

# LADRONI

※ OSTERIA CONTEMPORANEA ※



## MENU



## ANTIPASTI

<b>Pera, gorgonzola e noci</b> Pera cocida al calvados, nueces fritas, gorgonzola dulce y aceto balsámico 25 años	7
<b>Trippa frita alla romana</b> Callos cocidos 24H y después fritos, salsa amatriciana, pecorino trufado	12
<b>Croccheta di brasato al chianti</b> Croquetá de carne braseada	4
<b>Vitello Tonnato</b> Finas lonchas de redondo asado con salsa de alcaparras, atún y anchoas de Santoña	18
<b>Insalata caprese</b> Tomates seleccionados, mozzarella di Bufala fresca, albahaca	17
<b>Caponata Agrodolce</b> Como un pisto italiano, anchoa de Santoña	22
<b>Carciofi alla romana</b> Alcachofas cocidas y después fritas, cremoso de lardo, salsa de perejil y ajo	22
<b>Il Ovo Fritto</b> Huevo, pasta kataifi, fondutta di parmigiano, albahaca, trufa negra	12
<b>Parmigiana di Melanzane</b> Texturas de berenjena, straciatella, pan carusau y polvo de tomate	18

## PIZZA

<b>Margherita</b>	15
<b>Pesto, Pepperoni &amp; Pecorino (Triple P)</b>	18
<b>Parma, Burrata &amp; Rúcula</b>	22
<b>Trufa, Speck &amp; Rúcula</b>	27
<b>Setas, Cebolla Caramelizada &amp; Perejil</b>	19
<b>Mortadela &amp; Pesto de Pistacho</b>	19

## PRIMI

<b>Ravioli di burrata con pomodorini</b> Relleno de burrata y albahaca, con salsa de tomatitos de Campania	18
<b>Spaghetti alla carbonara</b> Estrictamente reproducida siguiendo la receta tradicional: guanciale, yema y pecorino	18
<b>Pappardelle al ragú bianco di cinghiale</b> Ragú blanco de carne de jabalí cortada a cuchillo y guisada con verduras y vino blanco	21
<b>Spaghetti alla nerano</b> Calabacín frito, hojas frescas de albahaca, provolone de Monaco	18
<b>Tagliolini al tartufo nero</b> Pasta fresca a la trufa, mantequilla de trufa y trufa negra rayada	28
<b>Risotto</b> Crema de topinambur, costillitas de lechal, café	27
<b>Linguine a le vongole</b> Almejas de Galicia, vino blanco, ajo y perejil	23
<b>Tagliatele Bogavante</b> Bogavante y su bisquet, vino blanco y tomatitos	29
<b>Lasagna Emiliana</b> Rellena de carne de osobuco cocinada 12h, nuestra salsa de tomate, parmesano y mozzarella ahumada	18
<b>Gnocchi Gorgo &amp; Pancetta</b> Pasta hecha con harina de patata, queso gorgonzola DOC y panceta	20

## SECONDI

<b>Calamaro</b> Patata y veloute de guisantes	27
<b>Pallarda con salsa de queso gorgonzola</b> Ternera blanca espalmada acompañada de pasta fresca y salsa de gorgonzola	30
<b>Tournedo Ladroni</b> Solomillo de ternera envuelto en guanciale con alcachofas a la vainilla y demiglace	34

## DOLCI

<b>Mousse de chocolate, biscuit, caramelo</b>	8
<b>Pistacchio Tiramisú</b>	7
<b>Montblanc: bizcocho, nata, crema de castañas</b>	8
<b>Canoli alla panna, amarena y chocolate</b>	7
<b>Gelato</b>	5