



TRAMONTI
trattoria napoletana

DE BRINDISI A CARTAGENA

Gilda dos versiones (anchoa y boquerón) (Gilda tradicional en dos versiones de forma individual. Sugerencia de acompañamiento: Prosecco)**3.50€**

Marinera o Marinero (Crespillo de pimentón y ensaladilla rusa)**3.00€**

Ensaladilla Rusa (Ración de nuestra ensaladilla con crespillo de pimentón)**5.50€**

Ensalada mixta (Cogollos, tomate, piparra, atún, cebolla roja y olivas negras) **13.20€**

Nuestras bravas (Patatas con pesto, guanciale y parmesano) **6.50€**

Croqueta de jamón media o entera (Cremosa croqueta de jamón) **media 7.50€/11.00€**

Croqueta de puchero (Cremosa croqueta de guiso de puchero) **media 7.50€/11.00€**

Croqueta de chipirón **media 7.50€/11.00€**

Hamburguesa Tramonti (Ternera, scamorza, speck, tomate semiseco, salsa de setas y rúcula) **16.00€**

Entrecot (Lomo nacional acompañado de rúcula y Parmigiano Reggiano) **22.00€**

TAGLIERI

Affettati (Tabla embutidos italianos) **media 12.50€/18€**

Formaggi (Tabla quesos italianos) **media 12.50€/18€**

Misto (Tabla combinada) **media 12.50€/18€**

CORTES ARGENTINOS

Tataki de ternera (Ternera sellada y cortada fina, tomate cherry confitado, Parmigiano Reggiano, alcaparras crujientes y balsámico de Módena). **21.00€**

Tira de asado con verduras (Tira de asado entera con patata asada, alcachofa confitada y pimientos de Padrón) **25.00€**

Falso solomillo con salsa gorgonzola (Falso solomillo al punto con salsa cremosa de gorgonzola y patata asada) **26.00€**

ANTIPASTI E INSALATAS

Vitello tonnato (Lomo en lonchas muy finas con mayonesa de atún, anchoas y alcaparras) **12.50€**

Carciofini carbonara (Alcachofa con Parmigiano Reggiano, yema confitada y guanciale) **6.50€/ud.**

Provolone al forno (Con salsa de tomate San Marzano, tomates cherry confitados y orégano) **12.50€**

Panzanella Toscana (Tomate maduro, pan de masa madre tostado, pepino, cebolla roja encurtida y albahaca) **13.90€**

Insalata di burrata (Rúcula, tomate, albahaca y nuestra mejor burrata de puglia) **16.50€**

Insalata Caprese (Tomate corazón de buey, mozzarella di bufala, albahaca fresca, AOVE y sal Maldon) **13.50€**

Insalata di Rucola e Parmigiano (Rúcula, lascas de Parmigiano Reggiano, tomate cherry y vinagreta de limón) **13.20€**

CARNE Y PESCE

Milanese (Filete empanado, salsa de mostaza y miel y rúcula) **18.00€**

Salmone (A la plancha sobre crema de apionabo con gnocchetti, guisantes y ricotta) **18.00€**

Bacalao Capuchini (Lomo de bacalao con delicada crema de parmesano y cebolla.) **22.50€**

PIZZA

Regina margherita (Tomate Sanmarzano, mozzarella fior di latte, Parmigiano reggiano y albahaca fresca) **12.50€**

5 Formaggi (Crema pecorino, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, gorgonzola, scamorza y albahaca fresca) **14.00€**

Pistadela (Tomate Sanmarzano, pesto de pistacho, mortadella, tartar de tomate y burrata de puglia) **20.00€**

Calzone (Pizza rellena de jamón York, ricotta y champiñones) **16.50€**

Carbonara (Guanciale, pecorino, yema de huevo pasteurizada pimienta y Parmigiano Reggiano) **14.50€**

Zucca e tartuffo (Crema de calabaza, mozzarella fior di latte, guanciale y trufa) **17.00€**

Pizza de burrata (Tomate Sanmarzano, mozzarella fior di latte, burrata di puglia y tartar de tomate) **17.50€**

Diavola (Tomate Sanmarzano, mozzarella fior di latte, Spianata picante di Calabria, 'nduja, guanciale y albahaca) **16.50€**

