



## ENTRANTES

Disfruta de nuestros Antipasti

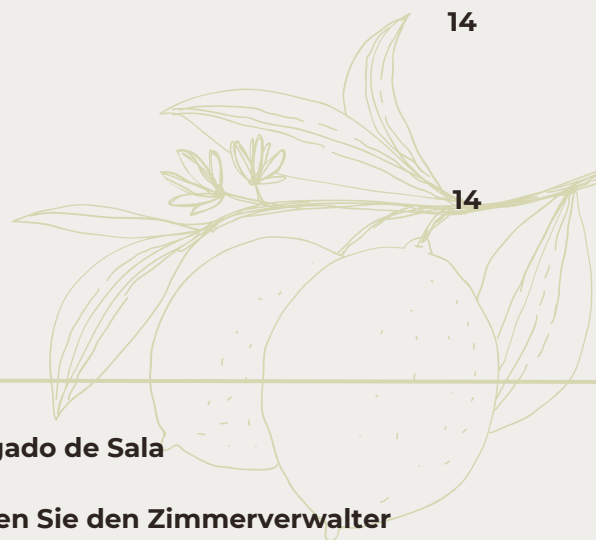
## THE APPETIZERS

Enjoy our Antipasti

## DIE VORSPEISEN

Genießen sie Antipasti

<b>Pan casero, pate de tomate seco, tapenade de aceituna negras y olivas sabor anchoa</b>	<b>7 X Pax</b>
Homenade bread with black olives paté and sundried tomato paste with olives Schw oliven und trokene tomaten paté mit hausgemachte Brot	
<b>Antipasto Italiano con verduras grill, Jamon de Parma y Burrata Campana</b>	<b>Para 2 Pax 23</b>
Italian Starter with grilled vegetables, Parma him and Burrata Campana Italienische vorspeise mit grillgemuse, Parmaschinken und Burrata Campana	For 2 Pax Für 2 pers
<b>Bruschetta classica con tomate concassé, ajo, aceite ex. virg y albahaca</b>	<b>13</b>
Classic Bruschetta with concassé tomato, garlic, ex; virgin oliv oil and basil Klassische Bruschetta mit concassé-Tomate, Knoblauch, nativem Olivenol extra und Basilikum	
<b>Queso Provolone fundido con Trufa negra fresca</b>	<b>17</b>
Baked Provolone cheese with fresh black Truffle Gebakner Provolone-Kase mit frischem Truffellaufstrich	
<b>Sopa de Mejillones Diavola</b>	<b>16</b>
Mussels in a rich spicy tomato sauce Miesmuscheln in einer reichhaltigen scharfen TomatenSoBe	
<b>Carpaccio de Ternera a la Tuffa con mayonesa de eneldo avellana tostada y tomate seco</b>	<b>19</b>
Beef Carpaccio with fresh Truffle, dill mayonnaise, toasted hazelnuts and sundried tomato Rindercarpaccio mit Truffel, Dill Mayonnaise, gerostete Haselnusse unt trockene Tomaten	
<b>Caprese con duo de tomate, Burrata y Pesto de albahaca y nueces</b>	<b>13</b>
Caprese with tomatoes mix, burrata, basil andwalnut Pesto Caprese mit mix Tomatten, Burrata, unt Basilikum Pesto	
<b>Ensaladilla Cesar al estilo Terra</b>	<b>14</b>
Caesar salad Terra style Caesar salat Terra-Stil	
<b>Burrata Campana 125g con Jamon de Parma y tomate seco</b>	<b>14</b>
Burrata Campana 125g with Parma ham and dried tomatoes Burrata Campana 125g mit Parmaschinken undgetrockneten Tomaten	



**Si eres alérgico o intolerante a algún alimento, consulta con el Encargado de Sala**  
**If you are allergic or intolerant to any food, ask the Floor Manager**  
**Wenn Sie auf Nahrungsmittel allergisch oder unverträglich sind, fragen Sie den Zimmerverwalter**



