THE ITALIAN JOB

SINCE 2006



EXCURSIONES EN LANZAROTE:
LANZAROTE EXCURSIONS

theitalianjob.es | The Italian Job Playa Blanca | 928 519 402 | www.theitalianjob.es

ENTRANTES

1 Melanzane alla parmigiana 14.60
Lasaña de berenjenas horneada con queso mozzarella, parmesano y salsa de tomate

2 Funghi all 'aglio 12.50
champiñones salteados con ajo, perejil y vino blanco

3 Gamberi all ´aglio 14.60
gambas al ajillo picante

4 Funghi e Gamberi all ´aglio .. 15.80
champiñones y gambas al ajillo

5 Crostone The Italian Job .. 11.50
pan frito con tomate, mozzarella y albahaca

6 Zuppa di Cozze 22.50
con mejillones, gambas, calamar, servida con pan frito y picante

7 Prosciutto e Mozzarella 21.50
jamón serrano y mozzarella fresca en agua

8 Salsiccia é Friarielli 14.80
salchicha casera tradicional Napolitana con verdura tradicional napolitana picante

9 Queso frito de Lanzarote .. 14.80
servido con mermelada de higo

10 Avocado gratinato 16.80
aguacate relleno de gambas y nata cubierto de pan rallado y horneado

11 Cocktail di gamberi ... 14.90
cocktail de gambas

12 Cozze a vapore 15.50
mejillones al vapor

13 Calamari Fritti 14.95
calamar fresco frito

14 Sopa del día 12.50

ENSALADAS

15 Caprese 13.00
con tomates, mozzarella y albahaca (tamaño entrante)

16 Rucola e Parmiggiano 13.90
con rúcula y parmesano

17 Pomodoro e cipolla 9.50
con tomates y cebolla (tamaño entrante)

18 Insalata tricolor 16.50
con tomate, mozzarella, albahaca y aguacate

19 Insalata mista 11.50
mixta (tamaño entrante)

20 Insalata di pollo 17.50
ensalada mixta servida con pan frito pechuga de pollo a la plancha

PLATOS DE ACOMPAÑAMIENTO

21 Pizza all'aglio 9.80
pizza con ajo, tomate y orégano

22 Focaccia blanca con ajo 9.80

23 Focaccia Campana 16.50
con tomate troceado, ajo y albahaca

24 Pane all'aglio 3.50
pan de ajo

25 Pane all'aglio con mozzarella . 4.80
pan de ajo con queso mozzarella

26 Bruschetta classica 6.90
pan tostado con tomate fresco troceado

27 Bruschetta Marinara .. 6.90
con ajo, tomate frito, anchoa y orégano

28 Bruschetta alla pancetta . 8.80
pan de ajo con queso y paceta italiana horneada . .

29 Bruschetta Vesuviana 9.50
pan tostado con tomate, jamon de Parma y queso mozzarella

30 Bruschetta Salciccia e Friarelli 9.90
pan tostado con mozzarella salchicha napolitana y típica verdura napolitana

31 Patatine fritte 6.50
patatas fritas

kids menu
12,50€

SERVICIO NO INCLUIDO

Todos nuestros platos están hechos a la manera tradicional de Nápoles. **"Como mamá solía hacer"**

7% IGIC incluido

SPAGHETTI

32 Aglio olio & peperoncino 13.90
con ajo, guindilla y aceite de oliva

33 Bolognese 17.80
con salsa boloñesa casera

34 Al Pesto 16.50
con salsa de pesto "con o sin toque de nata"

35 Frutti di Mare 22.50
con mejillones fresco, gambas, calamar, vino blanco y toque de tomate

36 Carbonara 16.90
cocinados con cebollas, panceta italiana, huevo con o sin nata

37 Puttanesca 16.50
cocinados con anchoa, alcaparras y aceituna negra en salsa de tomate

38 Mare e Monti 19.90
cocinados con champiñones, gambas y vino blanco (con o sin picante)

39 Alle polpette 18.90
cocinados en salsa de tomate con albóndigas caseras

40 Gamberi & zucchine 17.50
cocinados con gambas y calabacín, vino blanco con un toque de tomate .....

41 Alle cozze 21.50
cocinados con mejillones frescos, ajo, vino blanco y toque de tomate

Extra Parmesano 3.00

PENNE

42 Arrabiata 14.90
cocinado con ajo, tomate y guindilla

43 Alla Sorrentina 16.00
con tomate, mozzarella y albahaca

44 Alla Matriciana 16.50
cocinado con cebolla, beicon, vino tinto y salsa de tomate

45 Alla Siciliana con berenjenas 15.80
mozzarella, salsa de tomate y albahaca

46 Al quattro formaggi 18.50
cocinados en salsa de nata con gorgonzola, mozzarella, ricotta y parmesano

Extra Parmesano 3.00

FETTUCCINE

47 Crema prosciutto & funghi 17.90
cocinado con jamón, champiñones, y cebolla en salsa de nata

48 Gamberi & zucchine .. 18.90
cocinados con gambas, calabacín, cebolla y un toque de tomate

49 Al salmone 19.50
cocinados con cebolla, salmón ahumado y salsa de nata con un toque de tomate

50 Al pollo 18.50
con pollo en salsa de nata, cebolla y salsa rosa

51 Vegetariane 17.50
cocinados con verduras y crema de nata al vino blanco con toque de tomate

52 Fettucine ai funghi porcini .. 20.50
champiñones salvajes en salsa de cebolla y nata

Extra Parmesano 3.00

PASTA CASERA

53 Lasagna Tradizionale 19.50
de carne con bechamel, queso mozzarella fundido, salsa de tomate y boloñesa casera

55 Cannelloni Vegetariani 18.90
crepes casero rellenos de queso ricotta y espinacas, cubierto de tomate y queso mozzarella fundido, hechos al horno

56 Canelloni di carne 21.50
canelone caseros rellenos de carne y bechamel

57 Tortelloni Don Corleone 22.50
pasta negra rellena de salmón con salsa de nata, salmón y gambas

58 Ravioli Tartufati . 21.90
creama di Tartufo (trufa), champiñomes queso ahumado Lanzarote, salsiccia en salsa de nata

59 Ravioli Carne 22.50
raviolis caseros rellenos de carne

60 Scialatielli "The Italian Job" 23.50
receta tradicional de la costa de Amalfi que consta de pasta hecha en casa cocinada en una salsa de ajo, vino blanco, mejillones, gambas, calamares y toque de tomate

Extra Parmesano 3.00

SERVICIO NO INCLUIDO

tripadvisor 2018 THE ITALIAN JOB

"Todas las pastas incluyen dos cucharaditas de parmesano"