Ortolana (Tomate Sanmarzano, verduras variadas y mozzarella fior di latte) **13.50€**

Gamberi (Gambas, aglio y 'nduja) **16.90€**



NIÑOS

Spaghetti Bolognese **7.00€**

Pizza Jamón York y Queso **10.50€**

Finger con patatas **7.00€**

Burger carne y queso **12.50€**

PASTA E RISOTTO

Spaghetti carbonara (Yema de huevo, queso pecorino, guanciale y pimienta negra) **16.50€**

Tagliatelle al tartufo e uovo poché (Salsa de trufa, huevo a baja temperatura y parmigiano) **17.50€**

Tagliatelle frutti di mare (Con frutos del mar) **17.50€**

Rigatoni genovese (Con crema de queso pecorino, boletus y rabo de toro guisado) ... **18.50€**

Lasagna Tramonti (Ragú boloñés, mozzarella fior di latte y Parmigiano Reggiano) **14.50€**

Cannelloni di costine gratinati con besciamella (Canelones rellenos de costilla, gratinados con bechamel) **21.00€**

Ravioli di spinaci e gorgonzola (Rellenos de espinacas con crema de gorgonzola, nueces y manzana caramelizada) **16.00€**

Risotto ai funghi porcini, tartufo e parmigiano (Con boletus, trufa, stracciatella y parmigiano) **19.00€**

Taglioline frutti di mare (Tomate, caldo de roca, mejillón, almeja y gambón) **21.60€**

Spaghetti aglio e olio (Aceite, ajo, perejil y pecorino) **14.50€**

Tagliatelle alle vongole (Aglio e olio con almeja) **21.00€**

POSTRES

Tiramisú (Tiramisú clásico con marcarpone, amaretto y cacao) **6.50€**

Panna Cotta (Flan de nata acompañado de frutas de temporada y coulis de frutas) **5.50€**

Millefoglie di cioccolato (Milhoja de dos chocolates y cacao en polvo) **9.50€**

Cannoli Siciliani (Canutillos rellenos de ricotta dulce y crema de pistacho) **7.50€**

Tulipano di gelato (Chocolate, vainilla, fresa...) **6.00€**



FROM BRINDISI TO CARTAGENA

Gilda (Anchovy or white anchovy)	3.50€
Marinera o Marinero (Paprika cracker with Russian salad).....	3.00€
Russian Salad (Russian salad with paprika cracker)	5.50€
Mixed salad (Baby gem lettuce hearts, tomato, piparra peppers, tuna, red onion and black olives)	13.20€
Our bravas (Potatoes with pesto, guanciale and parmesan)	6.50€
Ham croquettes	half 7.50€/ full 11.00€
Squid ink croquettes	half 7.50€/ full 11.00€
Stew croquettes (Creamy puchero stew croquettes)	half 7.50€/ full 11.00€
Tramonti Burger (Beef, scamorza, speck, semi-dried tomato, mushroom sauce, rocket)	16.00€
Entrecôte (National beef sirloin with rocket and Parmigiano Reggiano)	22.00€

TAGLIERI

Affettati (Italian cured meats board)	half 12.50€/18€
Formaggi (Italian cheese board)	half 12.50€/18€
Misto (Mixed board)	half 12.50€/18€

ARGENTINIAN CUTS

Beef tataki (Seared beef, thinly sliced, confit cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano, crispy capers and Modena balsamic)	21.00€
Tira de asado with vegetables (Whole flanken-cut beef short rib with baked potato, confit artichoke and Padrón peppers).....	25.00€
Mock tenderloin with gorgonzola sauce (Shoulder tender cooked medium, creamy gorgonzola sauce and baked potato)	26.00€

ANTIPASTI & SALADS

Vitello tonnato (Thinly sliced veal with tuna, anchovy and caper mayonnaise)	12.50€
Carciofini carbonara (With Parmigiano Reggiano, confit egg yolk and guanciale)	6.50€/each.
Provolone al forno (San Marzano tomato sauce, confit cherry tomatoes, oregano).....	12.50€
Panzanella Toscana (Ripe tomato, toasted sourdough bread, cucumber, pickled red onion and basil).....	13.90€
Insalata di burrata (Rocket, tomato, basil and our best burrata from Puglia).....	16.50€
Insalata Caprese (Oxheart tomato, mozzarella di bufala, fresh basil, extra virgin olive oil and Maldon sea salt).....	13.50€
Insalata di Rucola e Parmigiano (Rocket, Parmigiano Reggiano shavings, cherry tomato and lemon vinaigrette)	13.20€

