



LA CUCINA

Trattoria italiana · Donostia



ANTIPASTI

Entrantes

Olive marinate	4 €
<i>Aceitunas marinadas</i>	
Montanara con pomodoro e Parmigiano DOP	5 €
<i>Montanara (pizza frita) con tomate y Parmigiano DOP</i>	
Montanara con mortadella, ricotta e pistacchio	5,5 €
<i>Montanara (pizza frita) con mortadella, ricotta y pistacho</i>	
Mix di bruschette di stagione	15 €
<i>Bruschettas variadas de temporada</i>	
Vitello tonnato	22 €
<i>Tenera con salsa cremosa de atún y alcaparras</i>	
Burrata con zucca arrosto e semi di zucca	19 €
<i>Burrata con calabaza asada y semillas de calabaza</i>	
Tartar di Fassona piemontese, Parmigiano e capperi	22 €
<i>Tartar de ternera Fassona piamontesa, parmesano y alcaparras</i>	
Polpette in salsa di pomodoro	15 €
<i>Albóndigas clásicas de ternera en salsa de tomate casera</i>	
Porcini fritti con salsa tartara	16 €
<i>Boletus fritos con salsa tártara. Según mercado.</i>	
Tagliere di salumi italiani con stracchino	26 €
<i>Tabla de embutidos italianos con queso stracchino</i>	

CONTORNI

Guarniciones

Insalata della settimana	6 €
<i>Ensalada de la semana</i>	
Insalata della casa	6 €
<i>Ensalada de la casa</i>	
Patate fritte	6 €
<i>Patatas fritas</i>	
Patate fritte cacio e pepe	8 €
<i>Patatas fritas con pecorino y pimienta negra</i>	
Verdura di stagione saltata	6 €
<i>Verdura de temporada salteada</i>	

PRIMI

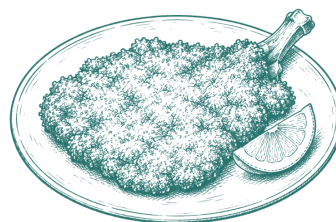
Pasta

Lasagna verde con ragù alla bolognese	22 €
<i>Lasaña verde con ragù a la boloñesa</i>	
Mezzi paccheri alla carbonara	20 €
<i>Mezzi paccheri a la carbonara</i>	
Raviolone di ricotta e spinaci con cuore di tuorlo morbido	18 €
<i>Raviolone de ricotta y espinacas con corazón de yema. Consulta disponibilidad.</i>	
Rigatoni cacio e pepe	20 €
<i>Rigatoni con pecorino y pimienta negra</i>	
Pappardelle al ragù alla bolognese	20 €
<i>Pappardelle con ragù a la boloñesa</i>	
Ravioli di anatra con burro e timo	21 €
<i>Ravioli de pato con mantequilla y tomillo</i>	
Risotto con ragù di funghi di stagione e piment d'Espelette	22 €
<i>Risotto con ragù de setas de temporada y pimienta de Espelette</i>	
Linguine all'astice	30 €
<i>Linguine con bogavante. Consulta disponibilidad.</i>	

SECONDI

Carnes y pescado

Cotoletta alla milanese	26 €
<i>Escalope de ternera a la milanese</i>	
Pollo alla diavola piccante	24 €
<i>Pollo a la diavola picante</i>	
Polpo alla piastra con cicoria	21 €
<i>Pulpo a la plancha con achicoria</i>	



LE PIZZE

Napolitanas y en molde de hierro

LE CLASSICHE

Las clásicas

MARGHERITA

16 €

Tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, Parmigiano Reggiano DOP, aceite de oliva virgen extra y albahaca.

DIAVOLA

17,5 €

Tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, salame picante, aceite de oliva virgen extra y albahaca.

PROSCIUTTO E FUNGHI

17,5 €

Tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, jamón cocido a la leña, champiñones, aceite de oliva virgen extra y albahaca.

QUATTRO FORMAGGI

18 €

Base blanca, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano, mozzarella fiordilatte, Pecorino DOP al salir del horno, aceite de oliva virgen extra y albahaca.

CAPRICCIOSA

18,5 €

Tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, jamón cocido a la leña, champiñones, salami Napoli, alcachofitas asadas, aceitunas taggiasche, aceite de oliva virgen extra y albahaca.

