

## FUSION ITALOSPAGNO INIZIAMO ... PARA PICAR

- Le nostre Patatas Bravas-taglio chips con salsa piccante e alioli casero 13
- Tortilla de patatas hecha al momento 14

### Selezione di Tapas

Cupulita de Foie Gras al Pedro Ximenez con crema di membrillo; Gilda pinchos con acciughe serie oro (peperoncini verdi e oliva spagnola)  
Crocchetta di chorizo di pata negra con maionese chorizera  
Peperoni del Piquillo con la nostra salsa tonnata; Acciuga del Cantabrico con burro al tartufo Savini su lamina di pan croccante; Conetto di chatka con gamberi, polpa di granchio e mais salato; Tartaleta con hummus di peperoni della Navarra e cozza en escabeche 24

Acciughe del Cantabrico Selezione Oro, pan croccante e Olio Toscano EVO 19

Croquetas: tre crocchette di Prosciutto Serrano e tre crocchette di Baccalà e patate 21

Peperoni del Piquillo di Lodosa ripieni di crema di tonno con paté olive verdi spagnole 21

Insalata di Pecorino Manchego, anacardi tostati, insalata bio, frutta di stagione con finger-lime, dressing miele, lamponi e olio EVO 15

Paté di FoieGras con pan speziato della Borgogna, mela acida, gel di vermouthe rosso e riduzione di birra artigianale Birrificio del Forte 26

Bocadillo Sabroso de Puchi  
Due Mini panini di farine locali Versiliesi del Panificio Baldini con Black Angus, Peperoni del Piquillo, crema di Pecorini Spagnoli e Cipolla Caramellata 22

Polpo alla "Gallega" con Olio Versiliese EVO e Pimenton de la Vera (paprika) 20

Prosciutto Serrano di Castilla y Leon stagionato 30 mesi 19

Iberico: Jamon Serrano, Salsichon e Chorizo di Pata Negra 20

Prosciutto Pata Negra de Bellota CINCO JOTA D.O (100%Iberico- Jabugo- stagionatura media 36-42 mesi- gluten free)... 30

Pan Tomate: Pane casereccio, Pomodoro Fresco grattato e fiocchi di sale Maldon 13

## PASTA DI NOSTRA PRODUZIONE FATTA A MANO...

Carbonara alla Spagnola: spaghetti di pasta fresca, guanciale di Pata Negra 5 Jotas, Pecorino Manchego, Pepe Nero Sarawak e Guanciale Toscano Croccante 22

Spaghetti alla Mojama di Tonno Essiccato di Cadice con pomodorini confit, pesto di vongole e prezzemolo, scaglie di Mojama e mandorle tostate 22

Gnocchetti di patate, bagna cauda con acciughe del Mar Cantabrico, aglio nero di Voghiera, tartare di gambero carabiniere, formaggio Mahon dell'Isola di Menorca con briciole di pancurcuma 23

### NUESTRA PAELLA CON RISO BOMBA

Paella de verdura di Bio-Mediterranea (min.2 pers) 22 euro a testa

Paella De Pescado (ombrina e seppioline fresche, cozze, vongole e gamberi\*) (gradita prenotazione- min. 2 pers) 24 euro a testa

Paella Mixta de Carne e Pescado (pollo, salsiccia, seppioline fresche, cozze, gamberi\*) (gradita prenotazione- min 2 pers) 24 euro a testa

Paella De Bogavante (Astice fresco) (su ordinazione - min.2 pers o multipli di 2) 37 euro a testa

### PIATTI PRINCIPALI...PARA ACABAR

"Nuestros Huevos Rotos"- Due uova Bio cotte a bassa temperatura con chips di patate fatte in casa e Jamon Serrano di Castilla y Leon riserva stagionato 30 mesi 23

Sparnocchi del Mediterraneo con finocchi, pompelmo rosa e Insalata Bio-Mediterranea, vinaigrette agrumi e zenzero, granella nocchie piemontesi 28

Lomo Especial di Baccalà Islandese confit agli agrumi con salmorejo di pomodoro giallo, brunoise di zucchine, peperoncino fresco, carote e polvere di peperone Nora di Murcia 30

Ventresca di Maiale di Pata Negra marinata al Vino Porto con mousse di barbabietola, chips di mele e zucca 38

Filetto Selezione Speciale di Manzetta Prussiana alla griglia con contorno di puré di Patate Rosse della Garfagnana e fonduta di Queso Cabrales 38