MEAT & FISH

Milanese (Breaded veal fillet with ratte potatoes, honey mustard sauce and rocket)	18.00€
Grilled salmon (On celeriac cream with gnocchetti, peas and ricotta)	18.00€
Bacalao Capuchini (Cod loin in a delicate parmesan and onion cream).....	22.50€

PIZZA

Regina margherita (San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, Parmigiano Reggiano, fresh basil)	12.50€
5 Formaggi (Pecorino cream, fior di latte mozzarella, Parmigiano Reggiano, gorgonzola, scamorza, fresh basil).....	14.00€
Pistadela (San Marzano tomato, pistachio pesto, mortadella, tomato tartare, burrata from Puglia)	20.00€
Calzone (Stuffed pizza with cooked ham, ricotta and mushrooms).....	16.50€
Carbonara (Guanciale, pecorino, pasteurized egg yolk, black pepper and Parmigiano Reggiano)	14.50€
Zucca e tartufo (Pumpkin cream, fior di latte mozzarella, guanciale, truffle).....	17.00€
Burrata pizza (San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, burrata from Puglia, tomato tartare)	17.50€
Diavola (San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, spicy Calabrian spianata, 'nduja, guanciale, basil).....	16.50€
Ortolana (San Marzano tomato, mixed vegetables, fior di latte mozzarella).....	13.50€
Gamberi (Prawns, garlic and 'nduja))	16.90€



KIDS

Spaghetti Bolognese	7.00€
Ham & cheese pizza	10.50€
Chicken fingers with fries	7.00€
Beef & cheese burger	12.50€

PASTA E RISOTTO

Spaghetti carbonara (Egg yolk, pecorino cheese, guanciale, black pepper)	16.50€
Tagliatelle al tartufo e uovo poché (Truffle sauce, low-temperature egg, Parmigiano)	17.50€
Tagliatelle frutti di mare (Seafood tagliatelle)	17.50€
Rigatoni genovese (Pecorino cream, porcini mushrooms, braised oxtail)	18.50€
Lasagna Tramonti (Homemade with Bolognese ragù, fior di latte mozzarella, Parmigiano Reggiano)	14.50€
Cannelloni di costine gratinati con besciamella (Cannelloni filled with slow-cooked rib meat, gratinated with béchamel)	21.00€
Ravioli di spinaci e gorgonzola (Spinach-filled with gorgonzola cream, walnuts and caramelised apple).....	16.00€
Risotto ai funghi porcini, tartufo e parmigiano (Porcini mushrooms, truffle, stracciatella, Parmigiano)	19.00€
Taglioline frutti di mare (Tomato, rockfish stock, mussels, clams and red prawn)	21.60€
Spaghetti aglio e olio (Olive oil, garlic, parsley and pecorino)	14.50€
Tagliatelle alle vongole (Aglio e olio with clams)	21.00€

DESSERTS

Tiramisú (Classic with mascarpone, amaretto and cocoa)	6.50€
Panna Cotta (With seasonal fruit and fruit coulis)	5.50€
Millefoglie di cioccolato (Two-chocolate mille-feuille with cocoa powder)	9.50€
Cannoli Siciliani (Sweet ricotta and pistachio cream)	7.50€
Tulipano di gelato (Chocolate, vanilla, strawberry...)	6.00€



DE BRINDISI À CARTAGENA

Gilda (anchois ou boquerón)	3.50€
Marinera o Marinero (Biscotte au paprika et salade russe)	3.00€
Salade russe maison	5.50€
Salade mixte (Cœurs de sucrine, tomate, piparras, thon, oignon rouge et olives noires).....	13.20€
Nos bravas (Pommes de terre, pesto, guanciale et parmesan).....	6.50€
Croquettes de jambon	demi. 7.50€/11.00€
Croquettes de pot-au-feu (Croquette crémeuse de pot-au-feu).....	demi. 7.50€/11.00€
Croquette de chipiron à l'encre (Croquette crémeuse de chipiron à l'encre)	demi. 7.50€/11.00€
Burger Tramonti (Bœuf, scamorza, speck, tomate semi-séchée, sauce aux champignons, roquette).....	16.00€
Entrecôte (Bœuf national, roquette et Parmigiano Reggiano)	22.00€

