

Gnocco



MENÚ ESPAÑOL

OSTERIA

Gnocco

ALLA SCROFA

ENTRANTES

CARPACCIO DE TERNERA 7, 8 16
ENSALADA DE MEZCLUM, TOMATES CHERRY,
STRACCIATELLA Y PESTO DE ALBAHACA

FOCACCIA GOURMET 1, 7, 10 14
BRÓCOLI, CIAUSCOLO Y STRACCIATELLA

ÑOQUIS A LA ROMANA 1, 3, 4, 7 14
DE SÉMOLA, GRATINADOS CON MANTEQUILLA,
ANCHOAS Y PECORINOO

FILETE DE BACALAO ** 1, 3, 4, 9 9
REBOZADO DORADO, CON SALSA TÁRTARA

VITELLO TONNATO 3, 4, 7, 9 18
SALSA TONNATA Y ALCAPARRAS EN FLOR,
ENCURTIDO DE VERDURAS

ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA** 1, 3, 7 18
TERNERA MAGRA Y MORTADELA,
CON SALSA DE TOMATE Y PARMESANO

ENSALADA DE ALCACHOFAS 7 14
RÚCULA Y PARMESANO
[SEGÚN DISPONIBILIDAD DE MERCADO]

PUNTARELLE A LA ROMANA 4, 5, 8 14
CON SALSA DE ANCHOAS

ÑOQUI FRITO CON...

FIOCCO DI PARMA 1, 7 18

TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS 1, 7, 8 22
SERVIDO CON MERMELADA

MORTADELA ARTESANAL 1, 8 16
HECHA A MANO

MOZZARELLA DE BÚFALA 7 14
CON TOMATES CHERRY FRESCOS Y ALBAHACA

BURRATINA 7, 8 14
CON ALCACHOFAS A LA CAFONA,
SELECCIÓN AGNONI

PRIMEROS



AMATRICIANA 1, 3, 7 15
PICI FRESCOS CON SALSA DE TOMATE,
GUANCIALE Y PECORINO ROMANO

CARBONARA 1, 3, 7 15
TONNARELLI FRESCOS CON HUEVO,
GUANCIALE Y PECORINO

ÑOQUIS** 1, 3, 7, 9 16
DE PATATA Y PECORINO,
CON RAGÚ DE CORDERO, ALCACHOFAS Y MENTA

LASAÑA CLÁSICA 1, 3, 7, 9 14
PASTA DE HUEVO,
RAGÚ A LA BOLOÑESA Y BECHAMEL

CHITARRA DE HUEVO 1, 3, 4, 7, 8, 9 15
CREMA DE BRÓCOLI, AJO,
ACEITE Y ANCHOAS, CRUMBLE DE TARALLI

TORTELLINI AÑOS 90 1, 3, 7, 9 16
DOBLE CREMA, JAMÓN COCIDO,
GUISANTES Y PARMESANO

SEGUNDOS

CAZUELA DE BACALAO A LA ROMANA** 1, 4, 7, 9	24
FILETE DE BACALAO CON SALSA DE TOMATE, PASAS Y PIÑONES	
CARRILLERA DE TERNERA 1, 9	24
ESTOFADA AL BAROLO CON PURÉ DE PATATAS	

LECHÓN DE PATANEGRA EN PORCHETTA 9, 10	26
CON CHUTNEY DE CALABAZA MANTOVANA, MANZANA Y CANELA	

FILETE A LA PIMIENTA VERDE 1, 7, 10	28
CON PATATAS CON PEREJIL Y ESPÁRRAGOS	
POLLO A LA CAZADORA 4, 8, 9	20
CON ACEITUNAS, ALCAPARRAS Y ROMERO	

GUARNICIONES

ENSALADA MIXTA DE CAMPO	7
PATATAS AL HORNO	6
VERDURAS DE TEMPORADA	7
SALTEADAS O ALIÑADAS CON VINAGRE	
ALCACHOFAS A LA ROMANA	8
[SEGÚN DISPONIBILIDAD DE MERCADO]	
PURÉ DE PATATAS	7

POSTRES CASEROS

TARTA CLÁSICA 1, 3, 7	7
CON RICOTTA MONTADA Y GUINDAS	
TIRAMISÚ TRADICIONAL 1, 3, 7	9
MOUSSE DE MASCARPONE, BIZCOCHO DE SOLETILLA CON CAFÉ Y POLVO DE CACAO	
ROSQUILLAS FRITAS** 1, 3, 7	12
CON AZÚCAR Y CANELA, ACOMPAÑADAS DE CREMAS	

LA SOPA INGLESA 1, 3, 7	9
BIZCOCHO ESPONJOSO, ALMÍBAR DE ALCHERMES, CREMA Y CHOCOLATE	

CRÈME CAMEL 3, 7	8
CREMA DELICADA DE VAINILLA CON CARAMELO	

DULCE DE LA DESPENSA 1, 3, 5, 7	10
SELECCIÓN DE GALLETAS Y TARTAS DE LA DESPENSA	

AGUA Y BEBIDAS

AGUA 0,5L / 0,75L	2.5/3.5
REFRESCOS	4
CAFÉ	2.5
OTRAS BEBIDAS DE CAFÉ	3.5

PARA LICORES Y DESTILADOS, CONSULTAR AL PERSONAL.

FOCACCIA CALIENTE 1	7
ÑOQUI FRITO* 1	5
PAN 1	3
SERVICIO	2 P.P.

SE INFORMA A LA AMABLE CLIENTELA QUE EN NUESTRO ESTABLECIMIENTO ESTÁN PRESENTES ALÉRGENOS. POR LO TANTO, SE INVITA A LAS PERSONAS ALÉRGICAS Y/O INTOLERANTES A CONSULTAR AL PERSONAL DE SALA. 1 CEREAL - 2 CRUSTÁCEOS - 3 HUEVO - 4 PESCADO - 5 CACAHUETES - 6 SOJA - 7 LECHE Y DERIVADOS - 8 FRUTOS SECOS - 9 APIO - 10 MOSTAZA - 11 SEMILLAS DE SÉSAMO - 12 DIÓXIDO DE AZUFRE - 13 ALTRAMUCES - 14 MOLUSCOS

ALGUNOS PRODUCTOS PUEDEN ESTAR CONGELADOS DE ORIGEN O CONGELADOS EN EL LUGAR MEDIANTE ABATIMIENTO DE TEMPERATURA, RESPETANDO LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL ALIMENTARIO (REG. CE 1169/2011, D.LGS. 231/2017, REG. CE 853).

*PRODUCTOS CONGELADOS DE ORIGEN.

**PRODUCTOS CONGELADOS MEDIANTE ABATIMIENTO DE TEMPERATURA.

RO
MA

G