

TABLAS

Quesos con tris de mermeladas casera	14
Embutidos artesanos de la Toscana	14
Salchichón casero	14
Tocino rosa	12

**Acompañadas de "Pan pizza"*

INSALATE

Caseare (mix ensalada, pollo, escamas de parmesano, nueces, picatoste, salsa cesar)	7
Toscana (mix ensalada, frutos secos, vinagreta de aceite, balsámico, mostaza y miel, rulo de cabra)	7
Capresse (tomate, mozzarella di bufala DOC y pesto casero genovés)	7
Tonno e Fagiolini (alubias blancas, cebolla roja, tomate y atún)	7

SEGUNDOS

Milanesa orecchia di elefante	8,5
Hamburguesa toscana (pan hecho al horno de leña, carne madurada, escamas de parmesano, con ensalada, tomate y patatas)	9
Tagliata del diavolo (punta de cadera laminada servida sobre una teja ardiente)	9

PIZZAS

"Amasadas a mano con una selección de harinas de alta calidad y hechas sólo con masa madre a fermentación lenta"

Margherita (tomate, mozzarella, orégano)	6,5
Marinara (tomate, ajo, orégano)	5,5
Napoli (tomate, mozzarella, anchoas y alcaparras)	7,5
Prosciutto (tomate, mozzarella y jamón)	7,5
Prosciutto e funghi (tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñón)	8
Diavola (tomate, mozzarella, chorizo de bellota y aceite picante)	9
Amércia (tomate, mozzarella, chorizo bellota, pimiento rojo)	9
Nostromo (tomate, atún y cebolla)	8
Quattro formaggi (tomate, mozzarella, 3 quesos)	8
Parmigiana (tomate, mozzarella, berengena y parmegiano)	9
Verdurata (tomate, berengena, calanacin)	9,5

POSTRES

Tiramisú	4
Pannacota	4
Calzone Nutella	4

ANTIPASTI

Berenjenas a la parmesana	8
Provolone gratinado	6,5
Pimiento relleno, queso fresco y pesto casero genovés	8
Vitelo tonato	8
Croquetas della nonna	1,5
Carpaccio de alcachofas	8

PASTA FRESCA

"Elaboración propia a mano de forma tradicional"

Agnolotti 4 formaggi y noci (ravioli rellenos de carne con salsa de 4 quesos y nueces)	13
Ravioli di zucca burro y salvia (ravioli rellenos de calabaza con salsa mantequilla y salvia)	13
Gnocci alla norcina (gnocchi de patata, nata, cebolla, salchicha y salsa de trufa)	13
Speatzel panna y speak (gnocchi de espinacas con salsa de nata, jamón curado y cebolla)	13
Tagliolini alla boscaiola (tagliolini con salsa de boletus)	13

PASTA SECA

Spaghetti alla carbonara (guanciale, cebolla, perejil, huevo, parmesano y nata)	8,5
Penne alla bolognesa (carne picada, tomate, zanahoria y cebolla)	8
Orecchiette al pesto genovés casero (albahaca, parmesano, nueces, piñones, ajo y aove)	8
Fusilli alla pecorara (guanciale, cebolla, ricotta, boletus, bolognesa y picante)	10
Pasta infantil (fusilli, radiatore o mafaldas con salsa a elegir)	6

**Servidas con queso rayado "Grannapadano" por encima.*

PIZZAS de la CASA

Ciro (tomate, mozzarella, jamón ibérico, boletus toscanos)	11
Zoe (nata, boletus toscanos, ajo, perjil, rucula, lomo pepato)	11
Bella Italia (tomate, mozzarella, jamón ibérico, bufala, rucula)	11
Tarantella 3 (tomate, mozzarella, queso de cabra, pesto)	11
Tarantella 4 (nata, mozzarella, calabacín, queso de cabra, salmón)	11
Sofía (nata, mozzarella, rucula, parmesano, bufala)	11
Toscana (tomate, mozzarella, queso de cabra, nueces y miel)	11
Tornitore (nata, mozzarella, láminas patata, crema trufa y champiñones)	11
Gorgonzola (tomate, gorgonzola DOC, panceta ahumada)	12

La Tarantella

Pizzeria · Trattoria

Artigiani della cucina