## PASTA

La autentica Pasta Italiana  
elaborada artesanalmente

The autentic handmade  
Italian pasta

Die authentische  
Italienische Pasta handgefertigt

### **Spaghetti a la Chitarra con Almejas estilo Terra**

**17**

Spaghetti ajo, aceite y pimiento picante con Almejas, anchoas del cantabrico, tomate seco y crumble de pan  
Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper with Clams, Cantabrian anchovies, dried tomatoes and bread crumble  
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfem Chili mit Muscheln, trockene Tomaten, kantabrischen Sardellen und Semmelbröseln

### **Malloreddus con salsa de Salchicha fresca, azafran y semilla de hinojo**

**16**

Pequenos gnocchi de harina de semola con Salchichia fresca, Azafran y semillas de hinojo  
Small semolina flour gnocchi with fresh Sausage, Saffron and fennel seeds  
Kleine Grießmehlgnocchi mit frische Wurst, Safran; und Feichelsesam

### **Paccheri con salsa de gambas rojas**

**17**

Paccheri with red Prawn sauce  
Paccheri mit roter Garnelensauce

### **Spaghetti Carbonara**

**16**

La verdadera Carbonara con Guanciale (Papada de cerdo), yema de huevo, queso Pecorino y Pimienta negra  
The real Carbonara with Guanciale (Pork jowl), egg yolk, Pecorino cheese and black pepper  
Die echte Carbonara mit Guanciale (Schweinebake), Eigelb, Pecorino-Käse und schwarzer Pfeffer

### **Fregola Sarda de Marisco**

**21**

Típico plato de Cerdena, conocido también como cous cous Italiano, a base de Marisco  
(la cocción de la Fregola es similar a un arroz meloso,) perfecto para aquellos que quieren redescubrir los ricos sabores del mar

Typical Sardinian dish made with semolina flour, served with Seafood  
Perfect for those who want to rediscover the authentic flavors of the sea

Typisches Sardisches Gericht aus Grießmehl, serviert mit Meeresfrüchten  
Perfekt für diejenigen, die die authentischen Aromen des Meeres neu entdecken möchten



**Si eres alérgico o intolerante a algún alimento, consulta con el Encargado de Sala**

**If you are allergic or intolerant to any food, ask the Floor Manager**

**Wenn Sie auf Nahrungsmittel allergisch oder unverträglich sind, fragen Sie den Zimmerverwalter**



## LAS CARNES

De la granja a la mesa

## THE MEAT

From farm to table

## DAS FLEISCH

Vom Bauernhof auf den Tisch

### **Solomillo de ternera con salsa de Trufa negra fresca**

**28**

Sale con milhojas de patata a la crema, pera confy al vino tinto y canela, y bimi salteado al brandy

Terderloin beef with fresh black Truffle sauce, served with creamed potato millefeuille and pear candied in red wine

Rinderfilet mit frischer schwarzer Truffelsauce, serviert mit kartoffel-Millefeuille und in Rotwein kandierte Birnen

### **Hamburguesa Black Angus con Pan casero queso Provolone y cebolla roja confy**

**18**

Hamburger Black Angus Classic with red onion confy, and Provolone cheese

Hamburger Black Angus klassisch mit kandierte roten Zwiebeln und Provolone-Käse

### **Tagliata de Entrecote con cebolla a la vinagre de Modena nueces y pasas**

**25**

Sale con endivia Belga estofada al vin blanco y miel, y patatas a la crema

Beef entrecote Tagliata with onion in Modena vinegar, walnuts and dried grapes, served with belgian endive cooked in white wine and honey and creamed potato

Geschnittenes Rindfleisch mit Zwiebeln in Modena-Essig, Walnüssen und getrockneten Weintrauben, serviert mit in Weißwein und Honig geschmortem belgischem Endivien und Rahnkartoffeln

