



ENTRANTES

OLIVAS Y PARMESANO | €5.50

Olivas D.O.P y queso parmesano estacionado
36 meses

FOCCACCIA CLASSICA | €5.90

Focaccia con orégano, sal y aceite

FOCACCIA NININA | €9.50

Focaccia con tomate cherry, rucula,
parmesano y aceite con trufa.

BRUSCHETTA | €7.00

Pan artesanal tostado, con ajo y coronado con
tomate fresco, albahaca y aceite de oliva

TEGAMINO | €11.90

Queso fondente con chimichurri

POLPETE AL RAGÚ | €13.50

Albondigas al ragú con parmesano y albahaca

PARMIGIANA DI MELANZANE | €13.50

Berenjenas a la napolitana con scamorza
ahumada y ragú tradicional

VITELLO TONNATO | €16.90

Finas láminas de ternera con salsa de atún,
alcaparras y anchoas

LA SALUMERIA | €18.90

Tabla de quesos Italianos y embutidos de la
casa

CARPACHO DE BRESAOLA | €16.50

Carne de ternera curada con rúcula y
parmesano



DEL HUERTO

ENSALADA MIXTA | €7.50

Ensalada variada con tomate, maíz y olivas negras

ENSALADA CAPRESE | €13.90

Tomates mixtos, pesto y mozzarella de búfala campana D.O.P

ENSALADA NININA | €15.80

Burrata Pugliese con mezclum, tomates y mix de semillas.

ENSALADA CON QUESO DE CABRA | €16.50

Ensalada de queso de cabra, frutas de temporada, miel y frutos secos

ARROCES

RISOTTO QUATTRO FORMAGGI | €16.50

Risotto con selección de cuatro quesos italianos, textura sedosa y sabor profundo

RISOTTO DE SETAS | €17.50

Risotto de funghi, muy cremoso, con intenso sabor a setas y parmesano

PASTA

PENNE ALLA ARRABBIATA | €11.50

Penne con salsa de tomate, ajo, guindilla y perejil

RIGATONI ALLA AMATRICIANA | €13.50

Rigatoni con salsa de tomate, guanciale y cebolla

RIGATONI AL PESTO | €12.90

Rigatoni con pesto de albahaca fresco casero

GNOCCHI SORRENTINA AL HORNO | €13.90

Gnocchi con ragú napolitano y mozzarella de búfala gratinados al horno

SPAGHETTONI ALLA NERANO | €13.50

Espaguetis con calabacines salteados y provolone rallado

LASAGNA NININA | €13.90

Lasaña de pasta con ragú boloñés tradicional

SPAGHETTI ALLA CARBONARA | €15.90

Espaguetis con guanciale, yema de huevo, pimienta negra y queso pecorino

FETTUCCINE AL TARTUFO | €16.50

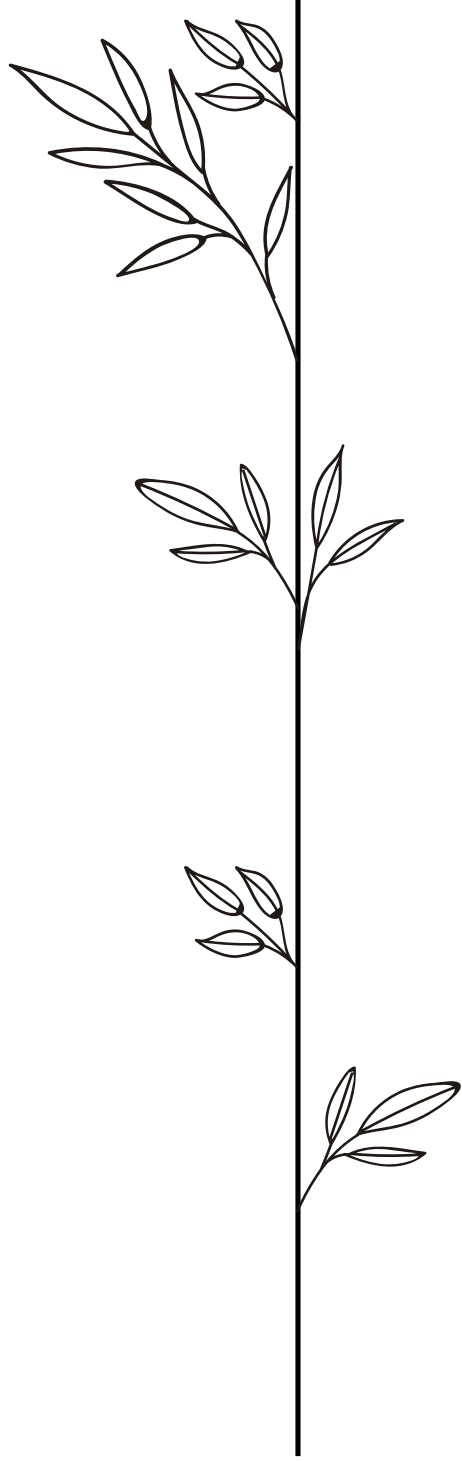
Fettuccine con crema de parmesano y trufa negra

