

ENGLISH MENU



SHELLFISH

◀ OYSTERS ▶

Raw



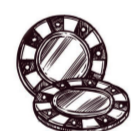
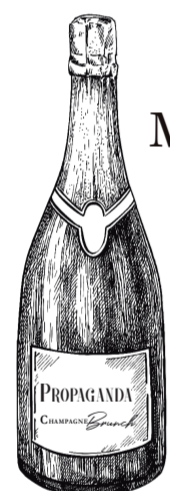
Ostras "Poget" 5,5€
Ostras servidas al natural

CHAMPAGNE

Brunch

Moderno, estiloso
y goloso

TODOS LOS DOMINGOS
12:30 - 16:00



WINE

Más de 600
referencias
de vinos



SOMOS TIENDA DE VINOS

ENTRANTES ITALIANOS

Para Compartir

- Caponata alla Siciliana 15€**
Pisto de Berenjenas, Tomate, Almendras, Piñones y Pasas
- Prosciutto e Melone 13€**
Prosciutto San Daniele y Rodajas de Melón fresco
- Alcachofas confitadas con Parmesano / Jamón 6,5€ ud**
Servidas con lascas de queso Parmesano o Jamón de Parma
- Crostino de Anchoas del Cantábrico y Mantequilla ahumada 12€**
Crostino de Pan Tostado artesanal, Anchoas del Cantábrico y Mantequilla ahumada de Cerezo
- Arrosticini Abruzzesi 16€**
8 uds de brochetas de Cordero al estilo de Abruzzo
- Vitel Tonne´ 18€**
Ternera con salsa de Atún
- Porchetta di Ariccia 14€**
Cochinillo asado a las finas hierbas en horno de leña
- Focaccia al Rosmarino 7,5€**
Pan Focaccia caliente con romero

EMBUTIDOS ITALIANOS

Para Compartir

- Mortadella Trufada 14€**
Mortadella de Bologna con Trufa
- Speck del Trentino 15€**
"Prosciutto" ahumado italiano de la región del Trentino
- Culatello di Zibello 21€**
"Prosciutto" di Zibello con mermelada de naranja amarga
- Pork & Roll 23€**
Tabla de embutidos Italianos variados
- Trio de Mortadella 20€**
Mortadella Trufada, Mortadella clásica, Salame rosa di Bologna servidas con Mostaza
- Mortadella Classica al Pistacchio 14€**
"Prosciutto" San Daniele, Culatello di Zibello y Speck del Trentino servidos con mermeladas
- Trio de Caza 23€**
Prosciutto San Daniele, Culatello di Zibello y Speck del Trentino Servidos con mermeladas
- El Gran Jamón Ibérico 35€**
100 Gr. de Jamón Ibérico 100% Bellota cortado a cuchillo

PLATOS

SPECIAL EDITION 2024



Ravioloni ripieni di Porcini e Tartufo 26€
Pasta fresca rellena de Boletus y Trufa negra, con Mantequilla y Parmesano



Pasta del día 22€
Cada día una pasta fresca diferente. Pregúntanos

Gnocchi di Patate alla Sorrentina 21€
Gnocchi a la Romana con Salsa de Queso Gorgonzola al Champagne y Nueces

Spaghettoni alla Carbonara / Trufada 21€ - 26€
Spaghetti alla Carbonara clásica / con Trufa

Lasagna di Carciofia 21€
Lasaña de Alcachofas, Mozzarella Ahumada y Tomillo Fresco

Gazpacho del día 14€
Gazpacho

Guancia di Manzo Brasata al Barolo 29€
Carrilleras en salsa de vino tinto Barolo Riserva servida con puré de Patatas

Tacos de Solomillo 22€
4 Tortillas de Maiz con Solomillo de Ternera, Guacamole y salsa de Chile Chipotle

Tataki di Tonno 26€
Tataki de Atún servido con Cebollas caramelizadas

RAWS

Ostras 5,5€
Ostras al natural

Ostras 6€
Servida con Aire de Champagne

Steak Tartare 24€
Solomillo cortado a cuchillo con Huevo de codorniz, y Chips de Patatas al Romero

MIAMI Ceviche 21€
Corvina salvaje, Leche de tigre, Jalapeños y Piña

Carpaccio de Ternera 19€
Corte fino de Solomillo, Rúcula, Parmesano y Tomate cherry y lascas de Champiñones

