



» *Pasta tradicional italiana cocida al momento*
 » *Tiempo de cocción según tamaño y harina*

Crea tu combinación:

Pasta fresca € 12

Masa casera elaborada con yema de huevo
La cocción se queda siempre al diente

Tagliatelle



Trofie



Spaghetti
alla chitarra



Bigoli



Gnocchi
(masa de patata)



PASTA FRESCA RELLENA



Raviolis rellenos de espinacas al vapor y Bufala trabajados en frío
Sugerencias: salsa Gusto o Puttanesca

€ 15,00



Raviolo casero relleno de 1 vieira y 1 gamba fresca

Sugerencia: Salsa de vino blanco o Salmon & Pistacho

€ 17,50



Medialuna rellena de setas "porcini" y quesos frescos italianos
Sugerencias: salsa gorgonueces o crema calabaza e trufa

€ 15,50



Raviolis rellenos de salmón ahumado con masa roja de tomate
Sugerencias: salsa Calabaza & Trufa o Salmon & Pistacho

€ 15,00



Tortello casero relleno de solomillo italiano IGP estofado a baja temperatura durante 3 horas y queso parmesano DOP
Sugerencias: salsa de tomate casero y requesón rallado o Gorgonueces o setas "Porcini"

€ 16,50

Pasta seca € 10

*Selección de las mejores pastas con harinas de trigo de alta calidad Felicetti, integral y espelta y cultivo BIO Campofilone
Disponibles también en la Boutique de La Focacceria*



Macarrones
Monograno
Felicetti



Fettuccine
Campofilone



Espaguettis
Monograno Felicetti
disponibles también
» **Sin Gluten ,
Integral + € 1**



Pappardelle
Monograno
Felicetti



Espaguettis
Monograno
Felicetti con
masa de tinto de
sepia



Penne Monograno
Felicetti disponibles
también
» **Sin Gluten , Espelta
+ € 1**

Elige la salsa a tu gusto

» **Salsa Mantequilla:** mantequilla,
pimienta negra y parmesano **+ € 2**

» Se puede añadir nata, bacon o
jamón de york **+ € 1**

» **Vino Blanco:** tomate confitado al
horno en trocitos, vino blanco, ajo,
perejil, aceite oliva virgen extra

+ € 2,50

» **Salsa de tomate fresco:** salsa casera
de tomate fresco cocido con sofrito
de cebolla y ajo y con trozos de
tomate confitados, albahaca **+ € 3**

» **Puttanesca:** salsa de tomate fresco
casero, tomates confitados en
trocitos, aceitunas negras,
alcaparras, pimienta negra, aceite
oliva virgen extra **+ € 4**

» Se pueden añadir anchoas **+ € 0,50**

Sigue....

» **Boloñesa:** salsa de tomate fresco casero, carne picada de ternera y cerdo cocida a baja temperatura para 6 horas + € 3

» **Carbonara:** crema de huevo fresco, guanciale (carrillera de cerdo), pimienta negra y queso pecorino DOC + € 3,50

» **Pesto de albahaca:** albahaca fresca, piñones, parmesano, aceite de oliva virgen extra, ajo + € 3

» **Gusto:** pesto de pistacho de Sicilia, guanciale (carrillera de cerdo) burrata fresca y pistacho tostado + € 4,50

» **Alcachofa:** crema de alcachofas casera, pimienta negra, queso Gorgonzola + € 4 (según disponibilidad)

» **Gorgonueces:** Crema de nueces, queso Gorgonzola, pimienta negra + € 4

Salmon: salmon ahumado en trozos, pimienta negra, queso parmesano, nata fresca asturiana + € 3,50

» **Porcini:** crema de setas fresca casera únicamente con "Porcini" 100% de Italia, con trozos de setas, ajo, perejil y pimienta negra + € 3

» **Salmon & Pistacho:** salmon ahumado en trozos, pesto de pistacho de Sicilia, pimienta negra, Parmigiano 24 meses + € 4,50

