



PASTA FACTORY

ANTIPASTI

BRUSCHETTA AGLIO e OLIO (Garlic Bread) **V** 7.95€
Pan crujiente untado con mantequilla de ajos, recién sacado del horno. Fresh crusty bread covered with garlic butter and baked in the oven.

BRUSCHETTA allá CALABRESA 8.95€
Pan con ajo, tomate picado, anchoas y albahaca fresca. Fresh crusty bread brushed with olive oil and garlic served with a topping of chopped tomato, anchovies and basil.

FOCCACIA AGLIO e OLIO **V** 8.50€
Pan de pizza untado con mantequilla de ajos, recién sacado del horno. Pizza bread covered with garlic butter and baked in the oven.

FOCCACIA con POMODORO **V** 9.50€
Pan de pizza con ajo, hierbas aromáticas, aceite de oliva y tomate. Pizza bread brushed with garlic, herbs, olive oil and tomato.

CARPACCIO 17.50€
Lonchas finas de solomillo marinadas en limón, champiñones, queso parmesano, aceite de oliva, sal y pimienta. Finely sliced beef marinated with lemon, mushrooms, parmesan cheese, olive oil and seasoned with salt and pepper.

INSALATA CAPRESE **V** 16.50€
Mozzarella, tomate y albahaca.
Mozzarella, tomato and basil.

INSALATA TRICOLORE **V** 17.95€
Mozzarella, aguacate tomate y albahaca.
Mozzarella, avocado, tomato and basil.

GAMBERI PIL PIL 14.95€
Gambas pil pil.
Pil Pil prawns.

AVOCADO con GAMBERI 14.95€
Aguacate con gambas.
Avocado with prawns.

MINISTRONE **V** 9.95€
Sopa de verduras a la Italiana.
Fresh vegetables in a spiced tomato broth.

PATE de la CASA 9.95€
Paté casero.
Home-made pâté.

ANTIPASTI MISTI 20.95€
Plato mixto de queso Burrata, rucula, tomate, verduras italianas, embutidos variados y prosciutto di Parma (para 2).
Plate of Burrata cheese, rocket, tomato, Italian vegetables, various salamis and prosciutto di Parma (for 2).

GRISSINI **V** 0.99€

INSALATA

INSALATA MIXTA o VERDE **V** 10.95€
Con nuestro aderezo vinagreta.
Mixed or green salad with our vinaigrette dressing.

INSALATA della SARDEGNA **V** 13.95€
Variedad de lechuga aderezada con limón y especias, con aceitunas, tomates secados al sol y queso de cabra.
Mixed greens in a herb and lemon dressing with olives, sundried tomatoes and goats cheese.

INSALATA di RUCOLA **V** 13.50€
Rucula con tomate cherry, almendras tostadas, champiñones y porciones de parmesano en un aliño de limón.
Rocket and spinach salad with chicken, goats cheese, mushrooms and shaved Parmesan in a lemon and herb dressing.

INSALATA DI SIMONE 15.50€
Rucula y espinacas con queso de cabra, tomates cherry, champiñones zanahoria, cebolla, pollo, Sésamo, almendras, piñones, en salsa de pesto y un toque de balsámico.
Rocket and spinach salad with chicken, goats cheese, cherry tomatoes, mushrooms, carrot, onion, almonds, pine nuts and sesame seeds in a pesto and sweet balsamic vinaigrette.

INSALATA DI POLLO ORIENTAL 14.95€
Ensalada mixta en una vinagreta ligera de salsa de soja con pollo, cebolla, zanahoria, cilantro, semillas de sesamo y fideos crujientes.
Mixed greens in a light soy sauce vinaigrette with chicken, onions, carrots, cilantro, sesame seeds and crispy noodles.

LE PIZZE

PIZZA MARGHERITA **V** 10.95€
Tomate, queso y orégano.
Tomato, mozzarella and oregano.

PIZZA NAPOLITANA 12.95€
Tomate, queso, anchoas y aceitunas.
Tomato, mozzarella, anchovies and olives.

DIAVOLA DI OLIVER 16.50€
Tomate, mozzarella, tres tipos de pepperoni y cebolla roja.
Tomato, mozzarella, three types of pepperoni and red onions

PIZZA di POLLO 16.50€
Con pollo asado, cebollas rojas y pimientos asados.
Roast chicken, red onions and roasted sweet peppers.