TAGLIERI

Affettati (Charcuteries italiennes)	demi. 12.50€/18€
Formaggi (Fromages italiens)	demi. 12.50€/18€
Misto (Planche mixte)	demi. 12.50€/18€

PIÈCES ARGENTINES

Tataki de bœuf (Bœuf saisi et finement tranché, tomates cerises confites, Parmigiano Reggiano, câpres croustillantes et vinaigre balsamique de Modène)	21.00€
Tira de asado aux légumes (Plat de côtes de bœuf entier coupé en travers, pomme de terre au four, artichaut confit et piments de Padrón)	25.00€
Macreuse à bifteck, sauce gorgonzola (Macreuse cuite à point, sauce crémeuse au gorgonzola et pomme de terre au four).....	26.00€

ANTIPASTI - SALADES

Vitello tonnato (Veau finement tranché, mayonnaise au thon, anchois et câpres)	12.50€
Carciofini carbonara (Parmigiano Reggiano, jaune confit et guanciale)	6.50€/pièce.
Provolone al forno (Sauce tomate San Marzano, tomates cerises confites, origan)	12.50€
Panzanella Toscana (Tomate mûre, pain au levain grillé, concombre, oignon rouge mariné et basilic)	13.90€
Insalata di burrata (Roquette, tomate, basilic et burrata des Pouilles)	16.50€
Insalata Caprese (Tomate cœur de bœuf, mozzarella di bufala, basilic frais, huile d'olive vierge extra et sel de Maldon).....	13.50€
Insalata di Rucola e Parmigiano (Roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano, tomate cerise et vinaigrette au citron).....	13.20€

VIANDES ET POISSONS

Milanese (Filet pané, pommes de terre ratte, sauce moutarde-miel et roquette).....	18.00€
Saumon grillé (Sur crème de céleri-rave, gnocchetti, petits pois et ricotta).....	18.00€
Bacalao Capuchini (Dos de cabillaud, crème délicate de parmesan et oignon).....	22.50€

PIZZA

Regina margherita (Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, basilic frais)	12.50€
5 Formaggi (Crème de pecorino, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, gorgonzola, scamorza, basilic frais).....	14.00€
Pistadela (Tomate San Marzano, pesto de pistache, mortadelle, tartare de tomate, burrata des Pouilles).....	20.00€
Calzone (Pizza farcie au jambon blanc, ricotta et champignons).....	16.50€
Carbonara (Guanciale, pecorino, jaune d'œuf pasteurisé, poivre noir et Parmigiano Reggiano)	14.50€
Zucca e tartufo (Crème de potiron, mozzarella fior di latte, guanciale, truffe).....	17.00€
Pizza à la burrata (Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, burrata des Pouilles, tartare de tomate)	17.50€
Diavola (Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata calabraise piquante, 'nduja, guanciale, basilic).....	16.50€
Ortolana (Tomate San Marzano, légumes variés, mozzarella fior di latte).....	13.50€
Gamberi (Gambas, ail et 'nduja).....	16.90€



ENFANTS

Spaghetti bolognaise	7.00€
Pizza jambon et fromage	10.50€
Fingers avec frites	7.00€
Burger viande et fromage	12.50€

PASTA E RISOTTO

Spaghetti carbonara (Jaune d'œuf, pecorino, guanciale, poivre noir).....	16.50€
Tagliatelle al tartufo e uovo poché (Sauce à la truffe, œuf basse température, Parmigiano)	17.50€
Tagliatelle frutti di mare (Tagliatelle aux fruits de mer)	17.50€
Rigatoni genovese (Crème de pecorino, cèpes, queue de bœuf mijotée).....	18.50€
Lasagna Tramonti (Maison, ragù bolognais, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano)	14.50€
Cannelloni di costine gratinati con besciamella (Cannelloni farcis de viande de côte confite, gratinés à la béchamel).....	21.00€
Ravioli di spinaci e gorgonzola (Farcis aux épinards, crème de gorgonzola, noix et pomme caramélisée)	16.00€
Risotto ai funghi porcini, tartufo e parmigiano (Cèpes, truffe, stracciatella, Parmigiano).....	19.00€
Taglioline frutti di mare (Tomate, fumet de poissons de roche, moules, palourdes et gambas rouge).....	21.60€
Spaghetti aglio e olio (Huile d'olive, ail, persil et pecorino).....	14.50€
Tagliatelle alle vongole (Aglio e olio aux palourdes)	21.00€