## EL PESCADO

## THE FISH

## DER FISCH

### **Calamares a la plancha con verduras crujientes en salsa thuy**

**24**

Grilled Squid with crunchy vegetables in thuy sauce

Gegrillter Tintenfisch mit knackigem Gemüse in Thai-Sauce

### **Dorada al estilo mediterraneo con salsa de tomate, alcaparras y aceituna taggiasca**

**22**

Baked sea bream with tomato sauce, capers and Taggiasca olives

Gebackene Goldbrasse mit Tomaten-Soße, Kapern und Taggiasca-Oliven

### **Filete de Atun rojo salvaje con verduras Wok en salsa de soja**

**26**

Fresh red Tuna steak with Wok vegetables in Soy sauce

Rotes Thunfischsteak mit Wok-Gemüse mit Sojasauce



**Si eres alérgico o intolerante a algún alimento, consulta con el Encargado de Sala**

**If you are allergic or intolerant to any food, ask the Floor Manager**

**Wenn Sie auf Nahrungsmittel allergisch oder unverträglich sind, fragen Sie den Zimmerverwalter**



## FINGER FOOD

<b>Croquetas de iberico</b>	9
Iberico him croquettes Iberischeschinken Krokette	
<b>Croquetas de bacalao</b>	9
Cod-fish croquettes Kabeljau-Krokette	
<b>Finger de mozzarella</b>	8
<b>Patatas Fritas steak house</b>	7
Steak house fries Pommes Frites Steak-haus	

## MENÙ PARA NINOS

## FOR CHILDREN

## FUR KINDER

<b>Rigatoni Bolognese</b>	11
<b>Spaghetti Pomodoro</b>	11
<b>Nugget de pollo con patatas fritas</b>	9
Chicken nugget with steak house fries Chicken Nugget mit Pommes frites	
<b>Filete de Dorada a la plancha</b>	10
Grilled Sea Bream fillet Gegrilltes Doradenfilet	
<b>Mini Pizza a elegir : Margherita, Salami, Atun, Jamon york</b>	9
Mini Pizza to choose from : Margherita, Salami, Tuna, Ham Minipizza zur Auswahl : Margherita, Salami, Thunfisch, Schinken	



Si eres alérgico o intolerante a algùn alimento, consulta con el Encargado de Sala  
If you are allergic or intolerant to any food, ask the Floor Manager  
Wenn Sie auf Nahrungsmittel allergisch oder unverträglich sind, fragen Sie den Zimmerverwalter



## PIZZA CLASSICA

**Nuestra pizza es suave, crujente e gustosa gracias a productos de alta calidad y una levadura de 48 horas**

**Our Pizza is soft, crispy, tasty and highly digestible thanks to quality ingrediets and 48 hours leavening**

**Unsere Pizza ist weich, Knusprig, sehr lecker und verdaulich. Das liegt an de guten Qualitat de Produkteund wir lassen unseren Pizza - - Teig 48 Stunden ruhen**

### MARGHERITA

10

Salsa de tomate, mozzarella Fior di latte  
Tomato sauce, mozzarella Fior di latte  
TomatenSoBe, Mozzarella fior di latte

### MARINARA

9

Salsa de tomate, ajo, oregano, aceite de oliva  
Tomato sauce, garlic, oregano, olive oil  
TomateSoBe, Knoblauch, Oregano, Olivenöl

### NAPOLI

13

Salsa de tomate, mozzarella Fior di latte, alcaparras, anchoa del Cantabrico  
Tomato sauce, mozzarella Fior di latte, capers, Cantabrian anchovies  
TomatenSoBe, Mozzarella fior di latte, Kapern, Kantabrische Sardellen

### VENEZIANA

12

Salsa de tomate, mozzarella Fior di latte, jamon york, champinones  
Tomato sauce, mozzarella Fior di latte, ham, mishrooms  
TomatenSoBe, Mozzarella Fior di Latte, gekochter Skinchen, Champignons

### 4 SEASON

13.50

Salsa de tomate, mozzarella Fior di latte, jamon york, champinones, aceitunas, alcachofas  
Tomato sauce, mozzarella Fior di latte, ham, mushrooms, olives, artichokes  
TomateSoBe, Mozzarella Fior di latte, gekochter Skincher, Champignons, Oliven, Artischocken

### 4 FORMAGGI

13.50

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Grana, Provolone  
Tomato sauce, mozzarella Fior di latte, Gorgonzola cheese, Grana cheese, Provolone cheese  
TomatenSoBe, Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola-Kase, Grana-Kase, Provolone-Kase

### ORTOLANA

13.50

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, berenjena, calabacin, pimienta, tomate cherry  
Tomato sauce, mozzarella Fior di latte, aubergine, courgette, pepper, cherry tomato  
TomatenSoBe, Mozzarella Fior di latte, Aubergine, Zucchini, Paprika, Kirchtomate

