

Pasta, pizza e vino

TRATTORIA POPOLARE

"BENVENUTI A
CASA NOSTRA"



@fratellifigurato



Antipasti

L' antipasto della casa (para 2 pers.) 25

estás en nuestra casa y tienes que vivir la experiencia más tradicional de una trattoria del Sur de Italia: un mix de recetas típicas del Sur, verduras de temporada, quesos y embutidos artesanales

cambia según temporada - pregunta en sala

La nostra Porchetta 15

nuestra receta de la típica porchetta: carne de cerdo aromatizada con romero, hinojo, ajo y pimienta y asada durante horas

I salumi e formaggi 18

nuestra selección de quesos y embutidos artesanales

cambia según temporada - pregunta en sala

Le verdure di stagione 13

verduras de temporada traídas del mercado de Napoli y cocinadas según las recetas típicas del Sur de Italia

cambia según temporada - pregunta en sala

La parmigiana di melanzane 16

la parmigiana di melanzane de la receta familiar: capas de berenjenas fritas, salsa de tomate, parmigiano reggiano y provola ahumada

“IL PANE DELLA CASA” 3

cestita de nuestro “palatone napoletano” - un pan muy crujiente y con una miga suave, preparado con harinas semi-integrales

NEW!

RAVIOLI CAPRESI



NEW!
LA PASTA AL FORNO



Pasta fresca e secca

Gnocchi di ricotta di bufala al ragù napoletano 16,9

gnocchi de ricotta de búfala condimentados con ragù napoletano de larga cocción de carne y tomate y terminados con parmigiano reggiano

Lombrichelli viterbesi all'Amatriciana 16,9

lombrichelli - pasta similar alle tagliatelle, más gruesa - condimentados con salsa de tomate, guanciale, pecorino romano y pimienta negra

Spaghettoni alla Carbonara 16,9

spaghettoni condimentados con huevo, guanciale, parmigiano reggiano, pecorino romano y pimienta negra

Ziti alla Genovese 17,9

ziti - pasta alargada de forma tubular - condimentados con salsa alla genovese de larga cocción de carne y cebolla y terminados con pecorino romano. **PASTA SECCA**

Ravioli capresi 18,9

¡una especialidad de la isla de Capri! ravioli rellenos de ricotta semi-curada de oveja y mejorana condimentados con salsa de tomates cherry datterini sicilianos de temporada y albahaca

La pasta al forno 17,9

rigatoni - pasta corta - horneados con nuestro ragù napoletano de larga cocción de carne y tomate, albondiguitas fritas, grana padano, provola ahumada y trocitos de huevo cocido. **PASTA SECCA**

NEW!

SAN GENNARO



NEW!

L'ESTATE AL SUD



NEW!

LA PARMIGIANA DI MELANZANE



Pizza napoletana

Margherita Classica

12,9

salsa de tomate, grana padano, mozzarella, AOVE Bio y albahaca

Bufalina classica

14,9

mozzarella fiordilatte, mozzarella de búfala DOP de Caserta, tomates cherry datterini siciliani, grana padano, pimienta negra, AOVE Bio y albahaca

Andavo a 10 all'ora ★ UNIDADES LIMITADAS 17,9

salsa de tomate “Antichi Pomodori di Napoli” - Slow Food, salsiccia pezzente de la Montagna Materana, caciocavallo silano DOP, aceitunas “Salella ammaccata del Cilento” - Slow Food, AOVE Bio y albahaca

Diavola de León

15,9

salsa de tomate, mozzarella, aceitunas negras, chorizo de León, láminas de grana padano, AOVE Bio y albahaca

Mortadella, burrata e pomodori secchi

17,9

mozzarella, mortadella de Bologna, burrata pugliese, tomates secos, rúcula, pimienta negra, AOVE Bio y albahaca

Amatrice al Sole

16,9

una versión renovada y más fresca de nuestra Amatrice: salsa de tomates San Marzano asados, guanciale romano, pecorino romano, pimienta negra y AOVE Bio

5 formaggi del Sud

17,9

mozzarella, formaggio erborinato del Parco del Matese (similar al gorgonzola), ricotta fresca, giuncata calabrese (queso de cabra y oveja), ricotta silana ahumada, mermelada de pimientos rojos y guindilla, pimienta negra y AOVE Bio

San Gennaro *new*

16,9

un homenaje al santo de Napoli. Battuto (picadillo) de guanciale, mortadella y prosciutto, ricotta fresca, pomodorini datterini, caciocavallo silano DOP, taralli sugna e pepe (rosquillas napolitanas), pimienta negra, AOVE Bio y albahaca fresco

L'estate al Sud *new*

18,9

Pizza estirada sin borde y cocinada lentamente como una focaccia inspirada en el clásico bocadillo de playa: mozzarella, rodajas de tomate fresco de temporada, prosciutto crudo de Parma, AOVE Bio, orégano y albahaca

La Parmigiana di melanzane *new*

17,9

un himno al verano: salsa de tomates cherry datterini siciliani, provola ahumada, berenjenas fritas, grana padano, AOVE Bio y albahaca



NEW!

TARTUFO DI PIZZO CALABRO

GELATO

NEW!

PASTIERA
NAPOLETANA



Dolci della casa

Tiramisú della mamma 7

Caprese classica
al cioccolato 7

Pastiera napoletana *new* 7

Gelato “Tartufo di Pizzo Calabro” *new* 7
con opción de “affogato al caffè” o “affogato al liquore” - 2

Refrescos y birre italiane

Peroni nastro azzurro 3,9

Messina cristalli di sale 4,5

Menabrea doble malta 4,5

Ichnusa 4,5

Aperol spritz 6,5

Agua 2,9

Refrescos 3,8

Tinto de verano 4,5