L'OSTERIA

Antipasti

Crema di Pomodoro (sopa de tomate ital. con nata y albahaca) 6,25

Bruschetta (tomate fresco, ajo, albahaca) normale (4 pzs.) 7,95 / piccola (2 pzs.) 5,75

Pizza Pane (piadina, tomate fresco, ajo, romero) 9,50

Burrata Caprese (burrata, tomates cherry, albahaca) 12,50

Vitello Tonnato (filete de ternera, salsa de atún, rúcula, alcaparras) 14,50

Carpaccio (filete de ternera, rúcula, queso duro ital.) 15,95

NUEVO **Panini Piccoli** (roll de pizza con una salsa a su elección o mantequilla de hierbas) 5,95

Antipasti della Casa (Prosciutto Crudo, alcachofa calabacín, berenjena, aceitunas negras, Cipolle Borettane, burrata, pesto de albahaca, Bruschetta, Vitello Tonnato) normale 24,95 / piccola 15,95

Insalatone / Verde

Insalata Mista (ensalada de acompañamiento: ensalada mixta de brotes tiernos, tomates cherry, mezcla de pepino y rábano, salsa de la casa) 5,95

Insalata Quinoa e Avocado (ensalada mixta de brotes tiernos, mezcla de quinoa y granada, remolacha, tomates cherry, aguacate, salsa de la casa) 14,25

Insalata Campagnola (ensalada mixta de brotes tiernos, remolacha, queso de cabra a la plancha, manzana, nueces, miel, salsa de la casa) 14,75

Haz tu ensalada mas a tu estilo. No te pierdas nuestros extras!

Le recomendamos

Pechuga de pollo en tiras	4,00
Tiras veganas a base de proteína de trigo, champiñones y guisantes	4,50
Gambas / Filete de ternera en tiras	5,00
Queso de cabra	3,00

También disponemos de las siguientes salsas: de la casa, arugula, Cesar o salsa de naranja y jengibre

Insalatone / Carne e Mare

Insalata Caesare (lechuga romana, picatostes de ajo, queso duro ital., salsa Caesare) con pechuga de pollo en tiras 14,95 / 11,50

Insalata Pollo (ensalada mixta de brotes tiernos, pechuga de pollo en tiras, tomates cherry, queso duro ital., salsa de rúcula) 15,95

Insalata di Manzo (ensalada mixta de brotes tiernos, filete de ternera en tiras, mango, mezcla de pepino y rábano, salsa de naranja y jengibre) 16,50

Insalata Avocado e Gamberetti (ensalada mixta de brotes tiernos, tomates cherry, mezcla de pepino y rábano, aguacate, gambas, salsa de la casa) 16,25

Insalata Casa (ensalada mixta de brotes tiernos, tomates cherry, queso, atún, jamón cocido, alcachofas, aceitunas, cebolla, salsa de la casa) 14,50

Pizza / Verde

Rucola (mozzarella, rúcula, queso duro ital., ajo) 15,75

Caprese (mozzarella, mozzarella en rodajas, tomates cherry, albahaca) 15,50

Margherita (mozzarella, albahaca) 11,95

Braccio di Ferro (queso, espinacas, huevo, ajo) 15,50

Rustica (mozzarella, tomates cherry, aceitunas, cebolla, orégano) 15,50

Parmigiana (mozzarella, berenjena, queso duro ital., orégano) 15,50

Funghi Freschi (queso, champiñones frescos) 14,50

Vegetariana (mozzarella, verdura a la parrilla, champiñones frescos, rúcula, ajo) 15,75

Quattro Formaggi (mozzarella, edam, Gorgonzola, queso duro ital.) 16,95

Marinara Speciale (salsa de tomate, tomates cherry, orégano, albahaca) 10,75

Forza (queso vegano, tiras veganas a base de proteína de trigo, champiñones y guisantes, espinacas, pimiento rojo, cebolla, ajo) 16,95

Dips: Italiana, Tartufo, Rosso Delizioso los 3 dips por 4,00 — 1,50 c/u

Pizza / Carne e Mare

Salsiccia Piccante (+ Burrata: + 5,00) (mozzarella, salami pepperoni picante, albahaca) 15,75

