

V Vegetariano

G Sin Gluten

ENTRANTES

Lo que bien empieza, bien acaba

PER INIZIARE

Tagliere Misto G	
Coppa de Cinta Senese, mortadella a la trufa, salame Napoli, Parmigiano, Pecorino DOP, burratina ahumada y jardiniera de verduras	22
Mortadella à la trufa G	
Mortadella a la trufa, la mejor	9

ANTIPASTI

Fritura de Calamar	
Calamares fritos, pimientos del padrón y salsa de limón de Amalfi	15
Baldoria Bikini	
Bikini de focaccia con queso fundido, salsa de trufa, mortadella a la trufa, pepinillos, parmesano y trufa fresca	14
Burrata Caponata V G	
Burrata de Andria, con caponata de berenjena a la Siciliana, pesto rojo y crumble de tomate	12
Croquetas alla Parmigiana V	
Berenjena confitada empanada, tomate San Marzano, mozzarella ahumada, albahaca y Parmigiano	10
Tatin puerro Almodóvar	
Puerros cocinados a baja temperatura, stracciatella de nuestros amigos de Puglia, tartar de gambas y lima	16
Pumpking Stracciatella V G	
Corazón de la burrata, calabaza asada, miel, avellanas tostadas, setas y aceite verde	12
Baldoria Carpaccio G	
Carpaccio de Ternera, verduras asadas al grill, coliflor confitada y mayonesa de limón de Amalfi	18

PRIMI PIATTI

La pasta fresca se elabora todos los días en nuestro obrador

Girella Napoletana al Ragú	
Girella al ragú Napolitano, albóndigas, cocinado 8 horas a fuego lento, salsa de scamorza y albahaca fresca	17
Pistacho & Gambas	
Casarecce con crema de pistacho de Bronte, tomates confitados, stracciatella y tartar de gambas rojas	18
Carbonara Auténtica	
Yema de huevo, Pecorino Romano, pimienta negra y guanciale	16
Carbonara Tartufada	
Yema de huevo, trufa fresca de Abruzzo, crema de Trufa, Pecorino Romano, pimienta negra y guanciale	20
Buongiorno Pescheria	
Spaghetti a la chitarra, con mariscos, ragú de calamar, gambas y tomates del Vesuvio	24
Calabesame V	
Tortelli rellenos de calabaza Mantovana, crema de Gorgonzola, setas shimeji salteadas, albahaca y crujiente de parmesano	16
Cacio & Tartufo V	
Servidos directamente en la rueda de queso Pecorino, trufa de los Abruzzos y espuma de Parmigiano	23

SECONDI PIATTI

¿Pero no se come sólo pasta y pizza en Italia?

Spiedino di Polpo G	
Brochetta de Pulpo, puré de coliflor, salsa de tamarindo y vinagre di Modena, limón de Amalfi y bottarga	21
Entrecotte a la Pimienta Verde G	
Entrecotte de ternera de Salamanca (300gr) con puré de patata, salsa de pimienta verde e hinojo	22
*Acompáñalos de patatas fritas crujientes con sal de hierbas (+5) o ensalada verde (+4,5)	
Insalata di Cesare	
Pollo a las hierbas, cogollos y espinacas con salsa Cesar, crujiente de pan aromatizado y nieve de Parmigiano Reggiano	17
Cotoletta alla Milanese	
Milanese de chuleta de ternera (450gr), patatas chafadas crujientes, limón asado, ensalada verde y salsa tártara	29



II CAMPEONATO DE ESPAÑA DE PIZZAS

PIZZA NAPOLETANA

¿Sabías que tenemos la 5ª mejor pizza de Europa?

Doña Giuseppina	
Pizza al padellino crujiente, jamón Joselito Gran Reserva 2019, tomate San Marzano cocinado a fuego lento, burrata fresca de Puglia, tomate cherry confit y albahaca	22
Margherita V	
Mozzarella fior di latte, tomate San Marzano y albahaca fresca	13
Bufala Fest V	
Salsa de tomate San Marzano asado, mozzarella de Bufala DOP, tomatitos confitados, crujiente de parmesano, pesto de albahaca y limón	17
Calabaza Ti Amo! 3ª Mejor Pizza de España V	
Crema de calabaza, ricotta, Nduja Calabrese, calabaza asada y romero	16
Queso Forza 4 V	
Gorgonzola, fior di latte, crema de queso de cabra, orejones marinados y crujiente de parmesano	15
Duomo di Parma	
Jamón de Parma, tomate San Marzano, stracciatella, albahaca fresca, aceitunas y un toque de pimentón	18
Burrata tartufo V	
Crema de trufa negra de Abruzzo, burrata de Puglia, ricotta de bufala, setas, trufa negra y cebollino	20

POSTRES

Un dolce finale

A far l'amore Tiramisù V	
El clásico, galletas Savoirdi, crema de mascarpone y huevos	8
Pannacotta Exótica V G	
Pannacotta muy cremosa, piña, maracuyá, frambuesa y kiwi fruit, raspberry and kiwi	9
Quesomania V G	
Tarta de queso cremosa, pistachos de Bronte y amore	9
Pera Melba V G	
Crumble crujiente de almendras, pera confitada al horno, helado a la vainilla, naranja y chocolate	8
Choco Bomb V	
Profiterol al horno relleno de helado de avellana, pralinè de café y salsa de chocolate fundido	9
Gelato Lovers V G	
Helado artesanal casero/Pregunte por los sexys sabores del día	6