

COMINCIAMO

Crema /Zuppa del giorno	12
Uovo alla Tartufina Yema de Huevo en crema de trufa con puré de patatas y trufa negra.	19.5
Polpettine di Manzo Albóndigas de ternera blanca con salsa de tomate, parmesano y albahaca.	17.5
Formaggio di provoletta al forno Queso provolone con salsa de tomate y orégano.	15.5
Parmigiana di melanzane Berenjena, salsa de tomate, mozzarella parmesano y albahaca.	17.5
Carpaccio di manzo Lonchas de buey con queso y aceite de oliva.	15.5
Vitello tonnato Finas lonchas de ternera blanca con salsa tonnata.	19.5
Cuori di carciofi alla brace Alcachofas al horno Jospers con romero y aceite de ajo.	14

INSALATE

Insalata Cesare Mix de lechugas, pollo a la brasa, y aliño cesar	15
Burrata tartufata con grissini Burrata, trufa, tomates secos aliñados, tomate datterino con aceite de oliva virgen extra. Ideal para compartir.	20.5
Insalata pomodori perini di Sicilia con stracciatella di burrata Tomate datterino con rúcula y stracciatella de burrata.	15.5
Insalata caprese Mozzarella, pesto de albahaca y tomates frescos.	13.5
Insalata Mediterránea con gambas Ensalada verde con queso feta, aceitunas taggiasche, alcaparras, pepino, gambas salteadas con vinagreta Flavia.	16.5
Insalata espinacci cardiofli Fresca ensalada de espinacas acompañadas de alcachofas confitadas, lascas de parmesano y tomates secos y miel mostaza.	15.5

CARNI E PESCI

Burger alla brace Burger de ternera rubia gallega con cebolla caramelizada al vinagre balsámico. Hecha a la brasa en horno Jospers. Con queso provolone, lechuga, tomate con salsa tártara servido en pan brioche, acompañada de patatas fritas crujientes.	21.5
Salmone al forno Jospers Lomo de Salmón a la brasa con pure de patatas y espárragos.	21.5
Cotoletta alla milanese Ternera blanca empanada a la milanesa con tomate cherry, rúcula y escamas de parmesano.	27.5
Pollo Flavia Pechuga de pollo de corral con salsa de champiñones, nata y puerros, servido con puré de patatas.	23.5
Lombo alto alla brace Forno Jospers Lomo alto a la brasa en horno jospers. Servido con patatas fritas.	29.5
Milanesa di pollo alla parmiggiana Pechuga de pollo empanada con gratinado de queso mozzarella con una base de spaghetti y tomate.	26.5

ACOMPaña TU PLATO CON LAS SIGUIENTES GUARNICIONES 6

- Patatas fritas.
- Puré de patatas.
- Spaghetti pomodoro.
- Verduras hechas a la brasa.
- Espárragos a la plancha.
- Rúcula con tomatitos cherry de Sicilia.

RISOTTO

Risotto con verdure foglie di scamorza affumicata Con verduritas y láminas de queso scamorza ahumado.	22
Risotto con funghi porcini boletus y parmesano.	26
Risotto Ragu di mare Elaborado con almejas, calamar, gambones, cigalas y mejillones.	26

Trufas Trufa negra Trufa blanca di alba de temporada	9 (consultar precio)
Pane e coperto Pan, cubierto y aperitivo de la casa	2.35

ARTESANAL

SIN GLUTEN



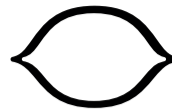
LASAGÑA



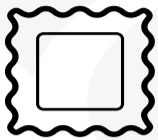
SPAGHETTI



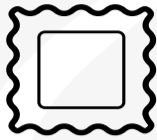
TAGLIATELLE



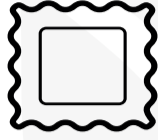
GNOCCHI



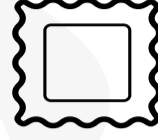
RAVIOLI
Carne



RAVIOLI
Ricotta y espinaca



RAVIOLI
Gambas y salmon



RAVIOLI
Burrata y trufa

Escoge una pasta y
tu salsa favorita



PASTE

Lasagna Ragú alla bolognese 21
Salsa boloñesa a base de carne picada de Black Angus con zanahoria, cebolla, apio y tomate.

Selecciona tu salsa favorita

Pomodori perini e basilico 19
Salsa de tomate con tomate datterino albahaca y ajo.

Arrabiata 17
Tomate, ajo y guindilla.

Carbonara gli originali 19.5
Guanciale, yema de huevo y parmesano y pecorino.

Ragú alla Bolognese clásico 20.5
Salsa a base de salsa de tomate, carne picada con zanahorias, cebolla, apio y tomate.

Pesto 21.5
Albahaca, piñones y parmesano, ajo y aceite de oliva.

Sexy pasta (100% fibra) 19
Fibra soluble que se extrae de la raíz de una planta asiática llamada Konjac. (puede incrementar el precio según salsa)

Vongole veraci 25
Almejas, tomate datterino, guindilla, ajo y perejil

Polpettine di manzo al pomodoro 21.5
Albóndigas de carne de ternera blanca con salsa de tomate, parmesano y albahaca.

Quattro formaggi 20.5
Noquis de patata a los 4 quesos con avellanas.

Amatriciana 21
Salsa de tomate, guanciale, cebolla y guindilla.

Gamberi e porcini 26
Gambones, boletus, crema de trufa y nata.

Fruti di mare 25
Elaborado con almejas, calamar, langostinos, cigalas y mejillones.

Crema tartufo 24
Crema de trufa, boletus, nata y queso parmesano.

Contamos con un departamento de producción artesanal de pasta, donde conseguimos un proceso natural, sin conservantes ni colorantes artificiales. La pasta se elabora con los ingredientes frescos para ofrecer una experiencia auténtica italiana.

DOLCI

Cheesecake de Maracuyá 7
Cremosa tarta de queso con base de avellana y cobertura de maracuyá.

Cheesecake de dulce de leche 7
Cremosa tarta de queso con base de avellana, almendra y cobertura de dulce de leche.

Brownie 7
El favorito de los amantes del chocolate.

Tiramisú 7
Crema mascarpone, bizcocho bañado en café y cacao.

Tarta de limón 7
Cremosa tarta de limón, con base de avellana y dulce de merengue

Tarta de Chocolate 7
Cremosa y artesanal.

La ventana
FLAVIA
RISTORANTE ITALIANO