

INSALATA

ENSALADA CAPRESSE

Tomate rosa, mozzarella de búfala, aceite de albahaca, albahaca fresca, aceitunas negras, vinagre balsámico de Módena.

16€



ENSALADA BOLOÑA

Con espinacas, pera, gorgonzola, nueces y vinagre balsámico de módena

16€



ENSALDA BURRATA

Burrata, tomates confitados, pesto de pistacho y albahaca, rúcula.

16€



CESAR PÉCORA

Mezcla de lechugas vivas, pollo de corral crispy con panko, parmigiano y nuestra salsa César.

18€



CARPACCIO DE TOMATE

Tomate rosado, pimiento rojo, pimiento italiano, cebolla morada, vinagreta balsámico y albahaca, canónigos.

16€



ANTIPASTI

ALCACHOFA BRASEADA

Alcachofa confitada, parmentier de trufa, yema, jamón.

6€ / unidad



TABLA DE QUESOS MALA PÉCORA

Parmigiano dop 24m, pecorino viejo al px, rossini affinato envejecido con grappa dop, taleggio.

Medio 10€ / plato 18€



ENTREMESES ITALIANOS

Mortadela de bologna IGP, spianata piccante, coppa emiliana a metta, porchetta castelli romani.

18€

PROVOLONE AL HORNO

Queso provolone, tomate cherry confitado.

15€



PARMESANA DE BERENJENAS AL HORNO

Berenjenas al horno con tomate, albahaca, escamorza y parmesano

18€



CROQUETAS DE CARRILLADA

6 unidades 16€



CARPACCIO DE PRESA IBERICA CON PARMESANO

Presa ibérica marinada, nueces peladas, romero fresco, lascas de parmesano, rúcula, almendra, aceite de oliva virgen.

Medio 12€ / plato 20€



VITELO TONNATO

Redondo de ternera, salsa vitelo, anchoas, alcaparras, limón y rúcula.

16€



RISO

RISOTTO ROSSINI

Arroz arborio, queso rossini y nueces.

Medio 12€ / Plato 19€



RISOTTO DE BOLETUS Y SETAS CON FOIE

Arroz arborio, queso parmesano rallado, foie de pato, boletus edulis.

Medio 12€ / Plato 19€



RISOTTO MELOSO DEL MARINERO CON BOGAVANTE AL HORNO

Arroz arborio, bogavante, mariscos, caldo de marisco, vino blanco, parmesano, mantequilla, cebolla, ajo, perejil.

2 personas / 50€



PASTA

SPAGHETTI ALLA RUEDA

Con queso grana padano.

19€



SPAGHETTI CON MEJILLONES

pasta larga con mejillones en su salsa.

18€



SPAGHETTI BELLA NAPOLI

con tomatito, ajo, anchoas, burrata y albahaca.

19€



RAVIOLONES RELLENOS DE CALABAZA Y RICOTTA FRESCA

en salsa de mantequilla, salvia y parmesano.

18€



RAVIOLONES RELLENOS DE MOZZARELLA DE BÚFALA

con salsa de tomate cherry, ajo, albahaca y queso pecorino romano.

18€



FAGOTTINI DI RICOTTA Y PERA

en salsa de nata y trufa.

19€



PACCHERI A LA NORMA

con berenjenas fritas, tomate Napolitano, ricotta fresca, albahaca y parmesano.

18€



PACCHERI A LA PULLESE

con brócoli, anchoas, aceitunas negras, ajo, guindillas y pecorino romano.

19€



TAGLIOLINES AL NERO

Calamares, gambas, ajo y guindilla.

19€



TAGLIATELLE ALLA CARBONARA

Guanciale, yema, queso parmesano.

18€



VERDADERA LASAÑA A LA BOLOGNESE

Queso parmesano rallado, carne picada y láminas de lasaña de espinaca.

18€



GIGANTI DE BOLETUS EDURIS CON SALSA GORGOZOLA

Gorgozola, pistachos sin piel.

19€



TORTELLI MEZZALUNA CON RICOTTA Y ESPINACAS EN SALSA PESTO DE PISTACHOS Y NUEZ

Queso parmesano rallado, pistachos, albahaca fresca, rúcula, ralladura de lima.

19€



FORNO

PRESA IBERICA A LA TOSCANA Y PATATAS AL HORNO

Presa ibérica a la brasa con romero, tomate seco y alcaparras.

23€



SOLOMILLO DE SIMMENTAL CON SALSA DE SETAS Y PATATAS GAJO

Solomillo simmental a la brasa con setas frescas.

26€



ENTRECOT DE TENERA CON PATATAS AL HORNO

Entrecot de ternera con patatas al horno y pimientos de Padrón.

27€



PIZZAS

MARGARITA

Tomate, mozzarella fresca, burrata de búfala, albahaca y cherry.

17€



QUATTRO FORMAGGI

Tomate y cuatro quesos.

18€



TONNO UNAGI KABAYAKI

Queso mozzarella, sésamo, tomate San Marzano, lomo de atún fresco, langostinos, shitake y salsa de anguila.

20€



BBQ TNKATSU

Salsa barbacoa tonkatsu, mozzarella fresca, ragú de ternera, guanciale, pollo crujiente, pimientos caramelizados y anacardos.

19€



MALA PECORA

Tomate San Marzano, mozzarella fresca, guanciale, crujientes de jamón y salami spianata picante.