BBQ Chicken (salsa barbacoa, mozzarella, pechuga de pollo frita en tiras, pimiento rojo, cebolla) 17,50

Caesare e Pollo (Pizza Bianca) (mozzarella, pechuga de pollo frita en tiras, lechuga romana, queso duro ital., salsa César) 17,50

Salami (queso, salami) 14,75

Prosciutto (queso, jamón cocido) 14,75

Calzone (filled with cheese, ham, fresh mushrooms, salami) 16,75

Prosciutto Crudo (+ Rúcula: + 2,75) (mozzarella, jamón curado ital.) 16,75

Degli Artisti (queso, jamón cocido, champiñones frescos, salami, pimiento rojo, pepperoni, cebolla) 18,50

Prosciutto e Funghi (queso, jamón cocido, champiñones frescos) 16,25

Hawaii (queso, jamón cocido, piña) 16,25

Capricciosa (queso, jamón cocido, champiñones frescos, alcachofas, aceitunas) 16,95

Nduja Calabrese (mozzarella, Nduja di Spilinga, tomates cherry semisecos, rúcula) 17,50

Canarino (queso, jamón cocido, champiñones frescos, salami, anchoas) 17,50

Tonno (queso, atún, cebolla) 15,75

Gamberetti (Pizza Bianca) (queso, camarones, tomates frescos, ajo, perejil) 16,75

Todas las pizzas también están disponibles con queso vegano (1,00 extra en el precio original).

Pasta / Verde

Mezzalune Spinaci (pasta rellena de exquisitas espinacas y ricota, espinacas, salsa de nata, cebolla, ajo, queso duro ital.) 14,75

Maccheroncini Pesto Genovese (pesto de albahaca, piñones, queso duro ital.) 14,50

Spaghetti Pomodoro e Basilico (+ Burrata: + 5,00) (Sugo di Pomodoro, albahaca, cebolla, ajo) 11,95

Penne Arrabbiata (Sugo di Pomodoro, perejil, ajo) 12,75

Risotto Funghi (arroz ital., champiñones frescos, setas, vino blanco, queso duro ital., cebolla, perejil, ajo) 14,95

Maccheroncini Colorati (Sugo di Pomodoro, verdura a la parrilla, cebolla, tomates cherry, albahaca) 13,75

Spaghetti Rucola e Pomodorini (Sugo di Pomodoro, rúcula, tomates cherry, ajo) 13,25

Spaghetti Aglio e Olio (+ Gambas (8 pzs.): + 5,00) (tomates cherry, ajo, Olio Extra Vergine, perejil) 12,25

Maccheroncini Gorgonzola (Gorgonzola, nata, queso duro ital., perejil) 14,50

NUEVO **PICCOLA INSALATA POMODORI**
PICCOLA INSALATA MISTA — 2,95 c/u

Perfecto para combinar con nuestras pizzas o pastas!
Sólo en combinación con la comanda de una pizza o plato de pasta.

Pasta / Carne e Mare

Lasagne (guiso fi no de ternera con vino tinto, salsa bechamel, queso, queso duro ital., albahaca) 14,95

Orecchiette di Manzo al Limone (filete de ternera en tiras, pimiento rojo, rúcula, cebolla, ajo, salsa de mascarpone y limón, romero) 17,50

Spaghetti Carbonara (tocino, salsa de nata, yema de huevo, queso duro ital., perejil) 14,95

NUEVO **Penne Pollo Aurora** (tiras de pechuga de pollo fritas, salsa de Aurora, cebollas, juliana de zanahoria y calabacín, ajo, oregano, queso duro estilo italiano, perejil) 14,95

Tortelloni Prosciutto e Panna (pasta rellena de exquisitas espinacas y ricota, jamón cocido, nata, cebolla, queso duro ital., perejil) 14,75

Spaghetti Ragù alla Bolognese (guiso fino de ternera con vino tinto, cebolla, queso duro ital., perejil) 14,95

Zoodles Gamberetti (espaguetis de calabacín con gambas, zanahoria, apio, tomates cherry, ajo) 16,25

Conchiglie di Fiume (cangrejo de río, zanahoria y calabacín en juliana, cebolla, salsa de langosta, romero) 16,50

Gnocchi Gamberetti alternativamente con pechuga de pollo en tiras (gambas, Sugo Aurora, salsa de langosta, brandy, ajo, perejil) 15,95

Pasta de fabricación propia siguiéndo las recetas tradicionales de italia.