7% IGIC incluido

61 Scialatielli gamberi e zucchine 21.50
pasta hecha en casa cocinada con gambas, calabacín, nata y albahaca

62 Scialatielli broccoli e salsiccia 21.00
pasta hecha en casa cocinada con brócoli, salchicha y salsa vino blanco

NEW 63 Gnocchi Burrata e Pancetta 21.50
Tomate, Pacetta Italiana, Queso Burrata

64 Gnocchi sfiziosi 18.00
pasta de patata hecha en casa, salsa a elegir:
- *Bolognese*
- *A los cuatro quesos*
- *Sorrentina (tomate, queso, Mozzarella y albahaca)*
- *Pesto*

65 Gnocchi ai frutti di mare ... 22.90
ñoquis caseros cocinados con mejillones, gambas frescas y calamar al vino blanco con un toque de tomate

66 Gnocchi broccoli e salccisia . 22.00
ñoquis caseros cocinados con brócoli, salchicha y salsa vino blanco

Extra Parmesano 3.00

PASTE SPECIALI

68 Pappardelle con porcini e beicon ... 21.50
con champiñones porcini, beicon y salsa de nata

69 Pappardelle con salmone, gamberi ... 22.50
con salmón, gambas y salsa de nata rosa

70 Fusilli al cartoccio 24.00
con cebolla, berenjena, mozzarella, pesto y salsa de tomate, en papel de aluminio horneado

71 Triangoli Di Mare . 22.50
pasta casera rellena de marisco en salsa de mejillones, gambas y calamares

Extra Parmesano 3.00

RISOTTI

72 Alla pescatora 23.50
arroz con marisco, calamares, mejillones gambas y cocinado en salsa de ajo, vino blanco, tomates y perejil

73 Funghi porcini 21.50
arroz cocinado con champiñones salvajes y jamón speak con un toque de nata

74 Salsiccie e Funghi 21.00
arroz con salchicha, champiñones y vino blanco

75 All pollo 22.50
arroz cocinado con cebolla, pollo en salsa de azafrán

76 Vegetariano 19.50
arroz cocinado con verduras y un toque de tomate

77 Delicato 22.00
arroz con espinacas, queso dolcelatte, nata, cebolla y tomate

POLLO

**Todos nuestros platos van acompañados de verduras, ensalada o papas fritas.*

79 Crema e funghi 21.80
pechuga de pollo cocinado en nata y champiñones

80 Pollo Valdostana 22.00
pechuga de pollo cocinada en salsa de tomate cubierta con jamón york y mozzarella

81 Alla diavola 21.50
pechuga de pollo cocinada en salsa de tomate y pimienta picante .....

82 Alla Milanese 23.50
pechuga de pollo empanada y frita servida con spaghetti a la boloñesa

83 Alla Romana 23.50
pechuga de pollo cocinada en salsa de vino blanco cubierta de mozzarella y jamón de Parma

84 Alla Contadina 22.00
pechuga de pollo cocinada en salsa de tomate con vegetales mixtos

85 Alla Pizzaiola 20.50
cocinada con tomate, ajo, orégano

86 Gorgonzola 22.50
cocinada con nata y gorgonzola

87 Limone 21.50
cocinada con limón y vino blanco

88 Alla Parmigiana 23.00
cocinada con salsa de tomate, cubierta de berenjenas y mozzarella

SERVICIO NO INCLUIDO

Todos nuestros platos están hechos a la manera tradicional de Nápoles. **"Como mamá solía hacer"**

7% IGIC incluido

PESCADO

**Todos nuestros platos van acompañados de verduras, ensalada o papas fritas.*

89 Pescado del día 26.00

90 Lubina all' Aqua Pazza 26.00
lubina en "agua loca" (con tomate fresco, ajo, cebolla, perejil, gambas y calabacín) y un toque de agua

SOLOMILLOS

**Todos nuestros platos van acompañados de verduras, ensalada o papas fritas.*

92 Alla Griglia 28.50
solomillo a la plancha

93 Filetto al Pepe 28.50
cocinado en mantequilla, vino tinto, pimienta en granos y crema de nata

94 Pizzaiolla 28.50
cocinado con salsa de tomate, ajo y orégano

95 Gorgonzola 28.50
cocinado con queso gongonzola y salsa de nata

96 Broccoli e dolcelatte 28.50
a la plancha servido en salsa de brócoli, queso dolcelatte y nata

97 La Tagliata 28.50
solomillo a la plancha cubierto de rúcula y parmesano

98 Al Barolo 28.50
cocinado con cebolla, champiñones, vino tinto Barolo y salsa de nata

99 Porcini & Baycon 28.50
cocinado con jamón speak, champiñones salvajes y en salsa de nata

PRODUCTO ESPECIAL

Todas nuestras pizzas pueden ser elaboradas con Mozzarella de búfala DOP Campana o Burrata fresca.

Preguntar al camarero.



PIZZA

(NAPOLETANA DECLARADA EN 2017 PATRIMONIO UNESCO)

100 Margherita 9.95
con mozzarella, tomate y albahaca

101 Napoli 13.80
con mozzarella, tomate, anchoas, alcaparras y aceitunas negras

102 Picante 13.50
con tomate, mozzarella, salami y pimienta

103 Salami 13.50
con tomate, mozzarella, y peperoni

104 Cinque formaggi (Blanca) 17.50 NEW
con quesos mozzarella, ricotta, parmesano, queso azul y burrata

105 Regina 13.80
con tomate, mozzarella, jamón york y champiñones

106 Sofia Loren 14.95
con tomate, mozzarella, champiñones, jamón york, salami y queso ricotta

107 Calabresse ..... 16.50 NEW
Nduja calabresse, salchicha casera, tomate y mozzarella

108 The Italian Job 21.50
pancetta italiana | Jamón york y ricota | Alcachofa y aceitunas negras | Jamón de parma y rúcula | Mozzarella de búfala

109 Salsiccia e Friarielli(Blanca) 16.00
mozzarella, salchicha napolitana, friarielli típica verdura napolitana (picante)