ALL AMERICAN PIZZA 16.50€
Tomate picante, queso mozzarella, tomates secados al sol y tiras de carne de tenera.
Spicy tomato, mozzarella cheese, sun-dried tomatoes and strips of veal.

PIZZA GORGONZOLA E PERE **V** 16.50€
Tomate, queso mozzarella, peras, gorgonzola, nueces y rucula.
Tomato, mozzarella, pears, gorgonzola, walnuts and rocket.

PIZZA CAMPESINA **V** 15.95€
Vegetariana con tomate, queso mozzarella, champiñones frescos, maiz dulce, calabacin, pimientos y rucula. Vegetarian pizza, tomato, mozzarella, fresh mushrooms, sweet corn, courgette and rocket.

PIZZA SALSICCIA E PATATE 16.50€
Salsicha de cerdo con anís, patatas, mozzarella y oregano.
Pork sausage with aniseed, potatoes, mozzarella and oregano.

PIZZA FORMAGGIO DI CAPRA 16.50€
Queso de cabra y cebollas caramelizadas, dulce y salado.
Goats cheese and caramelized onions, sweet and savoury.

PIZZA 4 FORMAGGI 16.50€
Pizza 4 quesos (con o sin tomate)
Pizza 4 cheeses (with or without tomato)

PASTA Sin gluten a petición - Gluten free on request

SPAGHETTI AL POMODORO e BASILICO **V** 11.95€
Espagueti con salsa de tomate y albahaca. Served with a tomato and fresh basil sauce.

SPAGHETTI BOLOGNESE 14.95€
Espagueti con salsa de tomate y carne. Traditional spaghetti served with a meaty sauce.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 16.95€
Un plato clásico de espaguetis en una salsa de yema de huevo, pecorino romano, pimienta negra y guanciale (pancetta).
A classic dish of spaghetti in a sauce of egg yolk, pecorino romano, black pepper and guanciale (cured pork).

SPAGHETTI AL AGLIO, OLIO E PEPERONCINO **V** 12.95€
Aceite de oliva virgen extra, ajo y Chile servidos con espagueti. Garlic, extra virgin olive oil and chilli flakes served with spaghetti.

PENNE ALLA ARRABBIATA **V** 16.50€
Macarrones con salsa de tomate picante.
Penne pasta served with a chilli tomato sauce with garlic and olive oil.

PENNE AL SAMBUCA 17.95€
Macarrones con salsa de tomate picante y nata con gambas y sambuca. Penne pasta served in a spicy tomato and cream sauce with prawns and sambuca - unusually fantastic.

CAPELLI D'ANGELO PRIMAVERA **V** 16.95€
Pasta muy fina servida con un ligero sofrito de calabacines, berenjenas, champiñones y verduras temporadas.
Very fine angel hair pasta with a light stir-fry of courgette, aubergine, mushrooms and seasonal vegetables.

TAGLIOLINI DALLI **V** 16.95€
Pasta fina servida con un ligero salsa de aceite de trufa, rucula, champiñones frescos, tomate cherry y un toque de nata.
Fine strands of pasta, served with a light sauce of truffle oil, rocket, fresh mushrooms, cherry tomatoes and a touch of cream.

TAGLIOLINI AL ARRABBIATA SPECIAL 17.95€
Pasta con garra. Una salsa picante de gambas con tomate aderezado con Chile. Servida sobre una base de finas tiras de pasta y cubierta de mozzarella. Pasta with a punch. A spicy prawn and tomato sauce seasoned with chilli peppers. Served over a plate of fine strands of pasta and topped with mozzarella cheese.

TAGLIOLINI FRUTTI DI MARE 19.95€
Mejillones, gambas, almejas y calamares cocinados con una salsa de tomate, vino blanco, ajo y perejil servidos sobre una cama de fina pasta fresca. Fresh mussels, clams, prawns and calamari cooked in a sauce of tomato, white wine, garlic and parsley served on a bed of fine ribbon pasta.

FETTUCINE ALFREDO **V** 16.50€
Cintas de pasta fresca en una salsa cremosa de queso y mantequilla. Home-made ribbon pasta in a creamy butter and cheese sauce.

RAVIOLI TRADOCK 17.95€
Una espectacular mezcla que sirve de inspiración y al paladar. Ravioli relleno de queso ricotta y espinacas cubiertos de pesto, tomates cherry y gambas.
A spectacular blend that serves as an inspiration to your imagination as well as your taste buds. Ravioli filled with ricotta cheese and spinach topped by a sauce of pesto, cherry tomatoes and prawns.