Tartare de Atún con Burrata 21€
Atún rojo con Aguacate y mayonesa de Ajo negro, servido sobre una Base de Burrata

SANDWICHES & ENSALADAS

Piadina Romagnola 14,5€
Sandwich de Piadina rellena de Burrata, Rúgula y Salmón

Insalata di Salmone 18€
Salmón ahumado, Aguacate, Burrata, brotes mixtos, semillas de Calabaza. Servida con Vinagreta

Ensalada de 3 Tomates 15€
Tomate Sicilianos, Datterini y Corazón de Buey con Albahaca y Cebolla roja

Pizzetta Romanaa 17,5€
Mozzarella, Rúgula, Culatello di Zibello, Tomates Cherry horneados, Parmesano y pesto de Albahaca

Insalata di Prosciutto 18€
"Prosciutto" San Daniele, Queso azul Blue delle Langhe, brotes mixtos, Melocotón infusionado en vino Barolo y Tomatitos cherry

Berenjenas Muhammara 15€
Berenjena asada servida con Pesto de Pimientillos dulces y Nueces

CHEESE BAR

Burrata di Andria 21€
Burrata fresca servida con Melocotón al Vino blanco y Culatello di Zibello

Camembert grillé 17€
Camembert fundido servido con confitura de Tomates

I "Puzzolenti" Italiani 26€
Selección de quesos olorosos italianos: Pecorino al Vino tinto, Blue delle Langhe, Moliterno al Tartufo y Curado al Whiskey. Servidos con confitura de Naranja, Uvas y frutos secos

Gorgonzola al Champagne 12€
Crema de queso Gorgonzola al Champagne acompañados con Taralucci Pugliesi

Trenza de Mozzarella di Búfala Campana DOP 25€
Servida con Tomates km 0 de temporada, Albahaca fresca y polvo de Aceitunas negras

Mozzarella Ahumada 24€
250 gr. de Mozzarella Búfala ahumada servida sobre Berenjenas a la parrilla y Tomates cherry

Cesta de panes artesanales blanco, integral, grissini y taralucci y cubiertos 3,50€ por persona - Tenemos a su disposición toda la información sobre los alérgenos que pueda contener nuestra carta. Con la compra de estos platos Propaganda colabora con la Fundación Internacional de protección y conservación de los Océanos <https://onceayear-globalocean.org/>.

DESAYUNOS

TODOS LOS DÍAS

LUNCH

TODOS LOS DÍAS
13:30 - 16:00

BAR

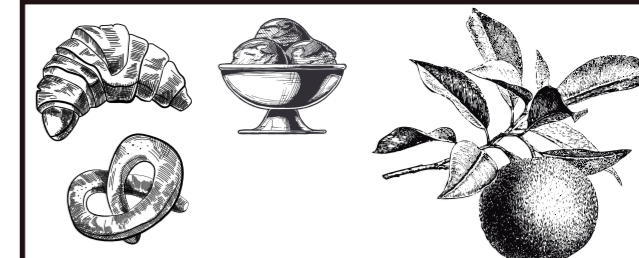
TODOS LOS DÍAS

DINNER

TODOS LOS DÍAS
20:00 - CIERRE

CHAMPAGNE BRUNCH

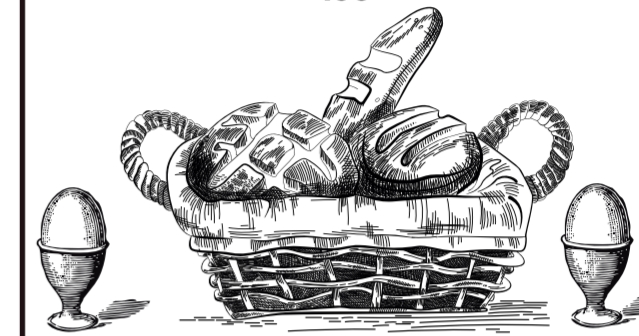
TODOS LOS DOMINGOS
12:30 - 16:00



MENU DEL DIA

Entrante
Primer
Postre
Café
Copa de Vino o Cerveza o Refresco
LUNES A VIERNES LABORABLES
DE 13:00 A 16:00

19€



WINE Club

CATAS PERSONALIZADAS
CENAS MARIDADAS
EVENTOS PRIVADOS



Cocina
SIEMPRE ABIERTA



ALL DAY
Kitchen

COCKTAILS
SMALL BITES
WINE BAR