110 Calzone 16.00
pizza doblada rellena de tomate, quesos ricotta y mozzarella, jamón york, y salami.

111 Caprese (Blanca) 17.50
con mozzarella fresca en agua, tomate fresco, pesto y albahaca

112 La Pistacchio 19.90
con mozzarella, motadella italiana, pesto de pistacchio, bufala, pistacchio granulado

SERVICIO NO INCLUIDO

7% IGIC incluido



...La auténtica Pizza Napolitana

113 King Umberto ... 19.50
mozzarella, salmón, gambas, atún, tomate fresco y albahaca

114 Bianca, porcini, salcissia & ricotta ... 18.50
mozzarella, salchicha, champiñones salvajes y ricota

115 La Tartufata ... 18.80
con mozzarella, champiñones, salchicha napolitana, búfala y salsa de trufa

116 Frutti di mare ... 17.50
con mozzarella, tomate, marisco y perejil

117 Dello chef ... 14.50
con tomate, mozzarella, jamón york, champiñones y pollo

118 Tropicale ... 13.90
con tomate, mozzarella, jamón york y piña

119 Speciale ... 16.50
tomate, mozzarella, jamón york, salami, beicon y pollo

120 Nettuno ... 14.90
con tomate, mozzarella, ajo, atún, aceitunas negras y cebolla

NEW 121Mediterránea (Blanca) ... 17.50
con mozzarella, panceta italiana, alcachofa y aceitunas negras

122 Capricciosa ... 14.50
con tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, pimientos y salami

123 Vesuvio ... 16.90
doblada por la mitad, rellena de tomate, salami quesos ricotta y mozzarella, jamón york y la otra mitad con tomate, mozzarella y albahaca

124 Bolognesa Casera ... 16.50
con tomate, mozzarella, queso y salsa boloñesa

125 Primavera ... 18.50
con tomate fresco, mozarella, rúcula, jamón de Parma, y queso Parmesano cortado en láminas

126 Vegetariana ... 14.80
Con tomate, mozzarella, cebolla, champiñones, berenjena, calabacines y pimientos mixtos

127 Tonno e Gamberi ... 16.50
tomate, mozzarella, atún y gambas

128 Carbonara ... 15.50
mozzarella, cebolla, huevo, bacon y nata

129 Peperonata ... 16.50
tomate, mozzarella, pimiento, salchicha

130 Prosciutto ... 13.50
mozzarella y jamón york

131 Wurstel & Patatine ... 16.50
mozzarella, tomate, salchicha y papas fritas

132 Al Pollo ... 16.00
con tomate, mozzarella y pollo

133 Pizza niño ... 9.80
para todos los niños hacemos pizza conejo con tomate y mozzarella

Para cada ingrediente adicional se cobrará 3,00€ excepto por jamón de Parma, el queso parmesano, gambas, salmón, rúcula. (todas nuestras pizzas están hechas a la manera tradicional napolitana)

SERVICIO NO INCLUIDO



POSTRES CASEROS

134 Tiramisú ... 7.80

135 Profiteroles ... 7.80
Rellenos de nata y cubiertos de chocolate fundido

NEW 136 Pannacotta al caramello o al cioccolato ... 7.80
*nata cocida al gusto de caramelo, chocolate, fresa o vainilla y **pistacchio***

137 Polvito Italian Job ... 7.80

138 Coppa di gelato ... 7.80
helado mixto en copa

139 Torta di formaggio ... 7.80
tarta de queso

140 Chocolate Mousse ... 7.80
Mousse de chocolate

141 Nutella Calzone *(Min 2 pers)* ... 16.80

7% IGIC incluido

GLUTEN · HUEVOS · PESCADO · CRUSTÁCEOS · CACAHUETES · SOJA · APIO · LECHE · FRUTOS SECOS · MOSTAZA · SÉSAMO · DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · ALTRAMUCES · MOLUSCOS

STARTERS

1 Melanzane alla parmigiana . 14.50
aubergines baked with tomato, mozzarella and parmesan cheese

2 Funghi all 'aglio 12.50
mushrooms cooked with garlic, parsley in a white wine sauce

3 Gamberi all´aglio 14.60
Garlic prawns chilli

4 Funghi e Gamberi 15.80
mushrooms and garlic prawns

5 Crostone The Italian Job . . 11.50
fried bread topped with tomato mozzarella cheese and basil

6 Zuppa di Cozze 22.50
with mussels, prawns, squid, served with croutons and spicy

7 Prosciutto e Mozzarella 21.50
parma ham and fresh mozzarella

8 Salsiccia é Friarielli 14.80
homemade traditional sausage Napoletana with vegetables "Friarielli" (spice)

9 Lanzarote fried cheese 14.80
served with fig jam

10 Avocado gratinato 16.80
avocado stuffed with prawns and cream covered in breadcrumbs and baked

11 Cocktail di gamberi . . . 14.90
prawns cocktail

12 Cozze a vapore 15.50
steamed mussels

13 Calamari Fritti 14.95
deep fried fresh squids

14 Soup of the day 12.50

SALAD

15 Caprese 13.00
tomato, mozzarella cheese and fresh basil (starter size)

16 Rucola e Parmiggiano 13.90
with rocket and parmesan

17 Pomodoro e cipolla. 9.50
tomato and onion salad (starter size)

18 Insalata tricolor 16.50
mit tomato, mozzarella, basil and avocado

19 Insalata mista 11.50
mixed (starter size)

20 Insalata di pollo 17.50
mixed salad served with sliced grilled breast of chicken & croustons

SIDE ORDERS

21 Pizza all'aglio. 9.80
pizza with garlic, tomato and oregano

22 White focaccia with garlic 9.80

23 Focaccia Campana 16.50
with fresh chopped tomatoes, garlic and basil

24 Pane all'aglio 3.50
garlic bread

25 Pane all'aglio con mozzarella . 4.80
garlic bread with mozzarella cheese

26 Bruschetta classica 6.90
toasted bread topped with fresh tomato, garlic and fresh basil

27 Bruschetta Marinara . . 6.90
with garlic, fried tomato, anchovy and oregano

28 Bruschetta alla pancetta . 8.80
garlic bread with cheese and italian bacon

29 Bruschetta Vesuviana 9.50
toasted bread tooped with garlic fresh tomato, parma ham and mozzarella cheese

30 Bruschetta Salciccia e Friarelli 9.90
toasted bread tooped with mozzarella, napolitan sausage and tipical vegetable from Napoli

31 Patatine fritte 6.50
chips

kids menu
12,50€

SERVICE NOT INCLUDED

All our dishes are prepared in the traditional Napolitan way. **"Like mama use to do"**

