



TAGLIERI:

Afettatti	med 12€/17€
<i>Embutidos italianos</i>	
Formaggi	med 12€/17€
<i>Quesos italianos</i>	
Misto	med 12€/17€
<i>Un poco de todo</i>	

ANTIPASTI:

Carpaccio di manzo	14€
<i>Lomo bajo con vinagreta de limon, parmesano y rucula</i>	
Vitello tonnato	12€
<i>En lonchas muy finas con mahonesa de atun anchoas y alcaparras</i>	
Carciofinni carbonara	3,5€/un
<i>Alcachofas a la plancha con salsa carbonara</i>	
Insalata di burrata	14€
<i>Rucula, tomate, albahaca y nuestra mejor burrata de puglia</i>	
Provolone al forno	12€
<i>Con salsa de tomate y oregano</i>	

FOCACCE RIPIENE:

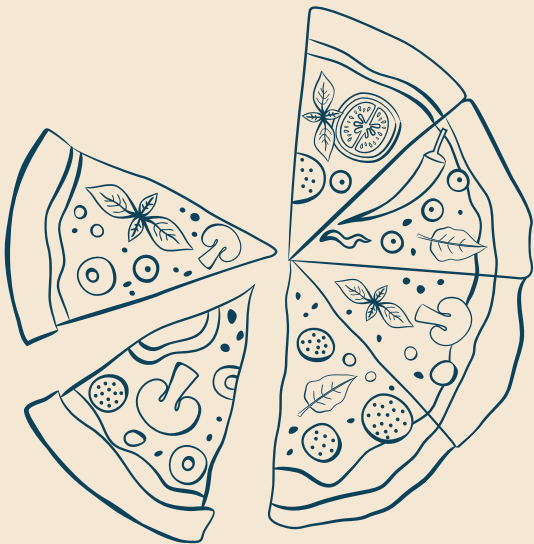
Bologna	15€
<i>Mortadela de bologna, pesto de pistacho, tomatitos semidry y ricotta de bufala</i>	
Parma	16€
<i>Speck, straciatella, pesto de tomate y rucula</i>	
La vegetale	14€
<i>Pesto de albahaca, tartar de tomate y chips vegetales</i>	
IL Pane	5€
<i>Nuestra Focaccia para acompañar</i>	

TRAMONTI

trattoria napolitana

PIZZA:

Regina margherita	12€
<i>Tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano y albahaca fresca</i>	
5 formaggi	13,5€
<i>Crema pecorino, mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano, gorgonzola, scamorza y albahaca fresca</i>	
Pistadela	17€
<i>Tomate San Marzano, pesto de pistacho, mortadela y burrata de puglia, crema pecorino y tartar de tomate</i>	
Calzone	15,5€
<i>Pizza rellena de jamón york, ricotta y champiñones</i>	
Carbonara	14€
<i>Base de crema de pecorino con pancetta arrotolata, crema de yema de huevo pasteurizada y pimienta molida</i>	
Zucca e tartuffo	16€
<i>Base de crema de calabaza, mozzarella fior di latte, guanciale crujiente y tartuffo</i>	
Pizza de burrata	15,9€
<i>Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, burrata di puglia y tartar de tomate</i>	
Diavola	15,5€
<i>Tomate San Marzano, nduja y mozzarella</i>	
Ortolana	13€
<i>Tomate San Marzano, verduras variadas y mozzarella</i>	



CARNE Y PESCE:

Tagliata	19,5€
<i>Lomo nacional acompañado de rúcula y parmesano</i>	
Salmone	17€
<i>A la plancha sobre crema de apio nabo con guarnición de gnocchi de calabaza con guisantes y ricota</i>	
Milanesa	17€
<i>Filete empanado con patata ratte, salsa de mostaza y rúcula</i>	
Pane ripieno di escamorza	15€
<i>Hamburguesa de ternera escamorza di manzo, espec, tomate semiseco, salsa de setas y rúcula</i>	
Merluzzo con nasturzio	17€
<i>Bacalao gratinado con pan rallado, cebolla caramelizada y tomatitos cherrys</i>	

PASTA E RISSOTTO:

Spaghetti carbonara	15,5€
<i>Yema de huevo, queso pecorino, guanciale y pimienta negra</i>	
Tagliatelle al tartufo e uovo poche	16,5€
<i>Salsa de trufa, huevo a baja temperatura y parmigiano</i>	
Scialatielli frutti di mare	16,5€
<i>Pasta larga de la costa amalfi con frutos de mar</i>	
Rigatoni genovese	17,5€
<i>Con crema de queso pecorino, boletus y rabo de toro encebollado</i>	
Lasagna Tramonti	14€
<i>Casera con ragu bolognese, mozzarella fior di latte y parmigiano reggiano</i>	
Risotto ai funghi porcini, tartufo e parmigiano	18€
<i>Con boletus trufa, parmigiano y straciatella</i>	
Ravioli di spinaci e gorgonzola	15€
<i>Relleno de espinaca con crema gorgonzola, nueces y manzana</i>	

DE BRINDISI A CARTAGENA:

Gilda Anchoa o Boquerón	3€
<i>Gilda tradicional en dos versiones de forma individual</i>	
Marinera tradicional	2,5€
<i>Crespillo de pimenton, ensaladilla rusa y anchoa</i>	
Nuestras bravas	6€
<i>Patata agria, salsa brava, guanciale</i>	
Croquetas de jamón (6 un)	7€/10,5€
<i>Cremosa croqueta de jamón (medio o entera)</i>	
Croquetas de gamba al ajillo (6 un)	7€/10,5€
<i>Cremosa croqueta de gamba (medio o entera)</i>	

NIÑOS:

Spaghetti boloñesa	6,5€
<i>Spaghetti boloñesa</i>	
Pizza jamón york y queso	10€
<i>Pizza jamón york y queso</i>	
Finger con patatas	6,5€
<i>Finger con patatas</i>	
Burger carne y queso	9,5€
<i>Burger carne y queso</i>	

POSTRES:

Tiramisu	6€
<i>Tiramisu</i>	
Panna cotta	5€
<i>Flan de nata acompañado de frutas de temporada y coulis de frutas</i>	
Millefoglie	6€
<i>Milhojas con crema pastelera, ricotta y pistacho</i>	
Cannoli siciliani	5,5€
<i>Canutillos rellenos de ricotta dulce y crema de pistacho, terminado con pistacho molido</i>	

