

# La Tagliatella

# La Tagliatella

## Antipasti

- Provoletta** 9,95  
Queso provolone fundido con verduras horneadas
- Focaccia di Recco-Uovo e tartufo** 10,95  
Rellena de queso stracchino con huevo frito, parmigiano reggiano DOP y perlas de trufa negra. Acompañada de confitura de melocotón y variado de lechugas
- Tagliata napoletana** 16,15  
Mozzarella de búfala DOP, aceite de olivas negras, alici marinado, tomate confitado amarillo, aceite de albahaca y perlas de pesto, sobre una base de tomate confitado
- Pane de La Tagliatella**  
Pan tradicional con tomates, aceitunas y cebolla  
6 bastoni 3,45      3 bastoni 1,95



Tagliata napoletana

## Gratinati e Risotto mantecato

- Cannelloni** 14,55  
Carne de ternera y cerdo, bechamel, salsa napolitana y queso
- Lasagna tradizionale** 14,40  
Carne y verduras
- Risotto Iberico** 15,75  
Crema de mascarpone con ibéricos, piñones y espinacas
- Risotto mare monte** 15,95  
Crema, langostinos y setas

## Tartar e Carpaccio

- Tartar di salmone** 15,30  
Acompañado de pane pergamena
- Steak tartar italiano** 16,45  
Acompañado de helado de mostaza, gnocchi fritti y pane pergamena
- Carpaccio di baccalà** 16,10  
Acompañado de tomate confitado, aceite de olivas negras y pistachos
- Carpaccio di vitellone** 16,10  
De ternera, con virutas de parmigiano reggiano DOP



Tartar di salmone

## Selezione di carne

- Lomo al pepe** 16,20  
Solomillo de cerdo con rigatone a la crema
- Lomo Cosenza** 16,35  
Solomillo de cerdo sobre focaccia genovesa con campanelle y salsa Cosenza
- Entrecot** 18,55  
De ternera, acompañado de guarnición

### SALSAS

- Roquefort
- Reggìo Emilia
- Pepe Nero
- Crema, champiñones y queso



Lomo Cosenza

## Insalate

- Insalata Tagliatella** 13,25  
Variado de lechugas, tomate confitado, nueces y manzana caramelizadas, crujiente de prosciutto di Parma DOP, ricotta y crujiente de grana padano DOP
- Insalata affumicata** 13,25  
Variado de lechugas, langostinos, salmón, bacalao, alici marinado, picadillo de cangrejo y tomate confitado

- Insalata di foie** 13,25  
Variado de lechugas, tomate confitado, foie mi-cuit, pera caramelizada, tomate confitado amarillo, confitura de melocotón y perlas de frambuesa, sobre una base de focaccia genovesa



Insalata affumicata

### CONDIMENTI E VINAGRETTE

- Vinagreta de miel y pistachos
- Vinagreta de mango y albahaca

## Le Pizze

- Al parmigiano** 12,65  
Tomate, mozzarella, parmigiano reggiano DOP, bacon, queso taleggio DOP y albahaca
- Tartufi e funghi** 13,60  
Crema de trufa negra, champiñones y variado de quesos
- 4 stagioni** 13,30  
Tomate, mozzarella, champiñones, gambas, embutido guanciale y jamón york
- Salmonata genovese** 13,60  
Mozzarella, pesto, salmón, tomate confitado, ricotta, oliva taggiasca, rúcula y miel
- 4 formaggi** 13,50  
Tomate, mozzarella, grana padano DOP, gorgonzola DOP y emmental
- Melanzana** 13,05  
Tomate, mozzarella, berenjena, parmigiano reggiano DOP, miel y crema balsámica
- Strabuona** 12,45  
Mozzarella, tomate natural, bacon, grana padano DOP, jamón york, cebolla y un toque de miel
- Di foie** 13,60  
Tomate, mozzarella, champiñones, foie mi-cuit, crema balsámica, perlas de frambuesa y rúcula



Pizza di Foie



Pizza Strabuona

### ALTRE SPECIALITÀ

- Calzone toscano** 13,70  
Tomate, mozzarella, gruyère, queso taleggio DOP, berenjena, crema balsámica, speck IGP y parmigiano reggiano DOP
- PIZZA DEI BAMBINI**
- Margherita** 8,10  
Tomate y mozzarella
- Prosciutto** 8,35  
Tomate, mozzarella y jamón york
- Prosciutto e funghi** 8,40  
Tomate, mozzarella, jamón york y champiñones

## Pasta

Elige la variedad de pasta que más te gusta y acompáñala con una de nuestras salsas artesanales

