

PICCOLI

Bocconcini di Parmigiano (v) 10

Crujientes bocados de parmesano con mayonesa trufada y crema de parmesano. ¡Intensos y adictivos!

Bruschetta Caprese de Ana's (v) 12

Pan brioche casero tostado, servido con stracciatella cremosa, tomatitos confitados y gel de albahaca

Queso Tomino al Forno (v) 13

Queso tomino aromático de la región de Piamonte al horno, acompañado de espárragos a la parrilla y focaccia casera

Olivas Marinadas (v) 5

Selección de olivas italianas marinadas con cítricos y hierbas aromáticas

ENTRANTES

Gazpacho alla Italiana (v) 14

Refrescante gazpacho de tomate con stracciatella cremosa, tomatitos confitados y crotones crujientes

Melanzane Affumicata e Stracciatella (v) 14

Berenjena ahumada a la parrilla con stracciatella cremosa, pistachos tostados y reducción balsámica. La combinación ideal entre lo ahumado y lo fresco

Arancini All'Amatriciana 11

Bola de arroz llena de sabor all'amatriciana, crujiente por fuera, cremoso por dentro. Con salsa de tomate, guanciale crujiente, pecorino y mozzarella, servido con salsa all'amatriciana y guanciale caramelizado

Gran Fritto del Mediterraneo 24

Una exquisita selección de lubina, rape, calamar, gambas y boquerones ligeramente rebozados y fritos. Acompañado de mayonesa de lima-limón y huevas de salmón. Servido caliente, con un toque crujiente y perfecto para compartir

Tartar de Solomillo 19

Solomillo de ternera seleccionado, servido sobre tuétano asado, con pepinillo, alcaparras y terminado con ralladura de yema curada

PASTAS

Gnocchi con Salsa de Trufa (v) 18

Gnocchis caseros, salteados en salsa de trufa, mantequilla y salvia servido con fonduta de parmesano y azafrán. ¡Cremoso, intenso y absolutamente inolvidable!

Spaghetti al Limone e Gamberi 23

Espaguetis infusionados con zumo y ralladura de limón, emulsionados con Parmigiano Reggiano para una textura cremosa. Servidos con jugosas gambas asadas en matequilla. El verano en un plato, perfecto para acompañar con una copa de vino blanco

Canelón de Ana's 19

Nuestro plato más emblemático. Canelón relleno de ragú de salchicha y crema de berenjena ahumada, gratinado con bechamel, parmesano y scamorza ahumada, terminado con demi-glace y radalladura de limon

Lasagna Portofino (v) 17

Capas de pasta fresca con pesto de pistacho, straciatella cremosa, tomatitos confitados, bechamel y parmesano gratinado

Clásico Spaghetti alla Carbonara 17

El gran clásico romano. Salsa cremosa de pecorino, parmesano y yema de huevo. Con guanciale crujiente y pimienta negra

Paccheri alla Norma 2.0 (v) 17

Paccheri servidos sobre una crema de berenjena ahumada, salsa de tomate, berenjena frita y ralladura de ricota salata

Pappardelle alla Genovese 21

Pappardelle con rabo de toro y carrillera de ternera, estofados a fuego lento con cebolla y vino blanco. Terminado con fonduta de parmesano. Suave, meloso y totalmente irresistible

Lasagna Bolognese 18

Capas de pasta fresca con salsa de ternera picada estofada con tomates, bechamel y parmesano gratinado

RISOTTOS

Risotto Porcini (v) 20

Arroz cremoso de setas boletus cocidos con vino blanco, parmesano y acompañado de gírgolas a la plancha

Risotto Clásico alla Milanese con Ossobuco 26

Cremoso risotto a la milanese, infusionado con azafrán y servido con terrina de ossobuco a la milanese, cocinado a fuego lento y desmenuzado para una textura melosa. Servido con su médula flameada y reduccion demi-glace. Una experiencia auténtica italiana

Risotto de Espárragos, Stracciatella y Tartar de Gambas 25

Arroz cremoso con espárragos verdes y queso parmesano. Servido con tartar de gambas y un toque de limón

ENSALADAS

Ensalada Caprese (v) 15

Burrata con tomates cherry confitados, rúcula, canónigos, pesto de pistachos y pistachos tostados

Ensalada César 15

Hojas de lechuga romana fresca, acompañada de pollo crujiente, picatostes, nuestra salsa César casera y abundante queso parmesano

TIERRA Y MAR

Ossobuco Estilo Ana's 25

Una obra maestra de la tradición de la cocina lenta: tierna terrina de ossobuco desmenuzada a mano. Servida sobre una suave capa de parmentier de patata con su médula sellada al fuego y una reducción demi-glace. Meloso, intenso y lleno de sabor

Tagliata de Solomillo 32

Tagliata de solomillo servido con pure de apio nabo, patatas confitadas, demi-glace y crujiente parmesano

Corvina alla Puttanesca 26

Corvina asada servida sobre salsa puttanesca con tomate, alcaparras y aceitunas

PIZZAS

Proscuitto e Rucola 18

Salsa tomate, mozzarella fior di latte, jamón italiano curado, rúcula y parmesano rallado

La Norma (v) 17

Salsa tomate, crema de berenjena ahumada, mozzarella fior di latte, berenjena asada, tomatitos confitados, ralladura de ricotta salata y albahaca fresca

El Rosbif 21

Base de salsa de ossobuco cocinada lentamente, mozzarella fior di latte, scamorza ahumada y láminas de roastbeef de solomillo, terminada con demi-glace y parmesano recién rallado. ¡Intensa, jugosa y absolutamente inolvidable!

