

Para Comenzar...

- 1 Cestita de Pan Variado 5 €
- 2 Pan con Mantequilla de Ajo y Mozzarella 5 €
- 3 "Bruschetta" Variada 9,50 €
Tomate & Albahaca, "Salsaiicia Veneta", Salmon Marinado, Queso & Esparragos
- 4 Vitello Tonnato "Labrador" 17,50 €
- 5 Tartare de Solomillo y Lubina 18,50 €
- 6 Selección de Embutidos Italianos 21,50 €
Bresaola De Toro, Jamón Culatello, Jamón Cocido de Trufa, Mortadela de Trufa, "Porchetta de Ariccia" y Jamón de Bellota 5j
- 7 Tartare de Lubina Sobre Espejo de Guacamole 17,50 €
- 8 Tartare de Solomillo con Trufa y Seta Boletus Couiles 17,50 €
- 9 Ensalada Vegetariana 9,50 €
- 10 Pulpo Crujiente sobre Crema de Patata Violeta y Nube de Arroz 19,50 €

Primeros Platos

- 12 Crema de Bulbo de Apio, Jamón de Bellota Crujiente, Sashimi de Cigala y Esencia de Perejil 11,50 €
- 13 Crema de Calabaza y Puerros con Speck Crujiente y "Amaretti" 9,50 €
- 14 Tagliatella con Setas Boletus y Trufa 17,50 €
- 15 Tortelloni de Gambas y Queso Ricotta con Calabacines y Coquinas 18,50 €
- 16 Ravioloni con Sobrasada y Pecorino de Sardinia 17,50 €
- 17 Ravioli de Pera, Pecorino, Piñones con Queso Taleggio y Esparragos 16,50 €
- 18 Lasaña a la Boloñese con Carnes de Black Angus Nebraska 14,50 €
- 19 "Spaghetti a la Guitarra con Frutos del Mar 17,50 €
- 20 Tortelloni de Ternera Lechal y Trufa en Salsa de Crustaceos y Gambas 21,50 €

Risotti (Min 2 personas)

21 Risotto Gambas y Espárragos de Mar con Almendras y Queso Ricotta 19,50€

22 Risotto Labrador con Carnes, Setas Boletus y Culatello 17,50€

Segundos Platos

23 Piernita de Cordero con Aromas Mediterráneos 19,50 €

24 Solomillo de Cerdo Lardellato con Salsa de Trufa y Pimienta rosa 19,50 €

25 Bacalao Sobre Crema de Judías Blancas con Tartaleta de Patatas, Navajas,
Gambas al Azafrán y Almejas Veraces 18,50 €

26 Solomillo de Añejo a las Cinco Pimientas 22,50 €

27 Solomillo de Añejo al Gorgonzola y Pistachos 24,50 €

28 Solomillo de Añejo con Setas Boletus y Trufa 25,50 €

29 Chateaubriand Labrador (2 Personas) 54,50 €

30 Tagliata de Ciervo Sobre Salteado de Col y Setas Boletus 19,50 €

31 "Tagliata" de Atun en Corteza de Semillas de Sesamo (Crudo) 16,50 €
Con Cebollas en Agridulce y Salsa de Balsámico y Fresas

32 Filete de Salmon Sobre Salsa de Guisantes y Nube de Arroz 17,50 €

33 Lenguado con Setas Boletus y Trufa 19,50 €

La Parrilla

Tibón a la Fiorentina - Galicia España 49,50 €/ Kg

Entrecot Black Angus (400 Gr) - Nebraska 24,50 €

Solomillo de Añejo (300 Gr) - Galicia España 24,50 €

Tomahawk Galicia España 39,50 €/ Kg

Chuleton - Galicia España 29,50 €/ Kg

Nuestras Pizzas Gourmet

Margherita "Burrata" 13,50 €

Tomate Horneado, Mozzarella Flor de Leche, Copos de "Burrata" de Campania ... Salsa de Albahaca

Huerta 14,50 €

Mozzarella Flor de Leche, Queso "Scamorza" Ahumado, Tomate Horneado, Alcachofas a la Romana, Champiñones Salteados, Cebollas, Calabacines y Berenjenas Marinadas ... Salsa Perejil

Ensalada Labrador 15,50 €

Mozzarella de Búfala, Queso Ricotta de Salerno, Aceitunas Verdes, Fantasia de Ensaladas, Tomate Datilito ... Salsa Reducción de Vinagre Balsamico de Modena

"Salsiccia Veneta" 15,50 €

Mozzarella de Búfala, Salsiccia Veneta, Patatas Rusticas y Petalos de Parmesano ... Salsa de Ajo Negro

La Maravillosa 18,50 €

Mozzarella Flor de Leche, Papas Horneada con Ajo y Romero, "Porchetta di Ariccia", Ajo Negro ... Salsa Cremosa de Papas

Labrador 18,50 €

Mozzarella de Búfala, Setas Porcini de Trento, Speck de Alto Adige, Trufa de Alba y Petalos de Parmesano Reggiano ... Salsa Perejil

Marisco 18,50

Tomate Horneado, Atún de Aletta Amarilla, Gambas, Cigalas, Calamares, Almejas y Mejillones al Vapor ... Salsa Perejil

Carpaccio de Solomillo 18,50 €

Mozzarella Flor de Leche, Carpaccio de Solomillo, Rucola, Tomates Datilitos, Petalos de Parmesano y Laminas de Champiñones ... Salsa Citronette

Bresaola de Toro 19,50 €

Bresaola de Toro, Tomate Horneado, Mozzarella Flor de Leche, Rucula, Petalos de Parmesano Reggiano y Nueces ... Salsa Citronette

Bogavante 21,50 €

Tomate Horneado, Mozzarella Flor de Leche, Crema de Gambas, Bogavante ... Salsa de Gambas

*Las Carnes y los Pescados servidos crudos tienen conformidad con Reg. CE n-852/04
El registro de alérgenos está disponible*

Café'

Espresso 2,50 €
Descafeinado 2,50 €
Cortado 2,50 €
Cappuccino 3 €
Café con leche 3 €
Doble Espresso 4,50 €
Americano 2,50 €
Carajillo 4,50 €
Latte Macchiato 3,50 €
Tè & Infusiones 3,50 €
Irish café 5,50 €
(Irish whisky, Amaretto o Baileys)

Refrescos

Agua Sin Gas 2 €
Agua Con Gas 2 €
Coca Cola 3 €
Coca Cola Light 3 €
Coca Cola Zero 3 €
Fanta Naranja 3 €
Fanta Limón 3 €
Sprite 3 €
Tonica/Soda 3 €
Nestea Limón 3 €
Nestea Melocotón 3 €
Nestea Mango-Piña 3 €
Zum de Naranja Natural 4,50 €
Zum de Fruta 3 €
Appletizer 3 €

Copa de Vino

Copa de tinto 4 €
Copa de blanco 4 €
Copa de rosado 4 €
Copa de Prosecco 4 €
Copa de Vino para postres 6 €

Cerveza

De grifo : (Amstel)
Caña (0,2l) 2,50 €
Jarra (0,4l) 4 €
Litro (1l) 9 €

De botigllia

Ichnusa (Italia) 3 €
Moretti (Italia) 3 €
Raddler Limone 3 €
Heineken 00 3 €
Paulaner 5€
Paulaner "Negra" 6€

Licores

Martini 4 €
Campari 4 €
Aperol Spritz 5 €
Amari & Licores 4 €
Limoncello 4 €