### Tradizionale

- Lunga**
- TAGLIATELLE**
- PAPPARDELLE AL PEPE NERO**
- SPAGHETTI**

### Ripiena

- SORRENTINO**  
De parmigiano y jamón ibérico
- MEZZALUNA**  
De rulo de cabra y bacon
- RAVIOLI**  
De carne
- TRIANGOLI**  
De gorgonzola DOP y pera
- AGNOLOTTI**  
De foie
- TORTELLINI**  
De ternera asada
- TORTELLONE CAPRESE**  
De mozzarella, tomate y albahaca
- CUORE DI ZUCCA**  
De calabaza y ricotta
- CUORE D'ALBA**  
De trufa blanca y embutido guanciale

### Corta

- GNOCCHI DI PATATA**
- RIGATONE**

## I vini

	Coppa	Bottiglia
VINI BIANCHI		
Príncipe de Viana Blanco (vino della casa)	2,70	10,55
Menade Verdejo D.O. Rueda	2,80	13,10
VINI ROSATI		
Príncipe de Viana Rosado (vino della casa)	2,70	10,50
Azpilcueta Rosado D.O. Ca. Rioja		13,00
VINI ROSSI		
Príncipe de Viana Tinto (vino della casa)	2,70	10,75
Scala Dei D.O. Ca. Priorat		16,55
Viña Pomal Reserva Centenario D.O. Ca. Rioja	3,45	16,00
Azpilcueta Origen D.O. Ca. Rioja		14,00
Legaris Roble D.O. Ribera del Duero		14,45
SPUMANTI		
Anna de Codorniu Brut Reserva D.O. Cava		14,70
Raimat Brut Nature D.O. Cava		16,70

	Tradizionale	Ripiena
<b>Ragù antico</b> Longaniza casera, queso straciatella, champiñones, tomate, perlas de pesto y aceite de albahaca	15,30	16,15
<b>4 formaggi</b>	15,80	16,65
<b>Peperoncino e gamberi</b> Ajo, aceite, gambas y guindilla	14,75	15,60
<b>Alla norma</b> Tomate, ricotta, berenjena y confitura di pomodoro	15,30	16,15
<b>Tartufo al parmigiano</b> Trufa negra, parmigiano reggiano DOP y huevo frito	15,85	16,70
<b>Noci e gorgonzola</b> Nueces y gorgonzola DOP	15,55	16,40
<b>Tartufo e funghi</b> Crema, setas y trufa	15,55	16,40
<b>Carbonara</b>	15,30	16,15
<b>Salame e mascarpone</b> Crema de queso mascarpone con ibéricos, piñones y espinacas	14,75	15,60
<b>Pesto</b> Albahaca, piñones y parmigiano reggiano DOP	15,80	16,65
<b>Casalunga</b> Longaniza casera, tomate, quesos, albahaca, champiñones y piñones	15,55	16,40
<b>Bolognese</b>	15,30	16,15



Rigatone Ragù antico



Tortellone Caprese Alla norma

## Vino d'Italia

	Coppa	Bottiglia
VINI BIANCHI		
<b>Moscato Bianco DOC</b> Originale del Piemonte		13,15
VINI ROSATI		
<b>Lambrusco Rosato IGT</b> Vino frizzante dell' Emilia		12,10
VINI ROSSI		
<b>Lambrusco Rosso IGT</b> Vino frizzante dell' Emilia		12,00
<b>Chianti DCG The Boss</b> Azienda Agricola Tamburini, Toscana	3,30	15,45
SPUMANTI		
<b>Sangría di Prosecco</b>		14,50
<b>Sangría di Lambrusco</b>		14,00

IVA / IGIC incluido

Se recomienda el consumo moderado de sal, grasa y azúcares. [www.habitosdevidasaludables.com](http://www.habitosdevidasaludables.com)  
Disponemos, a petición de nuestros clientes, de información sobre el contenido de ingredientes que pueden causar alergias o intolerancias. Además puedes consultar toda la información en [latagliatella.es/alergenos](http://latagliatella.es/alergenos).  
Informa de tu alergia o intolerancia a tu camarero.

# La Tagliatella

## Dolci artigianali

<b>Caffè gustoso</b> Café acompañado de trufas de chocolate y mini tiramisú	5,70	<b>Tiramisú</b>	5,70
<b>Crepe</b> Relleno de helado de vainilla biscotto	5,80	<b>Cioccofondente</b> Crema de mascarpone con chocolate fundido, bizcocho y crujiente de chocolate	5,75
<b>Tutto cioccolato</b> Con helado al gusto	5,80	<b>Trufas al cioccolato</b> 3 uds. 3,45    5 uds. 5,60	

Tutto cioccolato



## I nostri gelati

### Coppa al gusto

1 bola	2 bolas
3,45	5,60

### Sapori

- Vainilla biscotto
- Nocciola (avellana)
- Leche merengada
- Chocolate bombón
- Fior di latte
- Fresa y frutos rojos
- Coco

Disponemos, a petición de nuestros clientes, de información sobre el contenido de ingredientes que pueden causar alergias o intolerancias. Además puedes consultar toda la información en [latagliatella.es/alergenos](http://latagliatella.es/alergenos).  
Infórma de tu alergia o intolerancia a tu camarero.

IVA / IGIC incluido

