

(Pizzas)
LA ICÓNICA

Reina margarita

Tomate, mozzarella, tomate albahaca fresca.



Prosciutto verdi

Tomate, mozzarella, jamón cocido, nueces y perejil.



Marinara sbagliata

Tomate al ajo, tomates cherry, jamón de parma horneados, alcaparra, aceitunas y anchoa.



Diavola

Tomate, mozzarella, salami, picante, cebolla, aceitunas, orégano



La tierra tua

Mozzarella, calabacín, espinacas y rúcula al pesto de cerca.



Cheese lovers

Crema de gorgonzola, Emmental, Parmigiano Reggiano, mozzarella, queso de cabra, nueces y un toque de miel.



La dama blanca

Mozzarella, parmesano, tocino, champiñón.



(Entradas)
L'ACCOGLIENZA

Cucchiaio di tonino

Crema de tomate y albahaca a la italiana servido con pan de ajo.



Burrata tropical

Ensalada fresca de papaya, burrata y prosciutto.



Bruschetta caprese

Pan tostado con tomate, mozzarella fresca, albahaca y aceite de oliva.



Carpaccio di calabacín italiano

Finas láminas de calabacín con rúcula, parmesano y aderezo de limón.



T

LOS CLÁSICOS TRADICIONALES

Pasta

Spaguetti, farfale o maccheroni.



Sauce

Bolognesa



Marinera



Carbonara



Aglio olio.



Pesto



LAS NUEVAS ESTRELLAS

Penne cacio e pepe

Parmesano y pimienta negra.



Chitarra alla teramana

Spaguetti, albóndigas de cerdo en tomate y albahaca.



Spaguetti al ricotta pesto

Spaguetti con albahaca, pesto, ricotta & burrata.





(Platos principales) LOS INVITADOS DE TONINO

La veggio

Lasaña vegetariana a base de berenjena, calabacín y champiñones..



La auténtica

Lasaña de carne de res a la boloñesa.



Risotto ai funghi

Arroz cremoso con parmesano y setas



Salmón a la Toscana

Un succulento filete de salmón perfectamente cocinado con aceite de oliva, vino blanco, albahaca fresca y tomates maduros, que capturan la esencia vibrante de la cocina toscana. El contraste de la suavidad del parmentier con la frescura del salmón crea una armonía perfecta.



Escalopines Piamonte

Escalopines con salsa al funghi acompañado de spaghetti aglio olio bañado con aceite de trufa.



Pollo a la Cacciatore

Tierno pollo dorado al horno, bañado en una deliciosa salsa de tomate casera con cebollas, pimientos y aceitunas verdes. Acompañado de puré de patatas



(POSTRES)

DOLCE VITA

El tradicional

Tiramisú original.



Tarta de limón

Tarta de crema de limón con merengue italiano.



Passion cotta

Pannacotta original bañada con sirope de fruta de la pasión.



Pera siciliana

Pera asada con vino siciliano, crema de queso mascarpone y caramelo.



Brisa de la toscana

Ensalada de cítricos y melón con menta.

MENU INFANTIL

Bruschetta caprese

Pan tostado con tomate, mozzarella fresca, albahaca y aceite de oliva..



Pasta

Spaguetti, farfale o maccheroni.



Pizza Margarita

Tomate, mozzarella, tomate albahaca fresca.



Escalope a la Milanesa

Milanesa al limón.



Tarta de limón

Tarta de crema de limón con merengue italiano.



Ensalada de frutas



FRESCO Y SENCILLO COMO NUESTROS SOCIOS

Ravioli ricotta e pomodoro

Raviolis rellenos de ricotta y espinacas, bañados en una suave salsa de mantequilla y salvia.



Ravioli vegani

Ravioles veganos de zanahoria, espinaca y cebolla.



Gnocchi

Servidos con una delicada salsa de mantequilla y salvia, una combinación perfecta de dulzura y aroma.



ALÉRGENOS



LÁCTEOS



CRUSTÁCEOS



NUECES



ALTRAMUCES



GLUTEN



MOLUSCOS



APIO



PESCADO



SÉSAMO



SOJA



SULFITO



CACAHUETES



HUEVO



MOSTAZA