7% IGIC included

SPAGHETTI

32 Aglio olio & peperoncino 13.90
with garlic, chilli and olive oil

33 Bolognese 17.80
with home made bolognese sauce

34 Al Pesto 16.50
with pesto sauce and dash of cream

35 Frutti di Mare 22.50
with fresh mussels, prawns, squid, white wine and touch of tomato

36 Carbonara 16.90
cooked with onions, italian pancetta, egg with cream sauce or without

37 Puttanesca 16.50
coooked with anchovies, capers, black olives and tomato sauce

38 Mare e Monti 19.90
Cooked with mushrooms, prawns and white wine (with or without spicy)

39 Alle polpette 18.90
cooked in tomato sauce with homemade meatballs

40 Gamberi & zucchine 17.50
cooked with prawns and courgettes white wine and dash tomato

41 Alle cozze 21.50
cooked with garlic, fresh mussels, white wine sauce and dash tomato

Extra Parmesano 3.00

PENNE

42 Arrabiata 14.90
garlic, tomato and chilly

43 Alla Sorrentina 16.00
with tomato, mozzarella and basil

44 Alla Matriciana 16.50
cooked with onions, bacon, red wine and tomato sauce

45 Alla Siciliana con berenjenas 15.80
with aubergines, mozzarella, basil and tomato sauce

46 Al quattro formaggi 18.50
cooked in a cream sauce with gorgonzola, mozzarella, ricotta & parmesan cheeses

Extra Parmesano 3.00

FETTUCCINE

47 Crema prosciutto & funghi 17.90
cooked with ham, mushrooms, onion in cream sauce

48 Gamberi & zucchine .. 18.90
cooked with prawns, courgettes, onion and dash tomato

49 Al salmone 19.50
cooked with onions, smoked salmon, white wine cream sauce and dash tomato

50 Al pollo 18.50
with chicken with onion, cream and pink sauce

51 Vegetariane 17.50
cooked with vegetables, a white wine cream sauce and dash tomato

52 Fettucine ai funghi porcini .. 20.50
wild mushrooms in onion and cream sauce

Extra Parmesano 3.00

HOME MADE PASTA

SERVICE NOT INCLUDED

53 Traditional meat Lasagna . 19.50
Baked with besciamella sauce, mozzarella cheese, tomato and home made bolognese

55 Cannelloni Vegetariani 18.90
home made baked pancakes filled with ricotta cheese and spinach topped with tomato and mozzarella cheese

56 Canelloni di carne 21.50
homemade canelone stuffed, besciamella sauce with meat

57 Tortellini Don Corleone 22.50
black pasta stuffed with salmon with sauce cream, salmon and prawns

58 Ravioli Tartufati . 21.90
cream of Tartufo (truffle), mushrooms, Lanzarote smoked cheese, salsiccia Neapolitan in cream sauce

59 Ravioli Carne 22.50
homemade ravioli stuffed with meat

60 Scialatielli "The Italian Job" 23.50
home made traditional pasta from the Amalfi coast cooked in garlic, white wine, tomato sauce,mussels, prawns and squid

Extra Parmesano 3.00

tripadvisor 2018 THE ITALIAN JOB

"All pastas include two teaspoons of Parmesan"

7% IGIC included

61 Scialatielli gamberi e zucchine 21.50
home made traditional pasta cooked with prawns, zucchini, cream and basil

62 Scialatielli broccoli e salsiccia 21.00
home made traditional pasta cooked broccoli, sausage and with white wine sauce

NEW 63 Gnochi Burrata e Pancetta .. 21.50
tomato, Italian Pancetta and Burrata cheese

64 Gnocchi sfiziosi 18.00
made with potato and flour and sauce to choice:
- *Bolognese*
- *4 cheeses*
- *Sorrentina (tomato, mozzarella, cheese and basil)*
- *Pesto*

65 Gnocchi ai frutti di mare. .. 22.90
homemade gnocchi cooked with mussels, fresh prawns and squid in white wine with a touch of tomato

66 Gnocchi broccoli e salccisia . 22.00
homemade gnocchi cooked with broccoli, sausage and white wine

Extra Parmesano 3.00

PASTE SPECIALI

68 Pappardelle con porcini e beicon. 21.50
with mushrooms porcini, bacon and cream sauce

69 Pappardelle con salmone, gamberi. .. 22.50
with salmon, prawns and cream sauce

70 Fusilli al cartoccio 24.00
with onion, aubergine, mozzarella, pesto and tomato sauce in baked aluminum foil

71 Triangoli Di Mare .. 22.90
Homemade pasta stuffed with seafood in sauce mussels, prawns and calamari

Extra Parmesano 3.00

RISOTTI

72 Alla pescatora 23.50
rice cooked with fresh clams, fresh mussels, squid, king prawns in a garlic, white wine fresh tomatoes and parsley sauce

73 Funghi porcini 21.50
rice cooked with sausage, mushrooms and bacon and a dash of cream

74 Salsiccie e Funghi 21.00
rice cooked with sausage, mushrooms and white wine

75 All pollo 22.50
rice cooked with onion, fresh chicken in zafferan cream

76 Vegetariano 19.50
rice cooked with vegetables and dash tomato

77 Delicato 22.00
rice cooked with fresh spinach, dolcelatte cheese, cream, onion and tomato

CHICKEN

** Main courses are served with a selection of fresh vegetables, salad or fried chips*

79 Crema e funghi 21.80
chicken breast cooked in cream and mushrooms

80 Pollo Valdostana 22.00
chicken breast cooked in tomato sauce and topped with ham and mozzarella

81 Alla diavola 21.50
chicken breast cooked in tomato and chili sauce

82 Alla Milanese 23.50
chicken breast fried in breadcrumbs served with spaghetti bolognese

83 Alla Romana 23.50
chicken breast cooked in white wine sauce and topped with parma ham and mozzarella

84 Alla Contadina 22.00
chicken breast cooked in tomato sauce and mixed vegetables

85 Alla Pizzaiola 20.50
chicken breast tomatoe y oregano

86 Gorgonzola 22.50
Gorgonzola, chesse and cream

87 Limone 21.50
chicken breast cooked with lemon and white wine

88Alla Parmigiana 23.00
chicken breast cooked with tomato, aubergines and mozzarella cheese

SERVICE NOT INCLUDED

All our dishes are prepared in the traditional Napolitan way. **"Like mama use to do"**

7% IGIC included

FISH

** Main courses are served with a selection of fresh vegetables, salad or fried chips*

89 Fish of the day 26.00

90 Seabass all' Aqua Pazza 26.00
seabass in "crazy water" (with fresh tomato, garlic, onions and parsley, prawns and zucchini) and a dash of water

STEAKS

** Main courses are served with a selection of fresh vegetables, salad or fried chips*

92 Grilled fillet Steak 28.50

93 Filetto al Pepe 28.50
cooked in butter, red wine, green peppercorns and cream sauce

94 Pizzaiolla 28.50
cooked with tomato sauce, garlic and oregano

95 Gorgonzola 28.50
cooked with gongonzola cheese and a cream sauce

96 Broccoli e dolcelatte 28.50
fillet steak cooked with broccoli dolcelatte cheese in cream sauce

97 La Tagliata 28.50
grilled fillet steak covered with rocket and parmesan

98 Al Barolo 28.50
cooked in onion, mushrooms, barolo wine and cream sauce

99 Porcini & Baycon 28.50
cooked with speak ham, mushrooms wild and in cream sauce

PRODUCTO ESPECIAL

Todas nuestras pizzas pueden ser elaboradas con Mozzarella de búfala DOP Campana o Burrata fresca.

