

MANGIAPANE

ANTIPASTI

LA BURRATA

Burrata con caponata siciliana, polvo de tarallo pugliese y albahaca (1,7,9)



€ 12,90

ENSALADA "SICILIA BEDDA"

Naranjas, hinojo, pasas, piñones y reducción de vermouth rojo (8)



€11,90

TABLA DEGUSTACIÓN

Degustación de fiambres y quesos italianos acompañados de mermelada y nueces (1,7,8)

€17,90

CANNOLO SICILIANO

Cannolo con caponata siciliana y láminas de almendras (1,3,9,15)



€5,50

PROVOLA AHUMADA

Provola ahumada de 250gr con mortadella IGP y berenjenas bajo aceite (7)

€ 14,50

CARCIOFI CACIO E PEPE (3 UN)

Flores de alcachofa confitadas en aceite EVO con crema de pecorino romano y pimienta



€13,90

ENSALADA "PERELLA"

Rúcula, gorgonzola dulce, pera, nueces y crema de vinagre balsámico de Modena (7,8)

€12,40

ARROSTICINI ABRUZZESI (8UN)

Brochetas de cordero acompañados de salsa sweet chili (1,2,4,6,7,11,12)

€12,90

VITELLO TONNATO

Redondo de ternera asado con salsa tonnata, alcaparras y polvo de olivas negras (1,3,4)

€14,90

***SERVICIO DE PAN €1,50**

PASTA

PAPPARDELLE AL RAGÚ DE JABALÍ

Pappardelle con ragú de jabalí (1,3,9)

€ 16,90



RETTANGOLI LIGURI

Pasta fresca rellena con pesto, patatas y judías verdes en salsa de tomate "ciliegino", típico de Italia y conocido por su dulzura y delicadeza (1,3,7,8)



€ 16,50

I CANNELLONI

Canelones de ricotta y espinacas con bechamel, parmesano y pimienta negra (1,3,7)

€ 13,90

LA LASAÑA

Lasaña con crema de calabaza y guanciale romano (1,3,7)

€ 12,90

ALÉRGENOS

1. Gluten.
2. Crustáceos.
3. Huevos.
4. Pescado.
5. Cacahuete.
6. Soja.
7. Lácteos.
8. Frutos de cáscara.
9. Apio.
10. Mostaza.
11. Sésamo.
12. Moluscos.
13. Altramuces.
14. Sulfitos.
15. Almendras

PINSAS

El origen del nombre, proviene del término latino "pinsère", que significa aplastar, estirar. En Mangiapane elaboramos una masa que consiste en la fusión de tres tipos de harinas: arroz, soja y trigo con una fermentación de 72 horas.

MARGHERITA

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte y aceite EVO (1,6,7)

€ 9,50



PRIMAVERA

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte y jamón cocido al horno (1,6,7)

€12,90

PANCIOTTA

Salsa de tomate amarillo, mozzarella fior di latte, pancetta arrotolata y tomates cherry semisecos (1,6,7)

€ 13,90

CRUDOLINA

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, Crudo de Parma, lascas de Grana Padano y rúcula (1,6,7)

€ 14,90

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella fior di latte, Grana Padano, gorgonzola y ricotta (1,6,7).

€ 13,50



BRONTELLA

Mozzarella fior di latte, mortadella, burrata de 125gr y pesto de pistacho (1,6,7,8)

€ 16,90

MANGIAPANE

Berenjenas "a funghetto" en salsa de tomates ciliegini, stracciatella y albahaca (1,6,7)

€ 13,90



CAPRESE SBAGLIATA

Salsa de tomate amarillo, mozzarella fior di latte, mix de tomates cherry y pesto de albahaca (1,6,7)

€ 13,50



GUANCIOTTA

Mozzarella fior di latte, guanciale romano y crema de calabaza (1,6,7)

€12,90

PATATOZZA

Mozzarella fior di latte, crema de patatas, pancetta arrotolata, cebolla roja y pimienta negra (1,6,7)

€14,90

SALAMINA

Salsa de tomate Mutti, mozzarella fior di latte, salame Napoli y lascas de Grana Padano (1,6,7)

€13,50

MI HUERTA

Salsa de tomate amarillo, cebolla roja, polvo de olivas negras y tomates cherry semisecos (1,6)

€ 12,90



*OPCION SIN GLUTEN +€3,00

INGREDIENTES EXTRA: €2,00

ALÉRGENOS

1. Gluten.
2. Crustáceos.
3. Huevos.
4. Pescado.
5. Cacahuete.
6. Soja.
7. Lácteos.
8. Frutosdecáscara.
9. Apio.
10. Mostaza.
11. Sésamo.
12. Moluscos.
13. Altramuces.
14. Sulfitos.
15. Almendras

DOLCI

TIRAMISÚ *(el mejor que has probado!)*

(1, 3, 7)

€ 5,50

SOUFFLÉ AL PISTACCHIO CON HELADO

(1, 3, 6, 7)

€6,00

CANNOLO

(1, 3, 7, 8)

Dulce típico de Sicilia, consiste en una masa crujiente a forma de tubo relleno de queso ricotta aromatizado

€ 5,50

DELICIA DE LIMÓN

(1,3,7,8)

€6,00

Un **postre** inspirado en los sabores de la costa de Sorrento y consiste en un Pan di Spagna mojado en Limoncello y recubierto de crema de limón

ALÉRGENOS

- 1. Gluten. 2. Crustáceos. 3. Huevos. 4. Pescado. 5. Cacahuete. 6. Soja.
7. Lácteos. 8. Frutos de cáscara. 9. Apio. 10. Mostaza. 11. Sésamo.
12. Moluscos. 13. Altramuces. 14. Sulfitos. 15. Almendras**