SCIALATIELLI FRUTTI DI MARE | €17.90

Scialatielli con ragú de mariscos y perejil

PACCHERI ALLA GENOVESE | €17.90

Paccheri con carne y cebolla caramelizada cocinada a fuego lento





SECONDI

MILANESA DE POLLO | €14.90

Pechuga de pollo rebozada y frita estilo tradicional con patatas fritas

MILANESA DE TERNERA | €17.90

Milanesa de solomillo empanada al momento, muy tierna y crujiente, servida con patatas fritas caseras

SOLOMILLO A LA PLANCHA | €23.90

Solomillo a la plancha acompañado de patatas fritas, rúcula y parmesano.

TAGLIATA DE TERNERA | €27.90

Lomo alto de ternera a la plancha acompañado de patatas, rúcula y parmesano

PULPO A LA PLANCHA | €21.90

Pulpo a la plancha con crema suave de patatas y aceite al perejil

BACALAO ALLA SICILIANA | €18.50

Bacalao con ajo, tomate cherry, aceitunas, alcaparras y perejil

ACOMPAÑAMIENTOS

PATATAS FRITAS | €5.50

VERDURAS DE TEMPORADA ASADAS | 6.90

Verduras frescas de temporada asadas al horno con aceite de oliva virgen extra, ajo, perejil y aceto balsámico

ENSALADA RÚCULA Y PARMESANO | €6.90

Hojas frescas de rúcula con lascas de parmesano y aliño de aceite de oliva virgen extra

PIZZAS

MARINARA | €9.50

Tomate, ajo, orégano y aceite de oliva

MARGHERITA | €10.50

Tomate, mozzarella y albahaca fresca

BUFALA | €12.50

Tomate, albahaca fresca y mozzarella de bufala D.O.P

DIAVOLA | €13.50

Tomate, mozzarella y salame picante

JAMÓN COCIDO Y CHAMPIÑONES | €13.90

Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones y albahaca fresca

ORTOLANA | €15.90

Mozzarella, berenjena, calabacín, pimientos, cebolla, champiñones y alcachofas

SALCHICHAS Y FRIARIELLI | €14.50

Mozzarella, saliccia italiana y grelos napolitanos

SORRENTO | €13.50

Tomate, anchoas, tomate cherry, olivas, ajo, orégano y albahaca fresca

4 FORMAGGI | €14.50

Mozzarella, gorgonzola, parmesano y fontina

RÚCULA, TOMATE CHERRY Y JAMÓN CURADO | €16.50

Mozzarella, rúcula fresca, tomates cherry, jamón curado y ralladura de limón

CALZONE | €16.50

Tomate, mozzarella, ricotta, pimienta negra, jamón cocido

4 STAGIONI | €16.50

Tomate, mozzarella, ¼ de jamón, ¼ de alcachofas, ¼ de champiñones y ¼ de salami picante

