



RISTORANTE

*Don Giovanni*

**ANTIPASTI E INSALATE**  
**Entradas y Ensaladas / Starters & Salad**

**FOCACCIA FATTA IN CASA CON POMODORINI E ROSMARINO**

Focaccia casera con tomatitos cherry y romero  
*Homemade focaccia with cherry tomatoes and rosemary*

9 €

**INSALATA CAPRESE**

Tomate, queso mozzarella de Búfala, aceite de oliva, albahaca y orégano  
*Tomato and Buffalo mozzarella salad with olive oil, basil and oregano*

24 €

**INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI CIGLIEGINO E PARMIGIANO**

Ensalada de rúcula, tomate cherry y láminas de queso parmesano  
*Rocket salad with cherry tomatoes and parmesan cheese shavings*

19€

**DON GIOVANNI**

Ensalada de lechuga, tomate, cebolla, atún, maíz, huevo duro,  
anchoas, aceitunas y mozzarella  
*Lettuce salad with tomato, onion, preserved tuna, corn, hard-boiled egg, olives,  
anchovies and mozzarella*

22 €

**BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE DOP,  
RUCOLA E POMODORINI CANDITI**

Burrata fresca, jamón curado de San Daniele DOP. rúcula y tomatitos confitados  
*Fresh Burrata, cured DOP San Daniele ham, rocket leaves and confit tomatoes*

29 €



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff.*

**ANTIPASTI E INSALATE**  
**Entradas y Ensaladas / Starters & Salad**

**CARPACCIO DI VENTRESCA DI TONNO AFFUMICATA**

Finas lonchas de ventresca ahumada de atún con almendras picadas  
y vinagre balsámico gelificado

*Thin slices of smoked tuna belly with crushed almonds and gelified balsamic vinegar*

32 €

**CARPACCIO DI ENTRÉCOTE DI BUE DEL CAPRICO**

Finas láminas de Entrecot de Buey del Capricho

*Thin slices of Ox Entrecôte from El Capricho*

38 €

**BATTUTA DI FILETTO DI MANZO CON TARTUFO,  
PARMIGIANO REGGIANO E NOCCIOLE**

Tartar de solomillo de ternera natural con trufa, parmesano y avellanas

*Tartare of natural beef tenderloin with truffle, parmesan cheese and hazelnuts*

40 €

**VITELLO TONNATO**

Finas lonchas de ternera blanca con salsa de atún, alcaparras y anchoas

*Thin slices of veal with tuna, capers and anchovies sauce*

28 €

**UOVO MILLESIMÉ**

Yema de huevo de corral, láminas de trufa, crema de boletus y caviar de trufa

*Egg yolk, truffle shavings, boletus mushrooms cream and truffle caviar*

36 €

**MELANZANE ALLA PARMIGIANA**

Berenjenas fritas, tomate, queso mozzarella y parmesano

*Fried aubergines, tomato sauce, mozzarella and parmesan cheese*

21 €

**FIORI DI ZUCCA**

Flor de calabaza rellena de mozzarella (unidad)

*Fried squash blossoms stuffed with mozzarella (per piece)*

9 €



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff.*

## PRIMI PIATTI

### SPAGHETTI POMODORO E BASILICO

Espaguetis con salsa de tomate, albahaca y parmesano  
*Spaghetti with tomato and basil sauce and parmesan cheese*  
22 €

### SPAGHETTI AL PESTO

Espaguetis con albahaca, ajo, aceite de oliva, piñones,  
queso pecorino y parmesano  
*Spaghetti with basil, garlic, olive oil, pine nuts, pecorino cheese  
and parmesan cheese*  
25 €

### SPAGHETTI DEL NONNO

Espaguetis con ajo, aceite de oliva, guindillas, anchoas, tomate cherry,  
pan rallado y parmesano  
*Spaghetti with garlic, olive oil, chili pepper, anchovies, cherry tomatoes,  
breadcrumbs and parmesan cheese*  
25 €

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA L'ORIGINALE

Espaguetis con guanciale, yema de huevo, pimienta y pecorino  
*Spaghetti with guanciale, egg yolk, ground black pepper and pecorino*  
29 €

### SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

Espaguetis con aceitunas, anchoas, alcaparras, tomate y albahaca  
*Spaghetti with olives, anchovies, capers, tomato sauce and basil*  
24 €

### SPAGHETTI ALLA MARBONARA

Espaguetis con botarga y ventresca de atún, yema de huevo de corral  
y pimienta  
*Spaghetti with bottarga, tuna belly, free-range egg yolk, and pepper*  
32€



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff.*

## PRIMI PIATTI

### TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Tagliatelle con ternera picada, apio, zanahoria, salsa de tomate y parmesano  
*Tagliatelle with ground beef, celery, carrot, tomato sauce and parmesan cheese*

24 €

### TAGLIATELLE MARE E MONTI

Tagliatelle con boletus, gambas, guanciale, ajo y tomate  
*Tagliatelle with boletus mushrooms, prawns, guanciale, garlic and tomato*