RAVIOLI CONNERY 17.95€
Una desafiante mezcla de pimientos verdes y rojos, jamón picado, queso parmesano, nata y una pizca de tomate.
A daring blend of green and red sweet peppers, finely chopped sweet ham, parmesan cheese, cream and a hint of tomato.

LASAGNE 15.95€
Lasaña tradicional rellena de ternera picada, salsa de tomate, béchamel y queso.
Traditional lasagne filled with minced beef, tomato, béchamel sauce and cheese.

LE FETTUCINE DI MICHELLE 17.95€
Cintas de pasta con vino blanco, nata, champiñones, guisantes, cebolla poche y pollo.
Ribbon noodles with white wine, cream, mushrooms, peas, poached onions and chicken.

FUSILLI AL PESTO GENOVESE 16.95€
Pasta fresca espiral con salsa de pesto de albahaca con judías verde y patata.
Fresh pasta spirals in a sauce of basil pesto, green beans and cubed potato.

SPAGHETTI AL AGLIO, OLIO E PEPERONCINO SPECIALE 16.95€
Aceite de oliva virgen extra, ajo y picante con pimiento rojo asado y gambas.
Extra virgin olive oil, garlic and chilli with roasted red peppers and prawns.

FETTUCINE ALL'AMATRICIANA 17.95€
Espagueti gruesos y perforados en su interior en una salsa de tomate, cebolla, vino blanco y guanciale (pancetta).
A thick spaghetti with a hole running through in a tomato, onion and white wine sauce with guanciale.

RAVIOLI LIMONCELLO 18.95€
Raviolis relleno de cangrejo en una salsa ligera de nata, cebolla, tomate picada fresca, limoncello y gambas. un poco picante.
Home made ravioli filled with crab, in a light sauce of cream, onion, fresh chopped tomato, limoncello and prawns. mildly spicy

PASTA MISTA DI MATTEO 21.95€
Ravioli Tradock, Tagliolini Dalli, Penne Sambucca

CANNELLONI **V** 15.95€
Canelones tradicionales rellenos con queso ricotta y espinacas en salsa de tomate y béchamel.
Fresh rolled pasta filled with ricotta cheese and spinach in a tomato and béchamel sauce.

RISOTTO AL PORCINI **V** 19.50€
Arroz con salsa al vino blanco y nata con setas silvestres. Rice in a cream and white wine sauce with wild Italian mushrooms.

RISOTTO al NERO di SEPPIA con GAMBERI 19.95€
Arroz con gambas y calamares cocinados en vino blanco y una salsa de tinta de calamar.
Rice with prawns and calamari cooked in a white wine and squid ink sauce.

WIFI PASSWORD - 952 81 58 71

CARNE, POLLO e PESCE

POLLO CACCIATORA 19.95€
Pequeñas piezas de pollo con tomate, pimientos y cebolla. Traditional Italian chicken casserole of chicken on the bone with tomatoes, peppers and onions.

POLLO ALLA GRIGLIA 18.50€
Pollo a la plancha.
Grilled chicken breast.

MILANESE DI POLLO 20.95€
Pollo empanada.
Breaded chicken breast Milanese.

MILANESE PARMIGIANO DI POLLO 22.95€
Pollo empanada cubierto de berenjenas a la plancha, salsa de tomate y mozzarella gratinado.
Breaded Chicken breast topped with grilled aubergine, tomato and mozzarella.

SCALOPPINE DI VITELLO MARSALA 20.95€
Filetes de ternera blanca en salsas de marsala.
Veal filets in a marsala sauce.

MILANESE DI VITELLO 20.95€
Escalope de ternera blanca.
Veal escalope.

MILANESE PARMIGIANO DI VITELLO 23.95€
Escalope de ternera blanca cubierto de berenjenas a la plancha, salsa de tomate y mozzarella gratinado.
Veal escalope topped with aubergine, tomato and grilled mozzarella.

TAGLIATA ALL'ACETO BALSAMICO 25.50€
Sliced beef with sweet balsamic on a bed of rocket.
Ternera cortada con balsámico dulce sobre rucula.

ENTRECOTE DI MANZO 25.50€
Entrecot de ternera
Beef entrecote