



I nostri vini
Carta español
English menu

la ristobottega

essenza italiana

Para empezar

Tabla de embutidos	Pequeña 17,55	Grande 26,85
Tabla de quesos	Pequeña 18,55	Grande 27,45
Tabla mixta	Mix 18,00	Mix Gran. 27,45
Queso provolone a la parrilla	12,45	
Carpaccio de pulpo.....	17,85	
Carpaccio de ternera	15,65	
Rollitos de bresaola rellenos de ricota trufada y parmesano....	13,65	
Tortino (alcachofa, berenjena, espinaca).....	6,95	
Tris di tortini de alcachofa, berenjena y espinaca.....	16,95	
Tris de salsas italianas acompañadas de pan tostado ...	7,45	

Para mantenernos ligeros

Burrata.....	13,85
Caprese.....	12,45
La fresca (ingredientes a elección del chef).....	13,45
Ensalada de pulpo.....	15,45

Gratinados

Lasaña de verduras.....	14,35
Lasaña de carne.....	15,65
Canelones de carne	14,65
Berenjena a la parmesana	14,65

Nuestras pastas

Pasta rellena de pera confitada con jamón	14,85
Tagliatelle con champiñones porcini y trufa.....	15,45
Trofie al pesto de albahaca con queso fresco.....	13,75
Spaghettoni al pesto de pomodoro con queso fresco....	14,95

* disponemos de pasta sin gluten

La Pinsa Romana

Ingredientes a elegir (1 embutido y 1 queso)

Calabrese 13,85

Embutido: Prosciutto cotto di Parma, mortadella al pistacchio, pancetta arrotolata

Queso: Taleggio, straciatella, asiago, gorgonzola

Veneta 15,85

Embutido: Prosciutto crudo di Parma, salame spianata, salame napoletano, guanciale, finocchiona

Queso: Grana Padano, mozzarella di bufala, pecorino toscano, pecorino sardo

Toscana 17,85

Embutido: Coppa, mortadella al tartufo, porchetta, bresaola, speck, pastrami

Queso: Burrata, stagionato al tartufo, pecorino caciopere

La historia de la pinsa

“Los principios de la pinsa romana tienen orígenes antiguos. Su receta original relacionada con la focaccia, forma y tamaño, se remonta en la época romana. Originalmente lo preparaban los campesinos del Lazio romano mezclando agua, cereales, sal y hierbas aromáticas, obteniendo una mezcla suave y deliciosa que se cocinaba a la parrilla.

La pinsa está elaborada artesanalmente con materias primas italianas de alta calidad y sin conservantes, utilizando una selección de harinas no transgénicas (trigo, soja y arroz), aceite de oliva virgen extra y levadura madre seca sin añadir grasas animales.

La masa de la pinsa madura durante 72 horas. El resultado es una masa increíblemente ligera y crujiente que contiene menos sodio, gluten y menos calorías, pero conserva su gran sabor. El alto porcentaje de agua utilizado en la elaboración de la masa junto con la doble cocción es otra de las características que diferencian la pinsa romana de la famosa pizza, haciéndola más digestiva.

La pinsa romana es un producto relativamente joven si lo comparamos con la más famosa “pizza”. Nace a finales de los años noventa del siglo XX y retoma importantes características de la focaccia con cereales utilizada en la antigua Roma, así como en forma y tamaño.

El término “pinsa” deriva en realidad del latín “pinsere” que significa alargar, con forma ovalada; en Ostia Antica (el antiguo puerto de Roma) no era difícil encontrar panaderos en la calle que preparaban estas focaccias a la piedra, como hacemos ahora. Las harinas utilizadas son naturalmente diferentes gracias al descubrimiento de la soja y la introducción de arroz en la masa, con lo que se obtiene una masa más aireada y retiene más agua que las harinas de trigo 00”

Antes de irnos

Cannolo Siciliano.....	5,85
Tarta de limón.....	5,85
Tiramisú.....	5,85*
Tarta caprese.....	5,85
Babá napolitano.....	5,85
Copa de helado artesanal	5,50

* disponible sin gluten