



LA CUCINA

Italian trattoria · Donostia



ANTIPASTI

Starters

Olive marinate	4 €
<i>Marinated olives</i>	
Montanara con pomodoro e Parmigiano DOP	5 €
<i>Montanara (fried pizza) with tomato and Parmigiano DOP</i>	
Montanara con mortadella, ricotta e pistacchio	5,5 €
<i>Montanara (fried pizza) with mortadella, ricotta and pistachio</i>	
Mix di bruschette di stagione	15 €
<i>Mixed seasonal bruschette</i>	
Vitello tonnato	22 €
<i>Veal with a creamy tuna and caper sauce</i>	
Burrata con zucca arrosto e semi di zucca	19 €
<i>Burrata with roasted pumpkin and pumpkin seeds</i>	
Tartar di Fassona piemontese, Parmigiano e capperi	22 €
<i>Piedmontese Fassona beef tartare, Parmesan and capers</i>	
Polpette in salsa di pomodoro	15 €
<i>Classic beef meatballs in homemade tomato sauce</i>	
Porcini fritti con salsa tartara	16 €
<i>Fried porcini with tartare sauce, subject to availability.</i>	
Tagliere di salumi italiani con stracchino	26 €
<i>Italian cold cuts board with stracchino cheese</i>	

CONTORNI

Sides

Insalata della settimana	6 €
<i>Salad of the week</i>	
Insalata della casa	6 €
<i>House salad</i>	
Patate fritte	6 €
<i>French fries</i>	
Patate fritte cacio e pepe	8 €
<i>Fries with pecorino and black pepper</i>	
Verdura di stagione saltata	6 €
<i>Sautéed seasonal vegetables</i>	

PRIMI

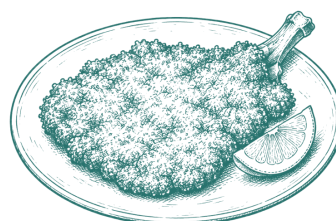
Pasta

Lasagna verde con ragù alla bolognese	22 €
<i>Green lasagna with Bolognese ragù</i>	
Mezzi paccheri alla carbonara	20 €
<i>Mezzi paccheri carbonara</i>	
Raviolone di ricotta e spinaci con cuore di tuorlo morbido	18 €
<i>Ricotta and spinach raviolone with a soft yolk centre. Ask for availability.</i>	
Rigatoni cacio e pepe	20 €
<i>Rigatoni with pecorino and black pepper</i>	
Pappardelle al ragù alla bolognese	20 €
<i>Pappardelle with Bolognese ragù</i>	
Ravioli di anatra con burro e timo	21 €
<i>Duck ravioli with butter and thyme</i>	
Risotto con ragù di funghi di stagione e piment d'Espelette	22 €
<i>Risotto with seasonal mushroom ragù and Espelette pepper</i>	
Linguine all'astice	30 €
<i>Linguine with lobster. Ask for availability.</i>	

SECONDI

Meat and fish

Cotoletta alla milanese	26 €
<i>Breaded veal cutlet, Milanese style</i>	
Pollo alla diavola piccante	24 €
<i>Spicy pollo alla diavola</i>	
Polpo alla piastra con cicoria	21 €
<i>Grilled octopus with chicory</i>	



LE PIZZE

Neapolitan and pan-baked

LE CLASSICHE

The classics

MARGHERITA 16 €

San Marzano DOP tomato, fiordilatte mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, extra virgin olive oil and basil.

DIAVOLA 17,5 €

San Marzano DOP tomato, fiordilatte mozzarella, spicy salame, extra virgin olive oil and basil.

PROSCIUTTO E FUNGHI 17,5 €

San Marzano DOP tomato, fiordilatte mozzarella, wood-fired cooked ham, mushrooms, extra virgin olive oil and basil.

QUATTRO FORMAGGI 18 €

White base, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano, fiordilatte mozzarella, Pecorino DOP added after baking, extra virgin olive oil and basil.

CAPRICCIOSA 18,5 €

San Marzano DOP tomato, fiordilatte mozzarella, wood-fired cooked ham, mushrooms, Napoli salami, roasted baby artichokes, taggiasche olives, extra virgin olive oil and basil.

CALZONE RIPIENO AL FORNO 19 €

Buffalo ricotta, fiordilatte mozzarella, spicy salame, San Marzano DOP tomato, black pepper, Parmigiano Reggiano DOP, extra virgin olive oil and basil.

DOLCI

Desserts

Tiramisù Bottega 10 €

House tiramisù

Gelato alla vaniglia 6 €

Vanilla ice cream

Panna cotta con frutta di stagione 6,5 €

Panna cotta with seasonal fruit

Affogato 7 €

Espresso with vanilla ice cream



LE SPECIALI

House specials

LA CARBONARA 18,5 €

White base, fiordilatte mozzarella, crispy guanciale, homemade egg yolk sauce, black pepper and Pecorino Romano DOP.

ZEST & ROAST 21 €

White base, fiordilatte mozzarella, wood-fired cooked ham, ricotta mousse, confit cherry tomatoes, black pepper, lemon zest, extra virgin olive oil and basil.

NEL RUOTINO

Pan-baked

LA MARINARA 18 €

San Marzano DOP tomato, Cantabrian anchovies 00, capers, taggiasche olives, garlic, oregano, extra virgin olive oil and basil.