» **Arrabbiata:** aceite oliva virgen extra, perejil, ajo, tomates confitados en trocitos, pimienta picante + € 2,50

» **Amatriciana:** salsa de tomate fresco casero, tomates confitados en trocitos, guanciale (carrillera de cerdo), pimienta negra, perejil + € 3,50

» **Quattro Quesos:** queso cabra, queso gorgonzola (queso azul italiano DOP), taleggio, queso scamorza ahumada, nata fresca, pimienta negra + € 3,50

» **Calabaza y Trufa:** crema de calabaza casera de Modena, pimienta negra, trufa negra + € 4,00 (según temporada)

» **Salsa de Trufa:** concentrado de trufa negra, aceite virgen extra, nata fresca asturiana, pimienta negra, lamina de trufa de verano + € 3,50

» **"Aglio olio e peperoncino":** ajo, aceite picante, pimienta picante, y un toque de perejil + € 2



Lasaña boloñesa con capas de pasta fresca al huevo, salsa boloñesa cocida a baja temperaturas y salsa bechamel (crema de leche entera, mantequilla, harina, nuez moscada y pimienta negra) . Plato gratinado al horno.

€ 14,50



"Parmigiana": millojas de berenjena frita, tomate casero, queso fundido y parmesano DOP rallado. Plato gratinado al horno. El plato NO LLEVA PASTA

€ 13,50



Lasagna con capas de pasta fresca al huevo, crema casera de calabaza, queso "scamorza" ahumada, paté de trufa negras y aceite de trufa. Plato gratinado al horno

€ 15,00



"Spaghettí allo scoglio": espaguetts con mejillones, almejas, chirlas, sepia o calamares, langostinos...y un toque picante al gusto.

€ 17

Pechuga de pollo, solomillo de cerdo o otra carne o pescado según disponibilidad o por encargo

PIZZA

Nuestra pizza, o mejor dicho **PINSA** como se llama en Italia esta masa especial, esta elaborada con una mezcla de harinas de trigo O, arroz, soja, masa madre y con fermentación lenta de 72 horas. Por todo esto nuestra pizza tiene alta digestibilidad.

DISPONIBLE MASA PIZZA BABY (precio 2 euros menos que la mediana)

FOCACCIA: aceite oliva virgen extra, oregano/MASA PEQUEÑA € 8,00 € 6,00

MARGHERITA: tomate casero, mozzarella, albahaca, oregano, aceite virgen extra € 10,00

CAPRESE: tomate casero, tomate cherry, mozzarella burrata (mozzarella con corazon cremoso de nata fresca), albahaca, oregano, aceite oliva virgen extra €14,50

NAPOLI: tomate casero, mozzarella, aceituna negras, alcaparras, anchoas, orégano, aceite oliva virgen extra € 12,90

BACON: tomate casero, mozzarella, bacon, oregano, aceite virgen extra € 12,50

DIABOLO: tomate casero, mozzarella, chorizo picante, aceite picante € 13,00

YORK: tomate casero, mozzarella, jamón york, oregano, aceite extra € 12,50
Se puede añadir cebolla €+ 1

VEGETALES: tomate casero, mozzarella, verduras a la plancha (berenjenas, calabacines o otras verduras según temporada), orégano, aceite oliva virgen extra € 13,50

ATÚN Y CEBOLLA: tomate casero, mozzarella, cebolla, atún, oregano, aceite oliva virgen extra. € 12,50

EMBUTIDA: tomate casero, mozzarella, jamón york, bacon, cebolla, oregano, aceite oliva virgen €14,00

PROSCIUTTO & FUNGHI: tomate casero, mozzarella, jamón york, champiñones, orégano, aceite oliva virgen extra. € 13,50

4 ESTACIONES: tomate casero, mozzarella, jamón york, aceitunas negras, atún, champiñones, orégano, aceite oliva virgen extra €14,00

SPECK: tomate casero, mozzarella, rúcula, speck (jamón ahumado curado en sal y especias típico del norte de Italia), queso "scamorza" ahumada, oregano, aceite virgen extra €14,50

