



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 SALSА 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.



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.