LA NOSTRA FUGAZZETA 17 €

San Marzano DOP tomato, double mozzarella, caramelised onion, taggiasche olives, oregano and extra virgin olive oil.

Cestino di focaccia casalinga 3,5 €

Homemade focaccia basket





LA CANTINA

Wines by the glass and by the bottle



ROSSI

	Glass	Bottle
Valcuerna Crianza	3,5 €	18 €
<i>Tempranillo, Garnacha · D.O. Rioja</i>		
Gotas de Habla de Ti	4 €	20 €
<i>Syrah, Tempranillo · V.T. Extremadura</i>		
Ramón Bilbao Crianza	4 €	20 €
<i>Tempranillo · D.O. Rioja</i>		
Celeste Roble	3,5 €	20 €
<i>Tempranillo · Ribera del Duero</i>		
Fradei Barbera	4 €	20 €
<i>Barbera · Piedmont, Italy</i>		
Chianti Poggio Salvi	5,8 €	29,5 €
<i>Sangiovese Grosso, Merlot · Chianti, Tuscany</i>		
Ostatu Reserva	6 €	38 €
<i>Tempranillo, Graciano · Rioja Alavesa</i>		

ROSATI

	Glass	Bottle
Villarrica	3,5 €	15 €
<i>Viura, Garnacha · Rioja</i>		
Ochoa	3,5 €	15 €
<i>Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot · Navarra</i>		
Can Sumoi	5,5 €	26 €
<i>Sumoll, Xarel·lo · Penedès</i>		

BIANCHI

	Glass	Bottle
Ochoa	3,5 €	13 €
<i>Chardonnay, Viura · Navarra</i>		
Villa Rica	3,5 €	15 €
<i>Chardonnay, Viura, Malvasía · Rioja</i>		
Tres Olmos	3,5 €	15 €
<i>Verdejo · Rueda</i>		
Atrium	4 €	15 €
<i>Verdejo · Rueda</i>		
Ermita Veracruz	4 €	20 €
<i>Verdejo · Rueda</i>		
Txakoli Txomin	4 €	19 €
<i>Hondarrabi Zuri · Basque Country</i>		
Pontellon Albariño	3,5 €	20 €
<i>Albariño · Galicia</i>		
Fradei	4 €	20 €
<i>Pinot Grigio · Lombardy, Italy</i>		
Telleira	4,5 €	23 €
<i>Godello · Galicia</i>		

BOLLICINE

	Glass	Bottle
Moscato Secret Moment	3,5 €	15 €
<i>Moscato · Italy</i>		
Prosecco Ornella Molon	6 €	32 €
<i>Glera · Veneto, Friuli-Venezia Giulia</i>		
Cava Reventos	7,8 €	39 €
<i>Macabeo, Xarel·lo, Parellada</i>		
Lizeaga Sagardoa cider		8 €
<i>Euskal</i>		

IL BAR

Aperitivi, beers, spirits and coffee



APERITIVI

Cocktails and aperitifs

Aperol Spritz	10 €
<i>Aperol or Campari, prosecco and soda</i>	
Hugo Spritz	12 €
<i>St-Germain, prosecco and soda</i>	
Americano	7 €
<i>Vermouth, Campari and soda</i>	
Negroni	10 €
<i>Vermouth, Campari and gin</i>	
Cynar	7 €
<i>Artichoke liqueur</i>	
Cynar Tonic	9 €
Fernet and cola	9 €

VERMOUTH

Vermouth

House vermouth	6 €
Cinzano	5 €
Bottega Cinzano 1757	8 €
Yzaguirre	5,5 €
Lustau	5,5 €
Lacuesta	8 €
Cantina del Professore	9 €
Sarti Rosa	9 €
Antica Formula	10 €

BIRRE

Beers · 33 cl bottles

Draught Birra Moretti	4,2 €
Draught 18/70	3,2 €
Peroni Nastro Azzurro	5 €
Birra Moretti	5 €
18/70	4,5 €
Heineken 0.0	4,5 €
Amstel Oro 0.0 Tostada	4 €
Cruzcampo Especial	4 €
<i>Gluten-free</i>	
Radler	4 €

DIGESTIVI

Digestifs

Fernet	6 €
Limoncello	6 €
Amaretto	6 €
Orujo	9 €

CAFFÈ

Coffee and tea

Espresso	2,5 €
Americano	2,8 €
Café con leche	2,8 €
Cortado	2,8 €
Tea / Herbal tea	3 €

Black, green, chamomile, pennyroyal mint

DISTILLATI

Spirits

Gin tonic Beefeater	9 €
Gin tonic Seagram's	8 €
Gin G'Vine	13 €
Gin Bulldog	13 €
Gin Martin Miller's	13 €
Gin London N° 1	14 €
Rum and cola Brugal Añejo	8 €
Rum Barceló Añejo	8 €

BIBITE

Soft drinks and water

Filtered water · 1 l	3 €
Filtered water · 50 cl	1,5 €
Sparkling filtered water · 1 l	4 €
Sparkling filtered water · 50 cl	2 €
Aquabona · 1 l	6 €
Aquabona · 50 cl	3 €
Sparkling Aquabona · 50 cl	3,5 €
Coca-Cola / Zero	3,5 €
Fanta orange / lemon	3,5 €
Sprite	3,5 €
Fuze Tea lemon	3,5 €
Tonic Royal Bliss	3,5 €