28 €

### PACCHERI ALL' AMATRICIANA

Paccheri con guanciale, salsa de tomate, queso pecorino, albahaca  
y ricotta salada  
*Paccheri with guanciale, tomato sauce, pecorino cheese, basil and salty ricotta*

24 €

### RIGATONI AL RAGÚ BIANCO

Rigatoni con ragout blanco de ternera lechal con zanahoria, apio  
y parmesano  
*Rigatoni with suckling veal ragout, carrots, celery, and parmesan cheese*

32 €

### LASAGNA DELLA MAMMA

Carne de ternera, bechamel y salsa de tomate  
*Beef, béchamel and tomato sauce*

23 €

### TAGLIOLINI CON TARTUFO NERO DI STAGIONE

Tagliolini con láminas de trufa negra de temporada, cava, mantequilla,  
puerro y parmesano  
*Tagliolini with seasonal black truffle, cava, butter, leek and parmesan cheese*

45€



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff.*

## PRIMI PIATTI

### TORTELLI ALL'ASTICE

Tortellis rellenos de bogavante con gambas, calabacín, tomate cherry  
y bisque de gambas rojas  
*Lobster tortelli with prawns, courgette, cherry tomatoes and red prawn bisque*  
36 €

### RAVIOLI CON RICOTTA, SPINACI E PINOLI

Raviolis rellenos de mozzarella de Búfala y espinacas con salsa  
de mantequilla y salvia y piñones  
*Ravioli stuffed with Buffalo mozzarella and spinach with butter  
and sage and pine nuts sauce*  
27 €

### GNOCCHI AL GORGONZOLA

Gnocchi con crema de gorgonzola y parmesano  
*Gnocchi with gorgonzola cream and parmesan cheese*  
25 €

### RISOTTO ALLA MILANESE CON MIDOLLO DI MANZO

Risotto de azafrán con puerro parmesano y tuétano de vaca  
*Saffron risotto with leek, parmesan cheese and beef marrow*  
32 €

### RISOTTO CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO

Risotto con boletus y trufa  
*Risotto with Porcini mushrooms and truffle*



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff.*

## PIZZE

### MARGHERITA

Tomate, mozzarella y orégano  
*Tomato sauce, mozzarella and oregano*  
18 €

### PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones frescos laminados y orégano  
*Tomato sauce, mozzarella, sweet ham, fresh sliced mushrooms and oregano*  
21 €

### DIAVOLA

Tomate, mozzarella, salami picante y orégano  
*Tomato sauce, mozzarella, spicy salami and oregano*  
21 €

### QUATTRO FORMAGGI

Tomate, mozzarella, parmesano, gorgonzola y provolone  
*Tomato sauce, mozzarella, parmesan cheese with gorgonzola and provolone*  
21 €

### NAPOLI

Tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras y orégano  
*Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers and oregano*  
24 €

### VEGETALE

Tomate, mozzarella, verduras a la plancha, sal y pimienta  
*Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables, salt and pepper*  
22 €



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff.*

## PIZZE

### ANDREA

Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones fresco laminados, salami picante,  
huevo y orégano

*Tomato sauce, mozzarella, sweet ham, fresh sliced mushrooms, spicy salami,  
egg and oregano*

26 €

### TARTUFO NERO

Tomate, mozzarella ahumada y láminas de trufa negra

*Tomato sauce, smoked mozzarella and truffle shavings*

45 €

### BURRATA

Salsa de tomate, tomate cherry, mozzarella de burrata, mortadela y rúcula

*Tomato sauce, cherry tomato, fresh burrata, Mortadella and rocket leaves*

28 €



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff.*

**SECONDI PIATTI**  
**Platos principales / Main courses**

**BRANZINO ALLA GRIGLIA**

Filete de lubina a la plancha  
*Grilled seabass fillet*

48 €

**BACCALÁ ALLA PIZZAIOLA**

Bacalao con tomatitos, anchoas, alcaparras y aceitunas negras  
*Cod with cherry tomatoes, anchovies, capers and black olives*

39 €

**SALTIMBOCCA A LA ROMANA**

Escalope de solomillo de ternera lechal con jamón San Daniele y salvia  
*Suckling veal escalope with San Daniele ham and sage*

42 €

**SCALOPPINE ALLA MILANESE CON RISOTTO AL ZAFFERANO**

Escalopines de ternera lechal empanado a la milanesa y servidos con risotto  
al azafrán

*Breaded Suckling veal escalope served with saffron risotto*

42 €

**COSCIA DI AGNELLO AL ROSMARINO CON PATATE AL FORNO**

Pierna de cordero asada al romero con patatas al horno  
*Roasted leg of lamb with rosemary and baked potatoes*

42 €

**TAGLIATA CON PARMIGIANO REGGIANO E RUCOLA**

Tagliata de entrecot de ternera madurado de 30 días  
con queso parmesano y rúcula  
*30-day aged beef entrecôte tagliata with parmesan cheese and rocket leaves*

54 €

**FILETTO DI MANZO CLASSICO CON SALSA GORGONZOLA**

Solomillo de ternera clásico con salsa al gorgonzola  
*Classic Beef tenderloin with gorgonzola sauce*

54 €



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff.*