MORTADELLA Y PISTACHO | €17.90

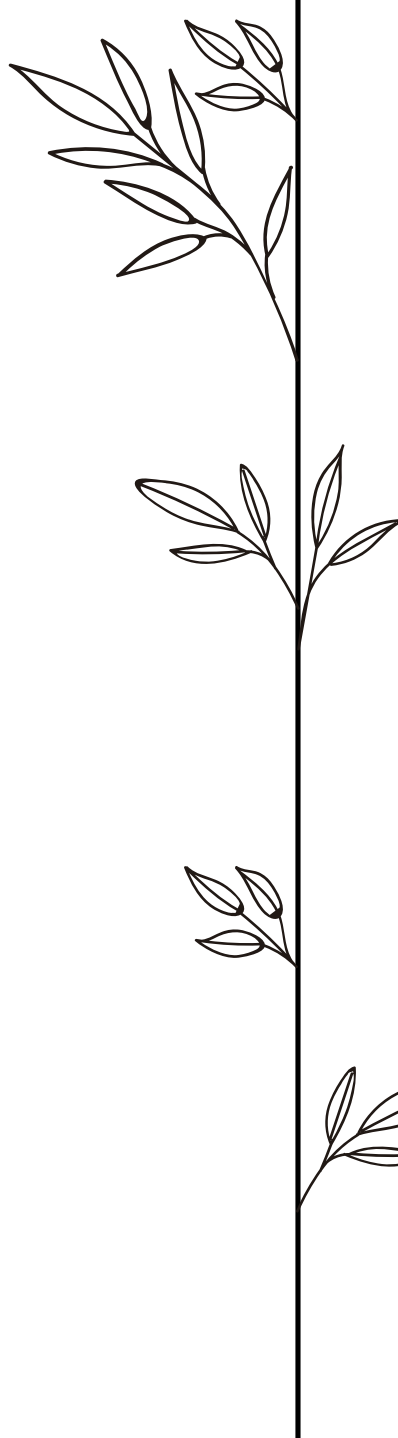
Base de pesto genovés, mozzarella, burrata cremosa, pesto de pistacho, mortadella italiana y escamas de parmesano D.O.P

TARTUFO, SPECK Y CHAMPIÑONES | €16.90

Mozzarella, crema de trufa, speck ahumado, champiñones y provola ahumada

CARBONARA | €18.20

Base de mozzarella, yema de huevo, pecorino romano D.O.P y guanciale crujiente





POSTRES

PASTIERA NAPOLITANA DELLA NONNA | €5.20

Tarta tradicional de trigo cocido, ricotta y aroma de azahar, típica de la Pascua napolitana

BABÀ AL RON | €5.90

Bizcocho esponjoso empapado en almíbar de ron

PAN DI STELLE | €5.90

Galletas de cacao y avellanas ligeramente humedecidas, crema de mascarpone y nata montada, con un acabado de nutella

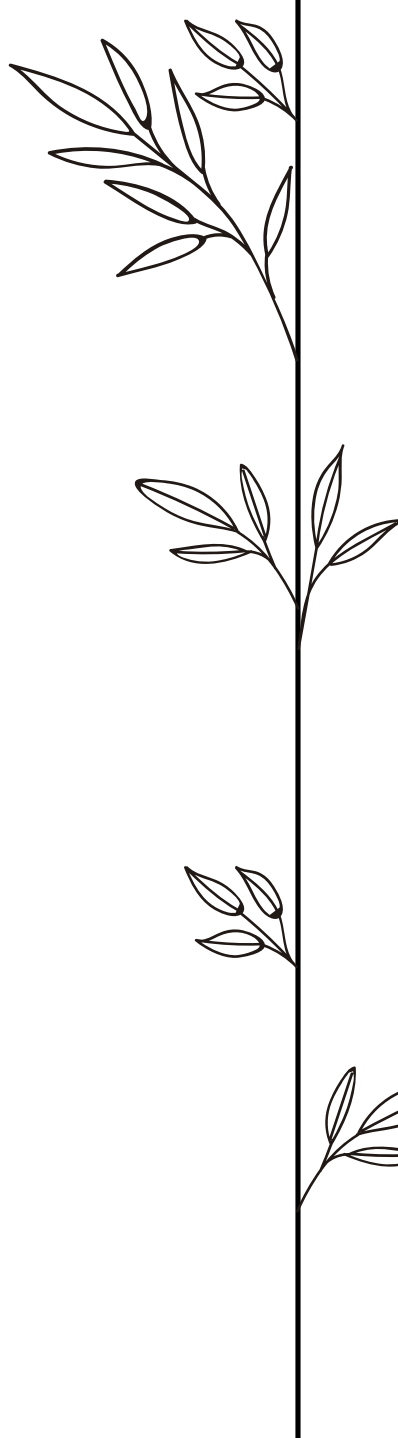
TIRAMISÙ NININA | €6.50

Pavesini (galleta) de café con crema de mascarpone y cacao amargo

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO | €7.50

Pavesini (galleta) de café con crema de mascarpone, cacao amargo y crema de pistacho

