

menú

sin gluten



antipasti*

CARPACCIO El clásico carpaccio en finas lonchas de ternera aliñado con aceite de oliva y limón, parmesano, rúcula y champiñones.....	10
PROVOLA Fundido de queso Provola al estilo “Vicios Italianos,” con pesto de tomates secos, almendras tostadas y salsa chimichurri.....	9,9
CARPACCIO DI POMODORO Suave carpaccio de tomate asado al tomillo y lágrimas de bonito de Cantabria.....	9,5

insalate*

POPEYE La de siempre; frescas espinacas con crujiente panceta champiñones, piñones salteados, tomates cherry, pasas y láminas de parmesano.....	9,8
CAPRESE La más famosa entre las ensaladas italianas, servida con tomate y mozzarella de búfala.....	10,5
MISTA La de toda la vida. Mézclum de lechugas con tomate, cebolla, maíz, atún y zanahoria.....	8,5

paste*

AL RAGÚ La más clásica, con carne picada y salsa de tomate.....	8,5
GORGONZOLA E TARTUFO Una sabrosa salsa con queso gorgonzola, crema de tartufo, panceta, queso parmesano y un toque de nata.....	9,4
ALLA BÚFALA Fresca mezcla de tomate natural, mozzarella de búfala, salsa de tomate, rúcula y queso parmesano	9,4
ALLA TRAPANESE Aromático pesto siciliano de almendras tostadas, albahaca, tomate fresco y queso pecorino	9,8
PESTO ROSSO Un sabroso pesto de tomate seco y pistacho acompañado de gambas salteadas, tomates cherry confitados, albahaca y un toque de nata	12,5
CARBONARA La clásica, con parmesano, huevo, guanciale, nata y mucha pimienta.....	8,7
LEVRIERO Un éxito: champiñones, guanciale, nata, guindillas y parmesano.....	8,9

LAS SALSAS SE SIRVEN CON ESPAGUETIS O MACARRONES