### FORMAGGI TOSCANI E SPAGNOLI QUESOS

Pecorino Scoppolato di Pedona km 0 e Pecorino di Pienza-  
Queso Cabrales Erborinato D.O.P, Manchego pecorino D.O.P, Ibore Caprino Extremadura con la nostra confettura di frutta di stagione 18

## ITALIAN-SPANISH FUSION OUR TAPAS

Our Patats Bravas -cut Chips with homemade Spicy Sauce and alioli 13

Tortilla de patatas 14

Selection of Tapas 24

Pata Negra Chorizo Croquette with chorizera mayonnaise; Cupulita de Foie Gras al Pedro Ximenez with membrillo cream; Gilda Pincho with anchovies, green chiles and spanish olive; Piquillo Pepper with tuna sauce;; Chatka cone with crabmeat, prawns and salted corn; Cantabrian anchovy with Savini Truffle Butter; Navarre pepper hummus and mussel en escabeche

Foie Gras pate with Burgundy gingerbread sour apple, vermouth gel and Birrificio del Forte craft Beer reduction 26

Pecorino Manchego Salad with toasted cashew nuts, seasonal fruit, organic salad, EVO oil, honey and raspberries dressing 15

Croquettes : 3 Codfish and Potatoes and 3 Serrano Ham 21

Spanish Anchovies Gold Selection with Tuscan Extra Virgin Olive Oil and crispy bread 19

Piquillo Peppers from Lodosa stuffed with Tuna sauce and spanish green olive patè 21

Bocadillos Sabrosos de Puchi two mini Prussian beef hamburgers with Piquillo Peppers, Spanish Cheese and Caramelized Onions 22

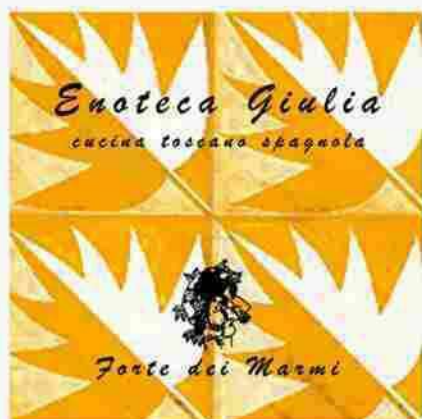
Serrano Ham Jamon Reserva from Castilla y Leon cured 30 months 19

Iberian: Serrano Ham, Chorizo and Salsichon of Pata Negra 20

Pulpo a la "gallega" (Octopus, pimenton and Tuscan olive oil) 20

Pata Negra de Bellota cured ham 30

Pan tomato: Homemade bread grated with fresh tomato and salt flakes Maldon 13



## HOMEMADE PASTA

Carbonara alla Spagnola: fresh pasta, Pata Negra 5 jotas bacon, Pecorino Manchego, Sarawak black pepper, Crispy Tuscan Guanciale 22

Dried Cadiz Tuna Mojana Spaghetti with confit cherry tomato, clams and parsley pesto, mojama flakes and toasted almonds 22

Potato Gnocchi, bagna cauda with anchovies from Cantabria Sea, Voghiera black garlic, Carabinero shrimp tartare, Mahon Cheese from Menorca Island with pancurcuma crumbs 23

## PAELLA WITH BOMBA RICE

Paella with Bio-Mediterranean Vegetables 22 each (min.2pers)

Paella Mixta (booking recommended) 24 each (min.2 pers)

Paella De Pescado (booking recommended) 24 each (min.2 pers)

Paella De Bogavante (Fresh Lobster) 37 each (made to order for 2 pers. o multiples of 2)

## MAIN COURSE

Huevos Rotos - Two Bio Eggs cooked at low temperature with Serrano Reserva Ham and homemade potatoes chips 23

Mediterranean Prawns with biological local salad, fennel, pink grapefruit, citrus and ginger Vinaigrette, chopped Piedmontese hazelnuts 28

Lomo especial of Iceland Cod confit with citrus fruits, served with salmorejo of yellow tomatoes, brunoise with zucchini, fresh chilli, apple with Nora pepper powder form Murcia 30

Joselito Pata Negra Pork belly marinated in Porto Wine with beetroot mousse, pumpkin and apple chips 38

Special Selection Prussian Beef Tenderloin with Garfagnana Red Potatoes Puree and Fondue of Cabrales Cheese 38

## ITALIAN AND SPANISH CHEESES

Queso Cabrales D.O.P., Queso Manchego D.O.P., Queso Mahon from Menorca Island D.O.P.- Tuscan Local Scoppolato Pecorino and Pienza Pecorino with our seasonal fruit jam 18