

orizzonte.

ENTRANTES STARTERS

Olivas ascolanas fritas con pesto verde <i>Fried Ascolana olives with green pesto</i>	9,90 €
Bruschetta tradicional de tomate y albahaca <i>Traditional tomato and basil bruschetta</i>	9,90 €
Melanzane a la parmigiana <i>Eggplant parmesan</i>	16,00 €
Provoletta fondente acompañada de pan focaccia <i>Melted provoletta cheese served with focaccia bread</i>	16,50 €
Vitello tonnato con crujiente de alcaparras <i>Vitello tonnato with crispy capers</i>	18,50 €
Verduras a la parrilla con mozzarella de búfala y pesto rojo <i>Grilled vegetables with buffalo mozzarella and red pesto</i>	18,50 €
Carpaccio de ternera <i>Beef carpaccio</i>	19,50 €

ENSALADAS SALADS

Ensalada Caprese. Tomate, mozzarella di búfala, albahaca y lascas de parmesano <i>Caprese salad. Tomato, buffalo mozzarella, basil and shavings of Parmesan cheese</i>	17,20 €
Ensalada César. Lechuga romana, pechuga de pollo, bacon, crutones y parmesano <i>Caesar salad. Romaine lettuce, chicken breast, bacon, croutons and Parmesan cheese</i>	17,90 €
Ensalada de aguacate, gambas y gambones con cherry pera y rúcula <i>Avocado, prawn and king prawn salad with cherry pear tomato and rocket</i>	18,90 €
Ensalada de bogavante con palmito, mango, pepino y cherry pera <i>Lobster salad with hearts of palm, mango, cucumber and cherry pear tomato</i>	29,90 €



PASTA

Gnocchi a la sorrentina <i>Gnocchi Sorrentina</i>	17,90 €
Mezzelune de ricotta y espinacas con salsa al pomodoro <i>Ricotta and spinach mezzelune with tomato sauce</i>	17,90 €
Lasaña <i>Lasagna</i>	18,50 €
Gnocchi relleno de gorgonzola en salsa de limón, mantequilla y salvia <i>Gorgonzola-Stuffed gnocchi in lemon, butter, and sage sauce</i>	18,90 €
Gemelli al pesto con stracciatella y crujiente de pistachos <i>Gemelli pesto with stracciatella, and pistachio crumble</i>	18,90 €
Paccheri con ragú de ternera <i>Paccheri with beef Ragu</i>	19,90 €
Bucatini a la carbonara <i>Bucatini alla Carbonara</i>	19,90 €
Raviolacci di salsiccia y funghi con salsa de trufa <i>Sausage and mushroom raviolacci with truffle sauce</i>	20,90 €
Spaghetti frutti di mare <i>Seafood spaghetti</i>	21,00 €
Tagliatelle bogavante con tomate confitado y limón <i>Lobster tagliatelle with confit tomato and lemon</i>	29,90 €

PRINCIPALES MAIN COURSES

Salmón con verduras glaseadas <i>Salmon with glazed vegetables</i>	24,90 €
Escalopines de ternera al vino de marsala <i>Veal escalopes in Marsala wine</i>	29,00 €

O.

PIZZA

Margherita. Tomate y mozzarella <i>Margherita. Tomato and mozzarella</i>	13,50 €
Prosciutto. Tomate, mozzarella y jamón cocido <i>Prosciutto. Tomato, mozzarella and ham</i>	16,90 €
Pepperoni. Tomate, mozzarella, jamón cocido y pepperoni <i>Pepperoni. Tomato, mozzarella, ham and pepperoni</i>	18,50 €
4 estaciones. Tomate, mozzarella, salami, jamón cocido, alcachofas y champiñones <i>4 seasons. Tomato, mozzarella, salami, ham, artichokes and mushrooms</i>	18,50 €
Atún y cebolla. Tomate, mozzarella, aceitunas, atún y cebolla roja <i>Tuna and onion. Tomato, mozzarella, olives, tuna and red onion</i>	18,90 €
Vegetariana. Tomate, mozzarella, champiñones, berenjenas, pimientos y calabacín <i>Vegetarian. Tomato, mozzarella, mushrooms, aubergines, peppers and courgettes</i>	18,90 €

Extras 2,00 €

POSTRES *DESSERTS*

Cannoli Siciliano <i>Sicilian Cannoli</i>	6 €
Helado 3 bolas <i>Three scoops of ice cream</i>	8 €
Profiterol de chocolate <i>Chocolate profiterole</i>	8,50 €
Tiramisú	9 €