Preguntar al camarero.





PIZZA

(NAPOLETANA DECLARADA EN 2017 PATRIMONIO UNESCO)

100 Margherita 9.95
with mozzarella, tomato and basil

101 Napoli 13.80
with mozzarella, tomato, anchovies, capers and black olives

102 Picante 13.50
with tomato, mozzarella, pepperoni and chilli

103 Salami 13.50
with tomato, mozzarella and pepperoni

104 Cinque formaggi (White) 17.50 NEW
with mozzarella, ricotta, parmesano, blue cheese and burrata

105 Regina 13.80
with tomato, mozzarella, ham and mushrooms

106 Sofia Loren 14.95
with tomato, mozzarella, mushrooms, ham, pepperoni sausage and ricotta cheese

107 Calabrese ..... 16.50 NEW
Nduja calabresse, homemade salchicha , tomato and mozzarella

108 The Italian Job ..... 21.50 ★
italian pancetta | Ham and ricotta | Artichoke and black olives | Parma ham and arugula | Buffalo mozzarella

109 Salsiccia e Friarielli(White) 16.00
with mozzarella, Neapolitan sausage, "Friarielli" Neapolitan typical vegetable(spice)

110 Calzone 16.00
Folded pizza filled with tomato, ricotta cheese, mozzarella cheese, ham, mushrooms and salami

111 Caprese (White) 17.50
with fresh mozzarella, fresh tomato, basil and pesto

112 La Pistacchio ..... 19.90 ★
with mozzarella, italian mortadella, pistachio pesto,buffala and granulated pistachio

SERVICE NOT INCLUDED

7% IGIC included

tripadvisor 2018 THE ITALIAN JOB



...The original Neapolitan pizza

113 King Umberto ... 19.50
mozzarella, salmon, prawns, tuna, fresh tomato and basil

114 Bianca, porcini, sausage & ricotta 18.50
mozzarella, sausage, mushrooms wild and ricotta

115 La Tartufata 18.80
with mozzarella, mushrooms, napolitan sausage, buffala and truffle sauce

116 Frutti di mare 17.50
with mozzarella, tomato, seafood and parsley

117 Dello chef 14.50
with tomato, mozzarella, ham, mushrooms and chicken

118 Tropicale 13.90
with tomato, mozzarella, ham and pineapple

119 Speciale 16.50
tomato, mozzarella, ham, pepperoni sausage, bacon and chicken

120 Nettuno 14.90
with mozzarella, tomato, garlic, tuna, black olives and onions

NEW
121 Mediterránea(White) ... 17.50
with mozzarella, Italian pancetta, artichoke and black olives

122 Capricciosa 14.50
with tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, sweet peppers and pepperoni sausage

123 Vesuvio 16.90
Half folded pizza filled with tomato, ricotta cheese, mozzarella, ham, salami and half open pizza with tomato, mozzarella and basil

124 Bolognesa Home Made 16.50
with tomato, mozzarella and bolognese sauce

125 Primavera 18.50
with fresh tomatoes, mozzarella, rocket, basil, Parma ham and flakes of Parmesan cheese

126 Vegetariana 14.80
With tomato, mozzarella, onion, mushrooms, eggplant, zucchini and mixed peppers

127 Tonno e Gamberi 16.50
tomato, mozzarella, tuna and prawns

128 Carbonara 15.50
mozzarella, onion, egg, bacon and cream

129 Peperonata 16.50
tomato, mozzarella, pepper and sausage

130 Prosciutto 13.50
mozzarella and ham

131 Wurstel & Patatine 16.50
mozzarella, tomato, sausage and fries

132 Al Pollo 16.00
with tomato, mozzarella and chicken

133 Pizza niño 9.80
for all the children we make a rabbit pizza, with tomato and mozzarella

For any additional toppings there is an extra charge of 3.00€ except Parma ham, parmesan cheese, chicken, prawns, salmon, rocket (all our pizzas are made in the traditional Napolitan way)

SERVICE NOT INCLUDED



HOME MADE DESSERTS

134 Tiramisu 7.80

135 Profiteroles 7.80
Filled with whipping cream and topped with chocolate

136 Pannacotta ..... 7.80 NEW
caremelised cream with chocolate, strawberry,caramel, strawberry, vanilla flavour as your choice, ***pistacchio****.*

137 Polvito Italian Job ... 7.80

138 Coppa di gelato 7.80
mixed flavours ice cream

139 Torta di formaggio 7.80
Cheese cake

140 Chocolate mousse 7.80
Chocolate mousse

141 Nutella Calzone *(Min 2 pers)* 16.80

7% IGIC incluido

GLUTEN · HUEVOS · PESCADO · CRUSTÁCEOS · CACAHUETES · SOJA · APIO · LECHE · FRUTOS SECOS · MOSTAZA · SÉSAMO · DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · ALTRAMUCES · MOLUSCOS