### RUSTICA

14

Salsa de tomate, mozzarella Fior di latte, beicon, patatas al horno, Gorgonzola, Girgolas  
Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte, bacon, baked potato, Gorgonzola cheese, mushrooms  
TomatenSobe, Mozzarella Fior di latte, Speck, Ofenkartoffe, Gorgonzola-Kase, Pilze



**Nuestra pizza es suave, crujente e gustosa gracias a productos de alta calidad y una levadura de 48 horas**

**Our Pizza is soft, crispy, tasty and highly digestible thanks to quality ingredients and 48 hours leavening**

**Unsere Pizza ist weich, Knusprig, sehr lecker und verdaulich. Das liegt an der guten Qualität der Produkte und wir lassen unseren Pizza - - Teig 48 Stunden ruhen**

## **CAPRICCIOSA**

**15**

Salsa de tomate, mozzarella Fior di latte, jamon york, champinones, aceitunas, alcaparras, anchoas del Cantabrico, alcachofas

Tomato sauce, mozzarella Fior di latte, ham, mushrooms, olives, capers, Cantabrian anchovies, artichokes

TomatenSoBe, Mozzarella Fior di latte, Schinken, Champignons, Oliven, Kapern, Kantabrisch Sardellen, Artischocken

## **BRESAOLA**

**14**

Salsa de tomate, Mozzarella Fior di latte, Bresaola, rucula, Grana

Tomato Sauce, mozzarella Fior di latte, Bresaola, rocket, Grana cheese

TomatenSoBe, Mozzarella Fior Di latte, Bresaola, Rucola, Grana-Kase

## **CALZONE**

**13**

Salsa de tomate, Mozzarella Fior di latte, jamon york, champinones

Tomato sauce, mozzarella Fior di latte, ham, mushrooms

Tomaten SoBe, Mozzarella Fior di latte, gekochter Skinchen, Champignons

## **CARBONARA**

**13.50**

Salsa de tomate, mozzarella Fior di latte, Guanciale, yema de huevo, Grana

Tomato sauce, mozzarella Fior di latte, Guanciale, egg yolk, Grana cheese

TomatenSoBe, Mozzarella Fior di latte, Guanciale, Eigelb, Grana-Kase

## **ITALICA**

**14**

Salsa de tomate, mozzarella Fior di latte, jamon de Parma, Grana; tomate cherry; rucula

Tomato sauce, mozzarella Fior di latte, Parma ham, Grana cheese, cherry tomato, rocket

TomatenSoBe, Mozzarella Fior di latte, Parma Shinken, Grana-Kase, Rucula, Cherry-Tomaten

## **MARISCO**

**15**

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, mejillones, almejas, gambas, calamares

Tomatosauce, mozzarella Fior di latte, mussels, clams, prawns, squid

TomatenSoBe, Mozzarella Fior di latte, Muscheln, Venumuscheln, Gambas, Tintenfisch

## **MESSICANA**

**14**

Salsa de tomate, Mozzarella Fior di latte, salame picante, cebolla, pimienta, alubias, mais

Tomato sauce, mozzarella Fior di latte, spicy salami, onion, pepper, beans, corn

TomatenSoBe, Mozzarella Fior di latte, scharfe Salami, Zwiebel, Paprika, Bohnen, Mais

## **NOSTROMO**

**12**

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, atun, cebolla

Tomato sauce, mozzarella Fior di latte, tuna, onion

TomatenSobe, Mozzarella Fior di latte, Thuntish, Zwiebel



## PIZZA ESPECIAL

**Nuestra pizza es suave, crujente e gustosa gracias a productos de alta calidad y una levadura de 48 horas**

**Our Pizza is soft, crispy, tasty and highly digestible thanks to quality ingredients and 48 hours leavening**

**Unsere Pizza ist weich, Knusprig, sehr lecker und verdaulich. Das liegt an der guten Qualität der Produkte und wir lassen unseren Pizza - - Teig 48 Stunden ruhen**

### **BELLA SARDA**

**17**

Salsa de tomate cherry amarillo, Mozzarella Fior di latte, salchicha fresca, tomate seco, bimi, con el borde relleno de Provolone ahumada

