con perdiz <i>Pappardelle with partridge</i>	○	○	T	○	T		T	T	○	T			T	○
Calamarata a la Amalfitana con pulpo borracho <i>Amalfi-style Calamarata with drunken octopus</i>	○	○	○	T	○		T	○	T	T			T	○
Tagliolini con setas en rueda de pecorino <i>Tagliolini with mushroom in pecorino wheel</i>	○	○	T	○	T		○	T	T	T			T	
Spaghetti Neri frutti di mare <i>Black spaghetti frutti de mare</i>	○	○	○	T	○		T	○	T	T			T	○
Tagliatelle con langosta <i>Tagliatelle with lobster</i>	○	○	○	○	○		○	T	T	T			T	○



Del Forno Y Risottos

Lasaña de calabacín y alcachofa <i>Zucchini and artichoke lasagna</i>		●		●			●		T				T	
Lasaña de faisán <i>Pheasant lasagna</i>	●	●		●			●		T				T	●
Canelones de centolla <i>Crab cannelloni</i>	●	●	●	●	●		●		T				T	●
Risotto con boletus y foie <i>Risotto with boletus and foie</i>	●						●							●
Risotto a la marinera <i>Seafood Risotto</i>	●	●	●		●		●	●						●

Del mar y la tierra · From the sea and the land

Rape con Flor de Alcachofa <i>Monkfish with grilled artichoke</i>	●	●			●									●
Lomo alto de Rubia Gallega con patatas baby al romero <i>High Galician loin with rosemary baby potatoes</i>														
Lomo de merluza con velouté de bimi <i>Hake loin with bimi velouté</i>	●				●									
Orecchiona de Vitello <i>The Original Milanese</i>		●		●			●		T	T		T	T	
Lenguado al limón de Capri <i>Sole with lemon of Capri</i>	●				●									●
Solomillo de ternera al Barolo, foie y verduras al wok <i>Barolo beef tenderloin with foie gras and wok vegetables</i>	●	●					●							●
Chuletón de Angus <i>Angus Ribeye</i>														



- 
Apio Celery
- 
Gluten Gluten
- 
Crustáceo Crustacee
- 
Huevos Eggs
- 
Pescado Fish
- 
Altramuz Lupin
- 
Lácteos Milk
- 
Moluscos Molluscs
- 
Mostaza Mustard
- 
Frutos secos Tree nuts
- 
Cacahuete Peanut
- 
Sésamo Sesame
- 
Soja Soy
- 
Sulfitos Sulfur

Nuestra cuchara · Our spoon

Minestrone de verduras <i>Vegetable Minestrone Soup</i>	●	●		T			T			T	T	T	T	●
--	---	---	--	---	--	--	---	--	--	---	---	---	---	---

Caviar

Tagliolini preparados en mesa al Gin y Caviar <i>Tagliolini prepared on the table with Gin and Caviar</i>		●		●	●		●		T					T
Caviar Beluga		●		●	●		●							



Postres · Desserts

Cannoli Siciliani		●		●			●			●	T	T	T	T
Crema de sabayón frío con frutos del bosque <i>Cold sabayon cream with berries</i>		●		●			●		T				T	
Crème Brûlée de pistachos <i>Pistachio Crème Brûlée</i>				●			●			●			T	
Panna Cotta de vainilla y amarenas <i>Vanilla and amarenas panna cotta</i>		●					●							●
Lingote de chocolate tierno <i>Soft chocolate ingot</i>		●		●			●		T	T	T	T	●	T
Tabla de quesos <i>Soft chocolate ingot</i>							●			●				
Tiramisú de Nonna Rosa <i>Tiramisu of Nonna Rosa</i>		●		●			●			T	T	T	T	●
Espuma de lichi con fantasía de mango <i>Lychee foam with mango fantasy</i>	T			T			T		T	T	T	T	●	T
Cremoso de queso con cereza y amarena de Bologna <i>Creamy cheese with cherry and Bologna amarena</i>	T	●		T			●		T	●	●	T	T	T
Frutas de temporada con licuada de albahaca <i>Seasonal fruits with brasil sauce</i>		T		T			●			T	T	T	T	T



- 
Apio Celery
- 
Gluten
- 
Crustáceo Crustacee
- 
Huevos Eggs
- 
Pescado Fish
- 
Altramuz Lupin
- 
Lácteos Milk
- 
Moluscos Molluscs
- 
Mostaza Mustard
- 
Frutos secos Tree nuts
- 
Cacahuete Peanut
- 
Sésamo Sesame
- 
Soja Soy
- 
Sulfitos Sulfur

Fuerta de carta · Out of menu

Guarnición patatas fritas <i>Fren fries garnish</i>	T	●		T	●		●		T	T	T	T	T	●
Linguini con almejas <i>Linguini with clams</i>	●	●	T	T	●			●	T	T			T	●
Canelones de calamares en su tinta <i>Squid cannelloni in ink</i>		●		●			●	●	T				T	
Pasta arrabiata	●	●		T			T		T				T	●
Pasta al burro	●	●		●			●		T				T	
Pasta pomodoro	●	●		T			T		T				T	●
Pasta boloñesa	●	●		T			●		T				T	●
Pasta agli oleo	●	●		T			T		T				T	
Pasta alfredo		●		T			●		T				T	



Fuertes de carta · Out of menu

Gnocchi con perdiz <i>Gnocchi with partridge</i>	●	●		●			T		●				T	●
Risotto de azafrán con oro <i>Saffron risotto with gold</i>	●						●							
Pallarda de ternera rosada con salsa de queso gorgonzola <i>Pink beef pallarda with gorgonzola cheese sauce</i>	T	●	T	●	T		●	T	T	T			T	●
Tagliolino al huevo <i>Egg tagliolino</i>		●		●			●		T				T	●
Raviolones de ricota fresca y espinacas <i>Fresh ricotta and spinach raviolons</i>	●	●		●			●		T				T	
Risotto de azafrán y tuétano <i>Saffron and marrow risotto</i>	●						●							
Tomahawk														
Rodaballo salvaje en salsa menier de naranja <i>Wild trutt in orange menier sauce</i>	●				●		●							●
Caldereta de pescado <i>Fish stew</i>	●	●	●		●									●



Panes · Breads

Pan de tomate seco con albahaca <i>Dried tomato bread with basil</i>		●		T			●			T		T	T	T
Pan chapatita blanca <i>White chapatita bread</i>		●		T			T			T		T	T	T
Pan chapatita de aceitunas <i>Olive chapatita bread</i>		●		T			T			T		T	T	T
Pan chapata integral con semillas <i>Whole chapata bread with seeds</i>		●		T			T			●		T	T	T

Il Carreto Dei Gelati

Sorbete de bergamota <i>Bergamot sorbet</i>		T		T			T			T	T	T	T	T
Sorbete de naranja sanguina <i>Blood orange sorbet</i>		T		T			T			T	T	T	T	T
Sorbete de cava o vodka <i>Cava or vodka sorbets</i>		T		T			T			T	T	T	T	●
Helado de Pistacho Numa <i>Numa Pistaccio Ice Cream</i>		T		T			●			●	T	T	T	T
Helado de Avellana de Alba <i>Alba Hazelnut Ice Cream</i>		T		T			●			●	T	T	●	T
Helado de Gianduiotto <i>Gianduiotto Ice Cream</i>		●		T			●			●	T	T	●	T
Helado Yogurt e Fregolne <i>Yogurt e Fregolne Ice Cream</i>		T		T			●			T	T	T	●	T
Helado de Turrón <i>Nougat Ice Cream</i>		T		●			●			●	T	T	●	T