VORSPEISSEN

1 Melanzane alla parmigiana . 14.50
Auberginenlasagne mit Mozzarella überbacken, .. Parmesankäse undTomatensosse

2 Funghi all 'aglio 12.50
in Knoblauch gebratene Champignons mit Petersilie und Weisswein

3 Gamberi all 'aglio 14.60
Knoblauchgarnelen-Chili

4 Funghi e Gamberi all 'aglio . . . 15.80
Champignons und Garnelen mit Knoblauch

5 Crostone The Italian Job . . 11.50
getoastetes brot mit Tomate, Mozzarella und Basilikum

6 Zuppa di Cozze 22.50
mit Muscheln, Garnelen, Tintenfisch, Krake, serviert mit Croutons und würzig

7 Prosciutto e Mozzarella 21.50
Schinken und frischen Mozzarella

8 Salsiccia e Friarielli 14.80
traditionelle neapolitanische hausgemachte Wurst mit Gemüse "Friarielli" (würzig)

9 Gebratener Lanzarote-Käse 14.80
serviert mit Feigenmarmelade

10 Avocado gratinato 16.80
gefüllte Avokado mit Garnelen, Sahne und Semmelkrumen überbacken

11 Cocktail di gamberi . . . 14.90
Krabbencocktail

12 Cozze a vapore 15.50
Gedünstete Muscheln

13 Calamari Fritti 14.95
frische fritterte Tintenfischringe

14 Tagessuppe 12.50

SALAD

15 Caprese 13.00
Tomate, Mozzarella-Käse und frisches Basilikum (Ausgangsgröße)

16 Rucola e Parmiggiano 13.90
Mit Rucola und Parmesan

17 Pomodoro e cipolla. 9.50
Mit Tomaten und Zwiebeln (Vorspeissenportion)

18 Insalata tricolor 16.50
Mit Tomate, Mozzarella, Avokado & Basilikum

19 Insalata mista 11.50
Gemischter Salat (Vorspeissenportion)

20 Insalata di pollo 17.50
Gemischter Salat mit gebratenem Hühnchen & Croutons

PHAUPSPEISSENTELLER

21 Pizza all'aglio 9.80
Pizza mit Knoblauch, Tomate & Oregano

22 Weiße Focaccia mit Knoblauch . 9.80

23 Focaccia Campana 16.50
mit Tomaten Knoblauch und Basilikum

24 Pane all'aglio 3.50
Knoblauchbrot

25 Pane all'aglio con mozzarella . 4.80
Knoblauchbrot mit Mozzarella

26 Bruschetta classica 6.90
geröstetes Brot mit gehackten frischen Tomaten

27 Bruschetta Marinara . . 6.90
mit Knoblauch, gebratenen Tomaten, Sardellen und Oregano

28 Bruschetta alla pancetta . 8.80
Knoblauchbrot mit Käse und gebackenem italienischem Brot

29 Bruschetta Vesuviana 9.50
Getoastetes Brot mit Tomate, Räucherschinken & Mozzarellakäse

30 Bruschetta Salciccia e Friarelli 9.90
Getoastetes Brot mit Mozzarella, Wurst napolitana und typisches Gemüse Napolitana

31 Patatine fritte 6.50
Pommes frites

kids menu
12,50€

SERVICE NICHT INBEGRIFFEN

Rezepten aus Neapoli hergestellt **"Wie Mamma es machen würde"**

7% IGIC inbegriffen

SPAGHETTI

32 Aglio olio & peperoncino 13.90
mit Knoblauch, Chilli und Olivenöl

33 Bolognese 17.80
mit hausgemachter Bolognesesauce

34 Pesto 16.50
mit Pestososse

35 Frutti di Mare 22.50
mit frischen Muscheln, Garnelen, Tintenfisch, Weißwein und Tomaten

36 Carbonara 16.90
Mit Zwiebeln, Speck, Ei & Sahne

37 Puttanesca 16.50
gekocht mit Sardellen, Kapern und schwarze Oliven in Tomatensoße

38 Mare e Monti 19.90
mit Champignon, Garnelen und Weißwein (mit oder ohne würzig)

39 Alle polpette 18.90
in Tomatensoße gekocht mit hausgemachten Fleischbällchen

40 Gamberi & zucchine ... 17.50
Mit Garnelen, Zuchini, Weisswein und Tomate

41 Alle cozze 21.50
Knoblauch, Weisswein, frische Muscheln & tomatesosse

Extra Parmesan 3.00

PENNE

42 Arrabiata 14.90
Knoblauch, Tomate und chili

43 Alla Sorrentina 16.00
Mit Tomate, Mozzarella & Basilukum

44 Alla Matriciana 16.50
Mit Zwiebeln, Speck, Rotwein & Tomatensosse

45 Alla Siciliana con berenjenas 15.80
Mit Auberginen, Mozzarella, Tomatensosse & Basilikum

46 Al quattro formaggi 18.50
Mit Gorgonzola, Mozzarella, Ricotta & Parmesankäse

Extra Parmesan 3.00

FETTUCCINE

47 Crema prosciutto & funghi 17.90
Mit Schinken, Champignons, Sahnesosse & Zwiebel

48 Gamberi & zucchine . 18.90
Garnelen, Zuchini, Tomate & Zwiebel

49 Al salmone 19.50
Mit Zwiebeln, geräuchertem Lachs & Tomatesosse

50 Al pollo 18.50
Hühnchen mit Zwiebeln, Sahne & rosa Sosse

51 Vegetariane 17.50
Gemüse, Sahne, Weisswein & Tomatesosse

52 Fettucine ai funghi porcini 20.50
Waldpilze in Zwiebel-Sahnesauce

Extra Parmesan 3.00

HAUSGEMACHTE PASTA

53 Lasagna tradizionale 19.50
Fleisch mit Béchamel, Mozzarella-Käse geschmolzen, Tomatensauce und hausgemachte Bolognese

55 Cannelloni Vegetariani 18.90
Gefüllte canelonies mit Ricotta & Spinat, mit Mozzarella & Tomate überbacken

56 Cannelloni di carne .. 21.50
hausgemachte Canelone, bechamelsosse mit Fleisch

57 Tortelloni Don Corleone 22.50
Schwarze Nudeln gefüllt mit Lachs und Sauce Sahne, Lachs und Garnelen

58 Ravioli-Tartufati . 21.90
Creama di Tartufo (Trüffel), Pilzkäse geräucherter Lanzarote, Salsiccia in Sahnesauce

59 Ravioli carne 22.50
hausgemachte Ravioli mit Fleisch

60 Scialatielli "The Italian Job" 23.50
Traditionelles Rezept von der Küste Amafi wird aus Knoblauchsosse, Weisswein, frischen Miesmuscheln, Garnelen, Tomatensosse und tintenfischringe gemacht

Extra Parmesan 3.00

SERVICE NICHT INBEGRIFFEN

tripadvisor 2018

"Alle Pastasorten enthalten zwei Teelöffel Parmesan"

7% IGIC inbegriffen

61 Scialatielli gamberi e zucchine 21.50
Traditionelles Rezept aus mit Basilikum Garnelen, Zucchini und Sahnesosse

62 Scialatielli broccoli e salsiccia 21.00
Traditionelles Rezept aus mit Brokkoli, Wurst und Weißweinsosse

NEW 63 Gnocchi Burrata e Pancetta 21.50
Tomaten, italienischer Speck und Burrata-Käse

64 Gnocchi sfiziosi 18.00
zubereitet mit Kartoffeln und Mehl und Soße nach: Wahl
- Bolognese
- Verschiedene Käsesorten
- Sorrentina (Tomate, Mozzarella & Basilikum)
- Pesto

65 Gnocchi ai frutti di mare. 22.90
hausgemachte Gnocchi mit Muscheln gekocht, frische Garnelen und Tintenfisch in Weißwein mit einem Hauch Tomate