CALZONE DE NUTELLA | €13.00



VINOS TINTOS

BOTELLA

COPA

MONÓLOGO CRIANZA RIOJA

€14.90

€3.80

Tinto crianza de La Rioja, España. Elaborado con uvas Tempranillo, con 12 meses en bodega.

BARDOLINO PASQUA

€18.00

€4.20

Tinto ligero de la región de Véneto, Italia, con uvas Corvina, Rondinella y Molinara.

CHIANTI CLASSICO SERRISTORI

€25.00

€6.00

Tinto DOCG de la Toscana, Italia, elaborado principalmente con Sangiovese.

LANGHE NEBBIOLO CA'BIANCA

€28.00

€6.50

Tinto del Piemonte, Italia, elaborado con uva Nebbiolo, elegante y con taninos finos.

VINOS BLANCOS

MONOLOGO VERDEJO D.O. RUEDA

€14.90

€3.80

Blanco joven de Rueda, España, con uva Verdejo, muy aromático y con buena acidez.

ARIDDU GRILLO VALDIBELLA BIO

€25.00

€6.00

Blanco ecológico de Sicilia, Italia, elaborado con uva Grillo, aromático y mineral.

FALANGHINA DOC BELLARIA

€27.00

€6.50

Blanco DOC de Campania, Italia, con uva Falanghina, fresco y floral.

VINOS ROSADOS

BOTELLA

COPA

SOLE ROSATO SORSO DIVINO

€18.00

€4.20

Rosado italiano, fresco y frutal, ideal para aperitivos.

MONOLOGO ROSADO

€14.90

€3.80

Vino rosado joven de Garnacha. Fresco y afrutado, con notas de cítricos y frutas de hueso.

CAVA - PROSECCO

PROSECCO CUVÉE NOBILE BRUT CONCA D'ORO

€24.00

€6.00

Prosecco brut del Véneto, Italia, seco, elegante y burbujeante.

DULCE

MOSCATO D'ASTI RINALDI DOCG

€26.00

€6.50

Vino espumoso dulce del Piamonte, Italia, elaborado con uva Moscato Bianco.





REFRESCOS

AGUA | €2.00

SAN PELLEGRINO | €3.00

COCA-COLA | €3.00

FANTA NARANJA | €3.00

FANTA LIMÓN | €3.00

SPRITE | €3.00

FUZE TEA | €3.00

AQUARIUS LIMÓN/NARANJA | €3.00

TÓNICA ROYAL BLISS | €3.50

CERVEZA

SAN MIGUEL

COPA

CAÑA

€3.50

€2.70

ALHAMBRA RESERVA 1925 | €4.00

ALHAMBRA ESPECIAL SIN ALCOHOL | €4.20

CAFFÈ

ESPRESSO | €1.80

CON LECHE | €2.20

CORTADO | €2.00

AMERICANO | €2.50

CARAJILLO | €3.60

INFUSIONES

MANZANILLA | €2.00

POLEO MENTA | €2.00

TÉ | €2.00



COCKTAILS

APEROL SPRITZ | €7.50

LIMONCELLO SPRITZ | €7.50

CAMPARI SPRITZ | €8.00

GIN TONIC | €8.00

OLD FASHION | €9.00

NEGRONI | €9.00

DIGESTIVOS - COPA

LIMONCELLO | €3.50 4.50€

MELONCELLO | €3.50 4.50€

MONTENEGRO | €3.50 4.50€

AMARO DEL CAPO | €3.50 4.50€

FERNET BRANCA | €3.50 4.50€

GRAPPA | €3.50 4.50€

BAILEYS | €3.50 4.50€

JAGERMEISTER | €3.50 4.50€

WHISKY | €3.50 5.50€

COÑAC | €3.50 5.50€