Todos los platos de pasta disponibles también como zoodles (1,75 extra en el precio original), penne y linguine integral o pasta sin gluten* como alternativa.

Nº12 PASTIFICIO PASTAMANUFAKTUR SINCE 2014

Extras

Añade un toque personal a tu pizza, pasta o ensalada con nuestros deliciosos toppings. Se pueden añadir hasta 6 toppings por plato.

Carne

Pechuga de pollo en tiras (fritas o a la plancha)		4,00
Jamón cocido		3,00
Nduja di Spilinga		3,00
Prosciutto Crudo (jamón curado ital.)		5,00
Filete de ternera en tiras		5,00
Salami	9 rodajas	2,50
Salsiccia Piccante (salami pepperoni picante)	9 rodajas	2,50

Mare

Gambas	8 piezas	5,00
Anchoas		2,00
Camarones		5,00
Atún		2,50

Formaggi

Queso para pizza (edam o mozzarella)		2,50
Burrata	una bola	5,00
Gorgonzola		3,50
Queso duro ital.		2,00
Mozzarella	6 rodajas	3,00
Queso de cabra	4 rodajas	3,00

Vegetaria

Piña	2,00
Alcachofas	1,25
Huevo	1,00
Champiñones frescos	2,00
Verdura a la parrilla	3,00
Tomates cherry semisecos	4,00
Alcaparras	1,00
Tomates cherry	2,50
Maíz	1,00
Aceitunas (negras, sin hueso) 8 piezas	1,25
Pimiento rojo	1,75
Pepperoni	1,25
Rúcula	2,75
Espinacas	1,25
Cebolla	1,25

Vegana

Tiras veganas (a base de proteína de trigo, champiñones y guisantes)	4,50

Dolci

Piccolo Dolce (se puede elegir entre Tiramisù, Crema di Fragola o Panna Cotta)	2 vasos / 1 vaso	6,75 / 4,25
Spaghetti Gelato (helado de vainilla en forma de espaguetis con salsa de fresa y fi deos de chocolate)		5,95
Tartufo (helado de chocolate y avellanas con salsa de fresa)		6,50
Panna Cotta (con fresas frescas y salsa de fresa)		6,50
Crema di Fragola al Mascarpone (fresas frescas con crema de mascarpone)		6,95
Tiramisù		6,95
Soufflé al Cioccolato (suflé de chocolate con sorbete de maracuyá y mango)		7,95

= vegetariano, = vegano, = piccante. Nuestro personal te informará sobre los ingredientes alérgenos en nuestros platos. Puedes encontrar toda la información en: losteria.net. Todos los precios son en EURO con IVA incluido. *Puede contener trazas o contaminación cruzada por manipulación de nuestra cocina.

L'OSTERIA

Bibite

San Pellegrino (agua mineral)	botella	0,75 l 0,25 l	5,75 3,50
Acqua Panna (agua mineral sin gas)	botella	0,75 l 0,25 l	5,75 3,50
AquaBona (agua mineral sin gas)	botella	0,5 l	3,50
Limonata di L'Osteria (distintas variedades)		0,3 l	4,50
Té helado (limón / melocotón / frutos silvestres)		0,3 l	4,25
Té helado Zero (melocotón)		0,3 l	4,25
Schorle de fruta (zumo de manzana / naranja a base de concentrado con agua con gas)		0,5 l 0,3 l	4,25 3,50
Zumo de fruta (zumo de manzana / zumo de naranja)		0,5 l 0,3 l	4,50 3,75
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	botella	0,35 l	3,50
Fanta limón / naranja	botella	0,35 l	3,50
Aquarius (naranja, limón)	botella	0,3 l	3,95
Red Bull	lata	0,25 l	3,95
Royal Bliss (Tonic Water / Ginger Ale / Lemon / Berry)	botella	0,2 l	3,75
Sciroppo di Amarena (limonada de cereza sin gas)		0,3 l	3,50