66 Gnocchi funghi, zucchine e bacon 22.00
hausgemachte Gnocchi mit Champignon, Zucchini, Bacon und Sahnesosse

PASTE SPECIALI

NEW 68 Pappardelle mit porcini e bacon 21.50
pasta mit Pilzen, Speck und Sahne-Sauce

69 Pappardelle mit salmone, gamberi ... 22.50
mit Lachs, Garnelen undRoseSahne-Sauce

70 Fusilli al cartoccio 24.00
mit Zwiebeln, Auberginen, Mozzarella, Pesto und Tomatensauce in gebackener Aluminiumfolie

71 Triangoli Di Mare .. 22.90
Hausgemachte Pasta gefüllt mit Meeresfrüchten in Soße Muscheln, Garnelen und Calamari

Extra Parmesan 3.00

RISOTTI

72 Alla pescatora 23.50
Mit Meeresfrüchten, Tintenfisch, Muscheln Garnelen gekocht in Knoblauchsosse, Weisswein, Tomaten & Petersilie

73 Funghi porcini 21.50
Mit Champignons, Schinken & Sahne

74 Salsiccie e Funghi 21.00
Mit Wurst, Champignons und Weißwein

75 All pollo 22.50
Mit Zwiebeln, safran-Hühnchen & Mozarella

76Vegetariano 19.50
Reis mit Gemüse & Tomate

77 Delicato 22.00
Reis mit Spinat, Käse "dolcelatte", Sahne, Zwiebeln & Tomate

HÜHNCHEN

** Hauptgerichte sind mit einer Auswahl with frisches Gemüse, Salat oder gebratene Chips*

79 Crema e funghi 21.80
Gekochete Hühnchenbrust in Sahne & Champignons

80 Pollo Valdostana 22.00
Gekochte Hühnchenbrust mit Tomatensosse, ... kochschinken & Mozzarella

81 Alla diavola 21.50
Gekochte Hühnchenbrust in Tomaten-Paprikasosse

82 Alla Milanese 23.50
Panierte Hühnchenbrust seviert mit Spaghetti bolognese

83 Alla Romana 23.50
Hühnchenfillet in Weissweinsosse überbacken mit Mozzarella und Parmaschinken

84 Alla Contadina 22.00
Gekochte Hühnchenbrust in Weissweinsosse mit Mozzarella & Tomate und Gemüse

85 Alla Pizzaiola 20.50
Gekochte Hühnchenbrust inTomato, Knoblauch und Oregano

86 Gorgonzola 22.50
Gekochte Hühnchenbrust in Sahnesosse und Gorgonzola

87 Limone 21.50
Gekochte Hühnchenbrust in Zitrone und Weißwein

88 Alla Parmigiana 23.00
Hähnchenbrust mit Tomat en gekocht, Auberginen und Mozzarella-Käse

SERVICE NICHT INBEGRIFFEN

Rezepten aus Neapoli hergestellt **"Wie Mamma es machen würde"**

7% IGIC inbegriffen

ABSTAND

** Hauptgerichte sind mit einer Auswahl with frisches Gemüse, Salat oder gebratene Chips*

89 Tagesfisch 26.00

90 Lubina all' Aqua Pazza .. 26.00
Lubina in "verrücktem Wasser"(frische Tomate, .. Knoblauch, Zwiebeln, Petersilie, Garnelen, Zucchini und etwas Wasser) 22.50

STEAKS

** Hauptgerichte sind mit einer Auswahl with frisches Gemüse, Salat oder gebratene Chips*

92 Bistecca alla Griglia gegrillt 28.50

93 Bistecca a Pepe 28.50
mit Butter, Rotwein, Pfefferkörner und Sahne

94 Pizzaiolla 28.50
Tomatensosse, Knoblauch & Oregano

95 Gorgonzola 28.50
Mit Gorgonzolakäse und Sahnesosse

96 Broccoli e dolcelatte 28.50
Gegrillt mit Brokolisosse, "dolcelatte" Käse und Sahne

97 La Tagliata 28.50
Gegrillt mit Rucola und Parmesan bedeckt

98 Al Barolo 28.50
gekocht mit Zwiebeln, Champignons, Rotwein, Barolo und Sahnesosse

99 Porcini & Baycon 28.50
gekocht mit Schinken und Pilzen wild und in Sahnesauce

SPEZIELLES PRODUKT

Alle unsere Pizzen können damit zubereitet werden Büffelmozzarella DOP Campana oder Burrata frisch.

Fragen Sie den Kellner





PIZZA

(NAPOLETANA ERKLÄRTE IM JAHR 2017 UNESCO-ERBE)

100 Margherita 9.95
Mozzarella, Tomate, Basilikum

101 Napoli 13.80
Mozzarella, Tomate, Sardienen, Karpern und schwarze Oliven

102 Picante 13.50
Scharf mit Tomaten, Mozzarella, scharfe Wurst und Pfeffer

103 Salami 13.50
Mit Tomaten, Mozzarella und Peperoni

104 Cinque formaggi (Weiß) 17.50 NEW
mit Mozzarella, Ricotta, Parmesano, Blauschimmelkäse und Burrata

105 Regina 13.80
Mit Tomate, Mozzarella, Kochshinken & Champignons

106 Sofia Loren 14.95
Mit Tomate, Mozzarella, Champignons, kochschinken, scharfe Wursy und Ricottakäse

107 Calabresse 16.50
Nduja-Cakabresse, hausgemachte Wurst, Tomate und Mozzarella

108 The Italian Job 21.50
Italienischer Pancetta | Yorker Schinken und Ricotta | Artischocken und schwarze Oliven | Parmaschinken und Rucola | Büffelmozzarella

109 Salsiccia e Friarielli(Weiß) 16.00
with mozzarella, Neapolitan sausage, Neapolitan typical vegetable (spice)

110 Calzone 16.00
gefüllt mit Tomaten, Ricotta, Mozzarella, ... Kochschinken, Champignons & Salami

111 Caprese (Weiß) 17.50
Mit frischer Mozzarella, Frischer Tomato, Basilikum und Pesto

112 La Pistacchio 19.90
mit Mozzarella, italienischer Mortadella, Pistazienpesto, Büffel und granulierte Pistazien

SERVICE NICHT INBEGRIFFEN

7% IGIC inbegriffen



...Das Original Neapolitanische Pizza

113 King Umberto ... 19.50
Mozzarella, Lachs, Garnelen, Thunfisch, frischen Tomaten und Basilikum

114 Bianca, Porcini, Wurst, Ricotta 18.50
Mozzarella, Wurst, Pilze Wild und Ricotta

★ 115 La Tartufata 18.80
mit Mozzarella, Champignons, Napolitanische Wurst, Büffel und Trüffelsauce