Truffa & Co. 20

Mozzarella fior di latte, guanciale, burrata trufada, girgolas asadas y crema de trufa negra

La Calabresa 18

Un vibrante homenaje al sur de Italia. Una base blanca y cremosa de fior di latte y gorgonzola, acompañada de 'nduja y una ligera vinagreta de miel picante. Terminada con pistachos sicilianos tostados que aportan un delicado toque crujiente

Reina Margherita (v) 14

La reina de las pizzas. Salsa tomate, mozzarella fior di latte y albahaca fresca

Del Chef 18

Salsa tomate, mozzarella fior di latte, spianata picante, gorgonzola, cebolla morada y vinagreta de miel picante

La Burrata (v) 19

Salsa tomate, rúcula, burrata cremosa, tomates cherry confitados, pesto de pistachos y crema balsámica

POSTRES

Tiramisú 9

Suave crema de mascarpone con capas de bizcochos Savoiardi bañados en espresso y crumble de cacao

Cheesecake con Crema Catalana Flameada 9

Tarta de queso cremosa sobre base de galletas Lotus, con una capa de crema catalana tradicional y azúcar flameada

Brioche Royale 9

Brioche casero, con helado de vainilla, ganache caliente de chocolate y merengue italiano flameado

BEBIDAS

REFRESCOS

Agua	3
Agua con Gas	3.5
Coca-Cola	3.5
Coca-Cola Zero	3.5
Sprite	3.5
Fanta	3.5
Naranja/Limón	
Fuse Tea	3.5
Aquarius	3.5
Zumos	3.5
Naranja, Durazno, Piña	
Limonada Casera	6

CAFES

Espresso	2
Americano	2,2
Cortado	2,5
Cappuccino	3,2
Cafe con Leche	2,9
Vanilla Iced Latte	6
Te	2
Verde, Negro, Rojo, Rooibos, Menta, Manzanilla, Naranja y Arandonos, Chai	

CERVEZAS

	0.33L	0.50L
Stella Artois	3.5	5.5
Alhambra Roja	5.5	7.5
Cerveza sin Alcohol	4.5	
Cerveza sin Gluten	4.5	
Clara	3.5	

VINO BLANCO

	Copa	Botella
Pinot Grigio Pietrame Región: Abruzzo, Terre di Chieti Uva: Pinot Grigio	4	17
Vizar Verdejo Lias Región: Castilla y León Uva: verdejo, Sauvignon	6	27
Verdicchio Del Castelli Di Jesi Classico Región: Marche, Italia Uva: Verdicchio	6	27
Frascati Superiore Silvestri DOCG Región: Lazio Uva: Malvasía, Greco y Trebiano		33
Chardonay Conti D'arco Región: Trentino, Norte Uva: Chardonnay		34
Passione e Sentimiento Región: Veneto, Norte-Este Uva: Garganega		38
Bric Amel Langhe - DOC 2021 Región: Piemonte Uva: Arneis, Chardonnay, Sauvignon		80
Chardonnay Collezione Fabrizio Bianchi Región: Toscana Uva: Chardonnay		95

VINO TINTO

	Copa	Botella
Montepulciano Pietrame Región: Abruzzo Uva: Montepulciano	4	17
Vizar Joven Tempranillo Región: Castilla y León Uva: tempranillo	4.5	20

VINO TINTO

	Botella
Soraie - Cecilia Beretta Región: Veneto Uva: Merlot, Corvina, Cabernet and Croatina	29
Barbera D'asti Rinaldi DOCG Región: Piemonte Uva: Barbera	36
Antiche Vie – Chianti DOCG 2020 Región: Toscana, San Miniato Uva: Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Malvasia nera	40
Cabernet Sauvignon Fossa Mala Región: Friuli, norte-este Uva: Cabernet Sauvignon	45
Mezzapezza Primitivo Bio Trullo Di Pezza IGP Región: Puglia Uva: Primitivo	50
Valpolicella Classico Superiore Zenato DOC Región: Veneto Uva: Corbina, Rondanella, Corvinone	60
Barbaresco DOCG Giuseppe Cortese Región: Piemonte Uva: Nebbiolo	125

VINO ROSADO

	Copa	Botella
La Sastreria Región: Navarra Uva: Garnacha Rosé	4	17
Kreos Negroamaro Castello Monaci IGT Región: Puglia Uva: Kreos Negroamaro		34
Tempranillo Rose' Fresco di Nero Región: Toscana Uva: tempranillo		45



ESPUMOSOS



	Copa	Botella
Marquès de Monistrol Brut Nature Región: Penedès, Spain Uva: Macabeo, Xarel·lo, Parellada	5.5	24
Perelada Stars Brut Nature Región: Perelada, Spain Uva: Parellada, Macabeo, Xarel·lo		38
Trevisiol Valdobbiadene Prosecco Región: Veneto, Norte-Este Uva: Glera		45
Juvé Y Camps Región: Penedès Uva: Macabeo, Xarel·lo y Parellada		45
Lini 910 Metodo Classico Bianco Región: Emilia-Romagna Uva: Pinot Nero		76
Moët & Chandon Región: Champagne Uva: Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier		95