Birre

Cerveza Lager Heineken	de barril	0,5 l 0,35 l	4,25 3,50
Heineken 0,0% sin alcohol	botella	0,33 l	3,95
Cerveza rubia Paulaner	de barril	0,5 l 0,3 l	4,95 3,75
Birra Moretti	de barril	0,5 l 0,25 l	4,25 3,25
Amstel Radler	de barril	0,5 l 0,34 l	4,25 3,50
Amstel Radler sin alcohol	botella	0,33 l	4,25

Spumanti e Frizzanti

Prosecco Spumante DOC (Valdo, Etichetta Nera) Prosecco *afrutado, fresco, manzanas silvestres, flores de acacia, miel*		bottiglia 0,75 l	29,95
Frizzante IGT (Oppmann, Würzburg) *afrutado, fresco, manzana, pera, physalis*		bottiglia 0,75 l bicchiere I copa 0,1 l	19,95 4,25
Lambrusco dell'Emilia IGT (Cantine Riunite & Civ, Emilia-Romagna) Lambrusco Salamino, Lambrusco Marani, Lancellotta I *fafrutado, fresco, cereza, mandarina, azahar*		bottiglia 0,75 l bicchiere I copa 0,2 l	18,95 4,75

Vini Aperti

Bicchiere	Vino con agua con gas			Mezzo litro	1 litro	Bottiglia
0,2 l 4,75	0,2 l 4,25	0,5 l 10,25	1,0 l 19,95	0,5 l 11,25	1,0 l 20,95	1,5 l 29,95

Vini Bianchi APERTI

Pinot Grigio Veneto DOC
(Viticultori, Véneto)

Chardonnay del Veneto IGT
(Giardini D'Italia, Véneto)

Lugana DOC
(Zenato, Véneto)

Vino Rosato APERTO

Rosato Veneto IGT
(Giardini D'Italia, Véneto)

Vini Rossi APERTI

Merlot IGT
(Sacchetto, Véneto)

Montepulciano d'Abruzzo DOC
(Caleo, Abruzos)

Primitivo Salento IGT
(Botter, Apulia)

Tinto de Verano

Ladrón de Verano (de barril) — bottiglia 1,0 l 19,95 / mezzo litro 0,5 l 10,25 / bicchiere I copa 0,2 l 4,25
Bebida aromatizada de vino tinto y zumo de limón, tirada directamente del barril
afrutado, chispeante, ligero

Senza Alcol (sin alcohol)

NUEVO **L'Osteria Maracuja Spritz** 0,0 % (zumo de naranja, nectar de fruta de la pasión, soda, sirope agridulce, menta, naranja) 6,50

Sanbittèr Spritz / Orange 0,0 % (Sanbittèr, soda o zumo de naranja) 0,2 l 6,25

Crodino Spritz / Orange sin alcohol (Crodino, soda or orange juice) 0,2 l 6,25

Ipanema 0,0 % (Ginger Ale, lima, azúcar moreno) 0,23 l 7,25

Hugo alcohol-free 0,0 % (soda, Sprite, sirope de flor de saúco, menta, lima) 7,25

Martini Vibrante Lemon sin alcohol (Martini Vibrante con Bitter Lemon y limón) 7,25

Martini Vibrante Tonic sin alcohol (Martini Vibrante con Tonic Water y limón) 7,25

Vini in Bottiglia 0,75 l

Vini Bianchi

NUEVO **Pinot Grigio delle Venezie** DOC — Recomendación L'Osteria — 19,95
(L'Osteria, Véneto)
fresco, mineral, manzanas verdes, frutos cítricos

Stern Sauvignon Blanc DOC — 39,95
(Kellerei Kaltern, Tirol del Sur)
Sauvignon Blanc
ácido refrescante, vigoroso, frutas verdes, saúco, mango