116 Frutti di mare 17.50
Tomate, Meeresfrüchte & Petersilie

117 Dello chef 14.50
Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Champignon & Hühnchen

118 Tropicale 13.90
Tomate, Mozzarella, Kochschinken und Ananas

119 Speciale 16.50
Tomate, Mozzarella, Schinken, Salami, Bacon und Hühn

120 Nettuno 14.90
Knoblauch, Thunfisch, schwarze Oliven und Zwiebeln

NEW 121 Mediterránea (Weiß) ... 17.50
mit Mozzarella, italienischem Speck, Artischocken und schwarzen Oliven

122 Capricciosa 14.50
Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, scharfer Paprika & Wurst

123 Vesuvio 16.90
Tomate, Ricotta, Mozzarella, Kochschinken und die andere Hälfte der pizza mit: Tomate, Mozzarella & Basilikum

124 Bolognesa 16.50
Bolognese mit Tomate, Mozzarella & Käse

125 Primavera 18.50
mit Tomaten, Mozzarella und Bolognesesauce

126 Vegetariana 14.80
Mit Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Champignons, Auberginen, Zucchini und gemischte Paprika

127 Tonno e Gamberi 16.50
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Garnelen

128 Carbonara 15.50
Mozzarella, Zwiebeln, Ei, Bacon und Sahnesosse

129 Peperonata 16.50
Tomaten, Mozzarella, Paprika, Wurst

130 Prosciutto 13.50
Mozzarella und Schinken

131 Wurstel & Patatine 16.50
Mozzarella, Tomate, Wurst und Pommes

132 Al Pollo 16.00
Mit Tomate, Mozzarela und Huhn

133 Kinder Pizza 9.80
Kinderpizza: mit Tomate und Mozzarella

Extra 3.00€ ausser Parmaschinken, Parmesankäse, Huhn und Garnelen (alle unsere Pizzen weden nach tradizionellem napolischen Rezepten hergestellt)

SERVICE NICHT INBEGRIFFEN



DESSERT HAUSGEMACHT

134 Tiramisu 7.80

135 Profiteroles 7.80
gefüllt mit Sahne und Schokolade überzogen

NEW 136 Pannacotta al caramello ... 7.80
o al cioccolato
Karamelsahne oder Schokolade, Pistacchio

137 Polvito Italian Job ... 7.80

138 Coppa di gelato 7.80
gemischter Eisbecher

139 Torta di formaggio 7.80
Käsekuchen

140 Chocolate Mousse 7.80
Schokoladenmousse

141 Nutella Calzone *(Min. 2 Personen)* .. 16.80

7% IGIC incluido

GLUTEN · HUEVOS · PESCADO · CRUSTÁCEOS · CACAHUETES · SOJA · APIO · LECHE · FRUTOS SECOS · MOSTAZA · SÉSAMO · DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · ALTRAMUCES · MOLUSCOS

WHITE WINE | VINO BLANCO

Glass of Chardonnay Venezia Italy ... 4.90
1/2 l. Chardonnay ... 14.80
The Italian Job wine "Puglia" ... 19.90
Alta Di Vico
Soave Classico ... 24.50
1/2 bottle Pinot Grigio ... 14.80
Pinor Gricio ... 29.50
Sauvignon Blanc ... 28.50
Prosecco ... 28.50
Prosecco (pequeña/small) ... 8.80
Sauvignon Malvasia Salento Il Pumo . 24.50

RED WINE | VINO TINTO

Glass of Nero D´Avola Merlot (Piccini) 4.90
1/2 l. Nero D´Avola Merlot ... 14.80
1/2 bottle Chianti Doc Piccini ... 14.50
0.75 l. Chianti Doc Piccini ... 28.50
Tha Italian Job House wine (Piccini) .. 19.90
Lambrusco ... 22.00
Primitivo di Manduria "Puglia" ... 29.90
Negro Amaro S. Marzano ... 29.50
Bardolino doc ... 29.50
Cabernet Sauvignon (trentino doc) .. 28.50
Merlot ... 28.50
Brunello di Montalcino ... 85.00
Amarone Valpolicella ... 78.00
Valpolicella ... 28.50
Montepulciano d'Abruzzo ... 29.50
Rosso Salento (Bio) Le Anfore ... 33.00

ROSE WINE | VINO ROSADO

Bottle of House Rose Wine ... 19.90
Glass of Italian Wine ... 4.90
1/2 l. Donini Rose ... 14.80
Lambrusco ... 22.00
Peña Monte Rosado ... 22.50
Cormons rosado "Pinot Grigio" ... 29.50

CHAMPAGNE

Clicquot ... 120.00
Moet ... 110.00

SANGRÍA

1/2 LT ... 14.00
1 LT ... 22.00

SPANISH RED

Puerta Vieja Selección ... 26.00
Carmelo Rodero Roble (9 meses) ... 28.00
Monte Real Viña Alvina ... 36.00
Reserva Familia

SPANISH WHITE

Albariño Veiga Naum, Rueda ... 24.00
Viore Verdejo, Rueda ... 22.00
Godello Gargalo, Rueda ... 28.50
Lanzarote White "when available" ... 32.00
(Yaiza Grifo)

SOFT DRINKS

Soft ... 2.95
Juice ... 2.95

BEER

Dorada (and no alcohol) ... 3.50
Peroni bottle ... 3.90
Caña Dorada ... 3.20
Jarra Dorada ... 4.50
Dorada gluten free ... 3.90

LIQUEURS

Mix Bar ... 12.50
Ordinar liqueurs ... 6.50
Brandy Remy Martin ... 13.50
Carlos I ... 13.50

COFFEE

Expreso ... 1.50
Cortado ... 1.80
Capuccino ... 2.95

MINERAL WATER

Agua San Pellegrino (50cl) ... 3.80
Agua Panna Italy ... 2.95

7% IGIC incluido


ITALY
AOSTA VALLEY
PIEDMONT
LOMBARDY
TRENTINO ALTO ADIGE
VENETO
FRIULI VENEZIA GIULIA
EMILIA-ROMAGNA
LIGURIA
TUSCANY
SAN MARINO
LIGURIAN SEA
MARCHES
UMBRIA
ADRIATIC SEA
LAZIO
ABRUZZI
MOLISE
VATICAN CITY
APULIA
CAMPANIA
BASILICATA
CALABRIA
SARDINIA
TYRRHENIAN SEA
SICILY
MEDITERRANEAN SEA