CALZONE RIPIENO AL FORNO

19 €

Ricotta de búfala, mozzarella fiordilatte, salame picante, tomate San Marzano DOP, pimienta negra, Parmigiano Reggiano DOP, aceite de oliva virgen extra y albahaca.

DOLCI

Postres

Tiramisù Bottega

10 €

Tiramisù de la casa

Gelato alla vaniglia

6 €

Helado de vainilla

Panna cotta con frutta di stagione

6,5 €

Panna cotta con fruta de temporada

Affogato

7 €

Espresso con helado de vainilla



LE SPECIALI

De la casa

LA CARBONARA

18,5 €

Base blanca, mozzarella fiordilatte, guanciale crujiente, salsa casera de yema de huevo, pimienta negra y Pecorino Romano DOP.

ZEST & ROAST

21 €

Base blanca, mozzarella fiordilatte, jamón cocido a la leña, mousse de ricotta, tomatitos confitados, pimienta negra, ralladura de limón, aceite de oliva virgen extra y albahaca.

NEL RUOTINO

En molde de hierro

LA MARINARA

18 €

Tomate San Marzano DOP, anchoas del Cantábrico 00, alcaparras, aceitunas taggiasche, ajo, orégano, aceite de oliva virgen extra y albahaca.

LA NOSTRA FUGAZZETA

17 €

Tomate San Marzano DOP, doble de mozzarella, cebolla caramelizada, aceitunas taggiasche, orégano y aceite de oliva virgen extra.

Cestino di focaccia casalinga

3,5 €

Cesta de focaccia casera





LA CANTINA

Vinos por copa y por botella



ROSSI

	Copa	Botella
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 · Piamonte, Italia</i>		
Chianti Poggio Salvi	5,8 €	29,5 €
<i>Sangiovese Grosso, Merlot · Chianti, Toscana</i>		
Ostatu Reserva	6 €	38 €
<i>Tempranillo, Graciano · Rioja Alavesa</i>		

ROSATI

	Copa	Botella
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

	Copa	Botella
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 · País Vasco</i>		
Pontellon Albariño	3,5 €	20 €
<i>Albariño · Galicia</i>		
Fradei	4 €	20 €
<i>Pinot Grigio · Lombardia, Italia</i>		
Telleira	4,5 €	23 €
<i>Godello · Galicia</i>		

BOLLICINE

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

IL BAR

Aperitivi, cervezas, destilados y café



APERITIVI

Cócteles y aperitivos

Aperol Spritz	10 €
<i>Aperol o Campari, prosecco y soda</i>	
Hugo Spritz	12 €
<i>St-Germain, prosecco y soda</i>	
Americano	7 €
<i>Vermouth, Campari y soda</i>	
Negroni	10 €
<i>Vermouth, Campari y gin</i>	
Cynar	7 €
<i>Licor de alcachofa</i>	
Cynar Tonic	9 €
Fernet con cola	9 €

VERMOUTH

Vermut

De la casa	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

Cervezas · botellín de 33 cl

Caña Birra Moretti	4,2 €
Caña 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>Sin gluten</i>	
Radler	4 €

DIGESTIVI

Digestivos

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

CAFFÈ

Café e infusiones

Solo / Espresso	2,5 €
Americano	2,8 €
Café con leche	2,8 €
Cortado	2,8 €
Té / Infusiones	3 €

*Negro, verde, manzanilla, menta
poleo*

DISTILLATI

Destilados

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 €
Ron cola Brugal Añejo	8 €
Ron Barceló Añejo	8 €

BIBITE

Refrescos y agua

Agua filtrada · 1 l	3 €
Agua filtrada · 50 cl	1,5 €
Agua con gas filtrada · 1 l	4 €
Agua con gas filtrada · 50 cl	2 €
Aquabona · 1 l	6 €
Aquabona · 50 cl	3 €
Aquabona con gas · 50 cl	3,5 €
Coca-Cola / Zero	3,5 €
Fanta naranja / limón	3,5 €
Sprite	3,5 €
Fuze Tea limón	3,5 €
Tónica Royal Bliss	3,5 €