FIRENZE: tomate, mozzarella, queso scamorza ahumada y Finocchiona (chorizo con hinojo típico de Florencia) € 14,50

5 QUESOS: tomate casero, mozzarella, queso de cabra, queso Gorgonzola, scamorza ahumada, taleggio, orégano, aceite oliva virgen extra €13,50

BARBACOA: tomate casero, mozzarella, pechuga de pollo a la plancha, salsa barbacoa €14,00

CARBONARA ESPAÑOLA: tomate casero, mozzarella, cebolla, bacon, €14,00
champiñones, nata fresca asturiana, pimienta negra, orégano

CARBONARA ITALIANA: mozzarella, guanciale (carrillera de cerdo), € 14,50
pecorino rallado (queso de oveja) y huevo

BOLOGNESE: tomate casero, salsa boloñesa casera, mozzarella, oregano, €13,00
aceite de oliva virgen extra

CAPRICCIOSA: tomate casero, crema de alcachofas, mozzarella, jamon €14,00
york, cebolla, aceitunas negras, oregano, aceite oliva virgen extra.

L'UISA: tomate casero, mozzarella, salmon ahumado, berenjenas a la €15,00
plancha, alcaparras

GUSTOSA: mozzarella, cebolla, Pancetta, crema de setas "Porcini", €15,00
pecorino rallado (queso de oveja) , oregano, aceite virgen extra

ROSA: masa blanca con crema de calabaza, mozzarella, queso €15,00
Gorgonzola, queso de cabra, scamorza ahumada, taleggio, oregano,
aceite virgen extra

ROBERTO: masa blanca con crema de alcachofa, cebolla, jamon de york, €15,00
aceitunas negras

PACO: tomate casero, mozzarella, pesto de albahaca, paté de trufa €16,00
negra, champiñones, burrata fresca (mozzarella con corazon cremoso de
nata fresca), oregano

ROMA: mozzarella, champiñones, Porchetta (embutido de lomo y €15,00
panceta de cerdo asada con hierbas), tomate semiseco, crema de
Parmigiano Reggiano

PIZZAS "A LA PALA"

*Masa elaborada con harina integral, soja, arroz con ingredientes añadidos a la
salida del horno. Por eso la masa lleva meno gluten.*

PARMA: Masa horneada como focaccia. Ingredientes añadidos a la salí- €16,00
da del horno: tomate en rodajas, rúcula, prosciutto crudo de Parma, bu-
rrata, oregano, aceite oliva virgen extra

MORTADELLA: masa horneada solo con mozzarella. Ingredientes añadi- €12,50
dos a la salida del horno: mortadela con pistacho, pistacho tostado, y pes-
to de albahaca. Alternativa con pesto de pistacho + € 1

GUSTO: Masa horneada como focaccia. Ingredientes añadidos a la salida €15,50
del horno: rúcula, tomate semiseco de Sicilia, burrata, aceite de trufa

PROTEICA: Masa horneada solo con mozzarella. Ingredientes añadidos a €16,00
la salida del horno: rúcula, Bresaola IGP(embutido de ternera proteico),
lascas de Parmigiano Reggiano DOP

Cualquier pizza se puede pedir A LA PALA

Añade ingredientes al Gusto: Embutidos (€ 1,50), Burrata (€ 4,00) vegetales (€ 1)