19€



BURGER PECORA

Carne de burger simmental, tomate, scamorza, mayo pesto, cebolla caramelizada en pan brioche.

19€



LUBINA PUTANESCA CON PATATA MEDITERRANEA

Lubina en salsa putanesca con patatas gajo.

22€



PATA DE PULPO AL HORNO

Con pure de calabaza y gremolata.

23€



VEGETAL

Tomate, alcachofas confitadas, pimientos caramelizados, setas, calabacín y cebolla morada.

19€



PATA NEGRA

Crema fresca ahumada, mozzarella fresca, presa ibérica de bellota, crujientes de jamón, boletus salteados y mayonesa de mojo.

20€



GRANBOLOGNA

Crema fresca de trufa, mozzarella fresca, rúcula, setas salteadas, mortadela de bologna IGP, pistacho, huevo y crema de trufa negra.

19€



VIEJA ORLEANS

Salsa barbacoa, mozzarella rallada, carrillera de vaca, anacardos, pollo cajún, pimienta roja caramelizada, cebollino, guanciale.

19€



POSTRES

CANNOLI CON RICOTA

Con chocolate y helado de vainilla italiana.

7€



NUESTRO TIRAMISU

Crema de mascarpone sobre bizcocho de chocolate.

7€



SFOGLATELA RELLENO DE RICOTA Y NARANJA CONFITADA

Con helado de pistacho.

7€



PANNA COTTA CON FRUTOS ROJOS

6€



TARTA CASERA DE QUESO PECORINO

Con helado de frambuesa.

7€



COULANT DE CHOCOLATE

Con helado de vainilla italiana.

7€



ALÉRGENOS



MOLUSCOS



SOJA



FRUTOS
CON CÁSCARA



SÉSAMO



SULFITOS



GLUTEN /
CEREALES



LACTEOS



PESCADO



DIÓXIDO
DE AZUFRE



CACAHUETE



PROTEÍNA
DE LECHE



CRUSTÁCEOS



MOSTAZA



HUEVO



ALTRAMUCES



APIO

BEBIDAS

APERITIVOS

Vermouth "Mala Pécora" by Martini	5,50€
Martini Rosso Riserva Especial	5,20€
Martini Blanco Riserva Especial	5,20€
Sangría Mala Pécora Jarra	18,00€

CERVEZAS (barril)

Estrella de Levante	3,80€
Turia	3,80€

CERVEZAS (botella)

Punta Este	4,00€
Voll-Dam	4,00€
Bock-Dam	4,00€
Freedam tostada (sin alcohol)	4,00€
Daura-Dam (sin gluten)	4,00€
Alhambra 1925	4,00€
Shandy Verna	4,00€
Paulaner 0,5L	4,00€
Peronni Italia	4,00€

BODEGA MALA PÉCORA

CHATEO - blancos

Albariño Freixas / Vionta	3,80€
Rueda Mellor Verdejo Matarromera	3,80€
Rioja Diamante semidulce	3,80€
Yllera 5,5 frizzante	4,00€

CHATEO - tinto

Ribera del Duero Finca Resalso	4,20€
Rioja El Coto	3,80€

CHATEO - rosado

Rioja Ramón Bilbao	3,80€
--------------------	-------

VINOS DE LA CASA ITALIANOS

LAMBRUSCO

botella

Lambrusco Rossato Giuseppe Verdi Amabile	14,00€
Lambrusco Rosso Giuseppe Verdi Amabile	14,00€

TINTO

Fantini Montepulciano d'Abruzzo DOC	17,00€
-------------------------------------	--------

BLANCO

Pinot Grigio DOC Veneto Bianco Botter	14,00€
---------------------------------------	--------

VINOS DE LA CASA ITALIANOS

ROSADO

Pinot Grigio Rosé Dolomiti	24,00€
----------------------------	--------

PROSECCO

Treviso Extra Dry	21,00€
Millesimato (Copa)	4,20€

CARTA DE VINOS

BLANCO

Albariño Freixas	19,50€
Albariño Mar de Frades	39,00€
Rueda Mellor Matarromera	21,00€
Rioja Diamante semidulce	15,00€
Yllera 5.5 frizzante	19,00€
Viñas del Vero Chardonnay seco	18,50€

ROSADO

Rioja Ramón Bilbao	18,00€
--------------------	--------

RIOJA

Ramón Bilbao crianza	20,00€
Ramón Bilbao "Edición limitada 2019"	41,00€
Luis Cañas Crianza	22,50€
El Coto crianza	15,00€

RIBERA

Finca Resalso	22,00€
Arzuaga crianza	40,00€
Emilio Moro 2021	48,00€
Cepa 21 2020	40,00€
Pago de Carraovejas	70,00€

TARRAGONA

Mas de Subirà Priorat	21,00€
-----------------------	--------

TORO

Matsu "El Picaro"	21,00€
Matsu "El Recio"	26,00€

ARGENTINA

Arcodeon Malbec	21,00€
-----------------	--------

CAVAS Y CHAMPAGNES

Cava Freixenet Ice	22,00€
Cava Freixenet Cordón Negro	24,00€
Cava Juve-Camps (Reserva de la familia)	40,00€
Cava Torelló Brut Nature	40,00€
Champagne Pol Roger	100,00€
Champagne Moët Brut	90,00€

VINOS DULCES

Oporto Fine Tawny	Copa 4,20€	21,00€
Pedro Ximénez	Copa 4,20€	21,00€
Manzanilla	Copa 4,20€	23,00€