Yellow cherry tomato sauce, mozzarella Fior di latte, fresh sausage, sundried tomato, turnip tops with the edge stuffed with smoked Provolone cheese

Gelber KirschtomatenSoBe, Mozzarella Fior di latte, Wurstchen, getrocknete Tomaten, Stängelkohl mit der Rand gefüllt mit geräuchertem Provolone-Käse

### **MONTANARA**

**16**

Salsa de tomate cherry amarillo, mozzarella Fior di latte, gorgonzolas crujentes, beicon, queso Gorgonzola

Yellow cherry tomato sauce, mozzarella Fior di latte, crispy, mushrooms, bacon and Gorgonzola cheese

Gelber KirschtomatenSoBe, Mozzarella Fior di latte, Knusprige Pilzen, Speck und Gorgonzola-Käse

### **BURRATA E MORTAZZA**

**16**

Mozzarella Fior di latte, Burrata, Mortadella, pistachos y pesto de albahaca y nueces

Mozzarella Fior di latte, Burrata, Mortadella, pistachio and basil-walnut-pesto

Mozzarella Fior di latte, Burrata, Mortadella, Pistazien und Basilikum-Walnuss-Pesto

### **CALA BONA**

**17**

Salsa de tomate cherry amarillo, mozzarella Fior di latte, mejillones, tomate cherry, Bottarga y albahaca

Yellow cherry tomato sauce, mozzarella Fior di latte, mussels, cherry tomato, Bottarga, and basil

Gelber KirschtomatenSoBe, Mozzarella Fior di latte, Miesmuscheln, Kirschtomaten, Bottarga und Basilikum

### **ANTONIO**

**17**

Salsa de tomate, mozzarella Fior di latte, Burrata, anchoas del Cantabrico, Bottarga, tomate cherry, albahaca

Tomate sauce, mozzarella Fior di latte, Burrata, Cantabrian anchovies, Bottarga, cherry tomato, basil

TomatenSoBe, Mozzarella Fior di latte, Burrata, Kantabrische Sardellen, Bottarga, Kirschtomaten, und Basilikum

### **TERRA**

**18**

Mozzarella Fior di latte, Carpaccio de Ternera, Trufa negra fresca, rucula y cerezas de bufala

Mozzarella Fior di latte, Beef Carpaccio, black fresh Truffle, rocket and buffalo cherries

Mozzarella Fior di latte, Rindercarpaccio, frischer schwarzer Trüffel, Rucola und Buffelkirschen





## **PIZZA BLANCAS**

## **THE WHITE PIZZA**

## **DIE WEISSEN PIZZA**

**Nuestra pizza es suave, crujente e gustosa gracias a productos de alta calidad y una levadura de 48 horas**  
**Our Pizza is soft, crispy, tasty and highly digestible thanks to quality ingredients and 48 hours leavening**  
**Unsere Pizza ist weich, Knusprig, sehr lecker und verdaulich. Das liegt an der guten Qualität der Produkte und wir lassen unseren Pizza - - Teig 48 Stunden ruhen**

### **BALSAMICA**

**14**

Mozzarella Fior di latte, jamon de Parma, rucula, Grana, tomate cherry, glasa de balsamico de Modena  
Mozzarella Fior di latte, Parma ham, rocket, Grana cheese, cherry tomato, Modena balsamic sauce  
Mozzarella Fior di latte, Parma Schinken, Rucula, Grana-Kase, Kirschtomaten, Modena BalsamicoSoBe

### **ESTATE**

**14**

Mozzarella Fior di latte, mejillones, almejas, con una rica salsa de tomate picante  
Mozzarella Fior di latte, mussels, clams with a spicy nice tomato sauce  
Mozzarella Fior di latte, Miesmuscheln, Venusmulcheln mit scharfe TomatenSoBe

### **PACHINO**

**13**

Mozzarella Fior di latte, cerezas de Bufala, tomate cherry y albahaca  
Mozzarella Fior di latte, Buffalo cherry, cherry tomato and basil  
Mozzarella Fior di latte, Buffelkirschen, Kirschtomate und Basilikum

### **PARMIGIANA**

**13**

Mozzarella Fior di latte, berenjenas grill, salsa de tomate, Grana y albahaca  
Mozzarella Fior di latte, grilled aubergines, tomato sauce, Grana cheese and basil  
Mozzarella Fior di latte, gegrillte Auberginen, TomatenSoBe, Grana-Kase und Basilikum