ENTRANTES

<i>Focaccia mediana (masa fina) con aceite virgen extra y oregano/ pequeña</i>	€8,00	€6,00
<i>Focaccia MORTADELLA (masa fina) con mozzarella, mortadella con pistacho y pesto de albahaca</i>		€10,50
<i>Focaccia PARMA (masa fina) con rucula, tomate en rodajas, Burrata y Prosciutto Crudo di Parma DOP</i>		€11,50
<i>TRICOLORE: focaccia con masa de patata y horneada con tomate confit y con burrata y esto de albahaca añadidos a la salida del horno</i>		€ 9,50
<i>Caprese DOC: tomate rama, rúcula, albahaca fresca (si disponible) y mozzarella burrata (mozzarella con corazon cremoso de nata fresca) acompañada por focaccia o pan</i>		€14,00
<i>Mozzarella de Bufala DOC y Prosciutto Crudo de Parma DOP con curación 18 meses</i>		€14,50
<i>Carpaccio de Bresaola Punta D'Anca IGP (embutido de ternera) con lascas de Parmigiano Reggiano DOP 24 meses</i>		€14,50
<i>Entrante estilo Italiano (x 4 personas): 3 distintos embutidos italianos y 3 quesos con diferente curación, acompañado por focaccia o pan / Mitad ración (x 2 personas)</i>	€24,00	€14,00
<i>Tabla de quesos italianos de diferente curación pequeña/ mediana (acompañada por focaccia o pan)</i>	€ 9,00	€14,00
<i>Tabla de embutidos talianos pequeña/Mediana Acompañada por focaccia o pan</i>	€ 9,00	€14,00
<i>Tomino: queso cremoso con leche de vaca que al plancharlo se funde al corazon enrollado en lonchas de speck a la plancha acompañados con rucula y tomate cherry / 2 unidades</i>	€ 9,00	€12,50
<i>Flores de calabacín rellenas: flores de calabacines rellenas de anchoa y mozzarella en tempura y fritas (2 unidades)</i>		€ 7,00
<i>Flores de calabacines N O rellenas acompañadas por crema de Parmigiano Reggiano (4 unidades)</i>		€ 7,00



Combo fríto italiano: aceitunas rellenas de carne frita, mini calzone, mozzarella rebozada, mini arancina (según disponibilidad) *mitad x 2 personas / grande x 4 personas* € 9,00 €12,50

Patatas fritas € 4,00

Bruschetta Gourmet: tomate fresco en trocitos, aceite, ajo, perejil y oregano sobre masa de focaccia fina caliente.

Tamaño pequeño:

Tamaño mediano:

Tamaño grande:



€ 9,50

€12,50

€ 14,00

Bruschetta: pan casero tostado crujiente con tomate BIO en trocitos, aceite, ajo, perejil, oregano, sobre pan tostado caliente (2 unidades) € 6,00

Trís de Bruschetta: 3 unidades: 1 clásica 1 pesto y 1 trufa € 8,00

Mozzarella in carrozza: Croqueta de burrata entera rebozada con pan crujiente y frita acompañada con ensalada €14,00

Cesta de focaccia genovese (masa gorda con patata cocida) € 1,50

ENSALADAS

» hechas al momento solo con ingredientes de temporada (según disponibilidad). Se puede acompañar por pan o trozitos de focaccia genovese (masa gorda con patata cocida) (+ € 1,50)

Mixta casera: lechuga, tomate, zanahoria, rúcula, crema de vinagre balsámico, cebolla roja, mini pimiento rojo no picante € 8,50

Porchetta Romana: porchetta romana IGP (lomo de cerdo envuelto en su panceta con hierbas y asado al horno) lechuga, tomate, zanahoria, tomate cherry, rúcula € 13,00

De la Huerta: lechuga, tomate, zanahoria, tomate cherry, atún, rúcula, huevo roto y crema de vinagre balsámico € 11,00

Rústica: lechuga, tomate cherry, zanahoria, rúcula, bacon a la plancha, queso de cabra, crema de vinagre balsámico € 11,00

Verano: lechuga, tomate, zanahoria, rúcula, salmón ahumado, verduras a la plancha, crema de vinagre balsámico, mini pimiento no picante € 13,00

Caprese Plus: lechuga, tomate en rodajas, rúcula, zanahoria, crema de vinagre balsámico y mozzarella burrata € 13,50

Gusto: rúcula, mozzarella burrata, tomate semiseco de Sicilia, speck, calabacines a la plancha, aceite con trufa negra, avellanas tostadas €15,00