Lugana S. Cristina DOC — 34,95
(Zenato, Véneto)
Trebbiano di Lugana
aromático, fresco, limón, melocotón, piña

Santa Clara Blanco — 20,95
(Macià Batle, Mallorca)
fresco, afrutado, melocotón blanco, pera, albaricoque, maracuyá

Blanc de Blancs — 25,95
(Macià Batle, Mallorca)
Prensal, Chardonnay, Moscatel
trópical, fresco, piña, melocotón amarillo, maracuyá, pomelo

Margalida Llompart Blanc — 29,95
(Macià Batle, Mallorca)
Prensal, Chardonnay
complejo, floral, fruta seca, melocotón, miel, membrillo, retrogusto largo

Vino Rosati

Primitivo Rosé IGT — Recomendación L'Osteria — 19,95
(L'Osteria, Apulia)
fresco, aromático, arándano, mora, violeta

Margalida Llompart Rosat — 26,95
(Macià Batle, Mallorca)
Manto Negro, Cabernet Sauvignon
afrutado, fresco, fresa, frambuesa, hibisco

Vini Rossi

Primitivo Puglia IGT — Recomendación L'Osteria — 19,95
(L'Osteria, Apulia)
con mucho cuerpo, aterciopelado, frutas del bosque, ciruela azul, cereza

Fonterutoli Chianti Classico DOCG — 39,95
(Mazzei, Toscana)
Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino
elegante, cuerpo equilibrado, cereza, frutas del bosque, caramelo

NUEVO **Gran Passione Amarone** DOCG — 44,95
(Casa Vinicola Botter, Véneto) Corvina Veronese, Rondinella
complejo, aterciopelado, frutas rojas maduras, elegantes notas especiadas, madurado en barriles de roble

Santa Clara Tinto — 20,95
(Macià Batle, Mallorca)
Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
afrutado, taninos maduros, cereza, ciruela, chocolate

Tinto Añadan — 24,95
(Macià Batle, Mallorca)
Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
aterciopelado, afrutado, frutas del bosque, bayas, aromas tostados, vainilla

Margalida Llompart Negre — 29,95
(Macià Batle, Mallorca)
Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
vigoroso, picante, fruta madura, pimienta, vainilla, retrogusto largo

Aperitivi

L'Osteria Limoncello Spritz (limoncello, frizzante, menta)	0,2 l	7,95
Rosato Mio Spritz (Ramazzotti Aperitivo Rosato, frizzante, menta)	0,2 l	7,95
Campari Spritz / Orange / Soda	0,2 l	7,95
Aperol Spritz (ácido) (frizzante, Aperol, soda, naranja)	0,2 l	7,95
Veneziano (vino blanco, Aperol, soda, limón)	0,2 l	7,95
Hugo (frizzante, soda, lima, menta, sirope de flor de saúco)	0,2 l	7,95
Sarti Spritz (licor ital. de naranja sanguina, frizzante, lima)	0,2 l	8,50
Negroni (Malfy Gin, Martini Rosso, Campari)		9,25
Lillet Tonic / Lemon / Wildberry (Lillet Blanc, Tonic Water, Bitter Lemon o Wild Berry, menta, fresa)		9,25

Cocktails

Moscow Mule (Absolut Vodka, Ginger Beer, lima)	9,75
Malfy Gin / Malfy Gin Rosa (Malfy Gin o Malfy Gin Rosa, Tonic Water o Bitter Lemon, limón)	9,75
Vodka Bull / Lemon (Absolut Vodka, Red Bull or Bitter Lemon)	9,75
Cuba Libre (Rum Havana Club 3 J., Coca-Cola, lima)	9,25

Caffetteria

Todas las bebidas calientes también están disponibles con leche vegetal

Espresso ♥	**1,95**
Espresso macchiato / cortado	2,55
Espresso doppio	3,50
Espresso corretto / carajillo (Espresso con 15 ml grappa)	4,50
Cappuccino	3,25
Caffè americano	2,95
Latte macchiato	4,25
Té / Infusión (té negro, té verde, té rooibos, infusión de frutas, infusión de manzanilla, infusión de hierbas, infusión de menta)	3,25
Infusión de menta fresca	3,75