### **ZOLA E NOCI**

**13**

Mozzarella Fior di latte, queso Gorgonzola, nueces y rucula  
Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola cheese, walnuts and rocket  
Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola-Kase, Walnuss und Rucola





## NUESTRA CARTA DE VINOS

### ESPUMOSOS - SPARKLING

<b>LAMBRUSCO ROSADO "DIAMANTE" EMILIA IGT</b>	<b>18</b>
<b>UVA: Lambrusco Grasparossa - EMILIA ROMAGNA - Bodega : Chiarli / ITALIA</b>	
<b>PROSECCO EXTRA DRY</b>	<b>20</b>
<b>UVA: Glera ( prosecco ) - VENETO - Bodega: Riondo / ITALIA</b>	
<b>MOSCATO D'ASTI "DUCHESSA LIA" DOCG</b>	<b>22</b>
<b>UVA: Moscato - PIEMONTE - Bodega: Balbi Soprani / ITALIA</b>	

### VINOS BLANCO SECOS - WHITE WINE DRY

<b>MARCHE BIANCO VERDICCHIO "DI GINO"</b>	<b>24</b>
<b>UVA: Garganega - MARCHE - Bodega: Fattoria San Lorenzo / ITALIA</b>	
<b>LUGANA "LE QUARAIE"</b>	<b>28</b>
<b>UVA: Trebbiano di Lugana - LOMBARDIA - Bodega: Bertani / ITALIA</b>	

### VINOS BLANCOS AROMATICOS - AROMATIC WHITE WINES

<b>MARIA DE MOLINA VERDEJO</b>	<b>20</b>
<b>UVA: Verdejo - RUEDA - Bodega: Bodegas Frutos Villar / Espana</b>	
<b>VERMENTINO DI SARDEGNA</b>	<b>30</b>
<b>UVA: Vermentino - SARDEGNA - Bodega: Quarto Moro</b>	
<b>PINOT GRIGIO DOLOMITI</b>	<b>28</b>
<b>UVA: Pinot Grigio - ALTO ADIGE - Bodega: Cantina Tramin / ITALIA</b>	





## VINOS ROSADOS - PINK WINES

<b>TRAMARI PRIMITIVO ROSATO DEL SALENTO DOC</b>	<b>26</b>
<b>UVA: Primitivo - PUGLIA - Bodega: San Marzano / ITALIA</b>	
<b>PINOT GRIGIO FILDROSE</b>	<b>20</b>
<b>UVA: Pinot Grigio - TRENTO - Bodega: Castelfirmian</b>	

## VINOS TINTOS CON CUERPO - FULL BUDY RED WINES

<b>RIPASSO DELLA VALPOLICELLA</b>	<b>29</b>
<b>UVA: Corvina, Corvinone, Rondinella - VENETO - Bodega: Gius. Campagnola</b>	
<b>CANNONAU DI SARDEGNA</b>	<b>30</b>
<b>UVA: Cannonau ( Garnacha ) - SARDEGNA - Bodega: Quarto Moro</b>	

## VINOS TINTO FRESCO Y ELEGANTE - ELEGANT RED WINE

<b>"SPEZIERI" TOSCANA</b>	<b>20</b>
<b>UVA: Corvina - VENETO - Bodega: Poggio delle Grazie / ITALIA</b>	
<b>TALO PRIMITIVO DI MANDURIA</b>	<b>26</b>
<b>UVA: Primitivo - Puglia - Bodega: San Marzano</b>	
<b>NERO D'AVOLA "LE CONTRADE"</b>	<b>32</b>
<b>UVA: Nero D'Avola - SICILIA - Bodega: Marabino / ITALIA</b>	

## GRANDES VINOS ITALIANOS - GREAT ITALIAN WINE

<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b>	<b>45</b>
<b>UVA: Corvina, Corvinone, Rondinella - VENETO - Bodega: Gius. Campagnola</b>	
<b>BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA DOCG</b>	<b>50</b>
<b>UVA: Nebbiolo - PIEMONTE - Bodega: Ferdinando Principiano</b>	