DESSERTS

Tiramisú (Classique au mascarpone, amaretto et cacao)	6.50€
Panna Cotta (Aux fruits de saison et coulis)	5.50€
Millefoglie di cioccolato (Mille-feuille aux deux chocolats et cacao en poudre)	9.50€
Cannoli Siciliani (Ricotta douce et crème de pistache).....	7.50€
Tulipano di gelato (Chocolat, vanille, fraise...)	6.00€



TRAMONTI
trattoria napolitana

VON BRINDISI NACH CARTAGENA

Gilda (Sardelle oder Boquerón)**3.50€**

Marinera o Marinero (Paprika-Cracker mit russischem Salat)**3.00€**

Russischer Salat (Unser russischer Salat mit Paprika-Cracker).....**5.50€**

Gemischter Salat (Salatherzen, Tomate, Piparras, Thunfisch, rote Zwiebel und schwarze Oliven).....**13.20€**

Unsere Bravas (Kartoffeln mit Pesto, Guanciale und Parmesan).....**6.50€**

Schinkenkroketten (Cremige Schinkenkroketten)**halb 7.50€/11.00€**

Croquettes de chipiron à l'encre.....**halb. 7.50€/11.00€**

Puchero-Kroketten (Cremige Kroketten vom Puchero-Eintopf)**halb. 7.50€/11.00€**

Tramonti Burger (Rind, Scamorza, Speck, halbgetrocknete Tomate, Pilzsauce, Rucola)**16.00€**

Entrecôte (Spanische Rinderlende mit Rucola und Parmigiano Reggiano)**22.00€**

TAGLIERI

Affettati (Italienische Wurstplatte)**halb. 12.50€/18€**

Formaggi (Italienische Käseplatte)**halb. 12.50€/18€**

Misto (Gemischte Platte).....**halb. 12.50€/18€**

ARGENTINISCHE FLEISCHSTÜCKE

Rinder-Tataki (Kurz angebratenes, dünn aufgeschnittenes Rindfleisch, konfierte Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano, knusprige Kapern und Balsamico-Essig aus Modena)**21.00€**

Tira de asado mit Gemüse (Ganzes querschnittenes Rinder-Short-Rib mit Ofenkartoffel, konfiertem Artischocke und Padrón-Paprika)**25.00€**

Falsches Filet mit Gorgonzolasauce (Falsches Filet medium gebraten, cremige Gorgonzolasauce und Ofenkartoffel)**26.00€**

ANTIPASTI - SALATE

Vitello tonnato (Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Sardellen und Kapern)**12.50€**

Carciofini carbonara (Parmigiano Reggiano, konfiertes Eigelb und Guanciale)**6.50€/Stück**

Provolone al forno (San-Marzano-Tomatensauce, konfierte Kirschtomaten, Oregano).....**12.50€**

Panzanella Toscana (Reife Tomate, geröstetes Sauerteigbrot, Gurke, eingelegte rote Zwiebel und Basilikum).....**13.90€**

Insalata di burrata (Rucola, Tomate, Basilikum und Burrata aus Apulien)**16.50€**

Insalata Caprese (Ochsenherztomate, Mozzarella di Bufala, frisches Basilikum, natives Olivenöl extra und Maldon-Meersalz)**13.50€**

Insalata di Rucola e Parmigiano (Rucola, Parmigiano-Reggiano-Späne, Kirschtomate und Zitronenvinaigrette).....**13.20€**

FLEISCH & FISCH

Milanese (Paniertes Filet mit Ratte-Kartoffeln, Honig-Senf-Sauce und Rucola)**18.00€**

Gegrillter Lachs (Auf Knollensellerie-Creme mit Gnocchetti, Erbsen und Ricotta).....**18.00€**

Bacalao Capuchini (Kabeljaurücken an feiner Parmesan-Zwiebel-Creme)**22.50€**

PIZZA

Regina margherita (San-Marzano-Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Parmigiano Reggiano, frisches Basilikum)**12.50€**

5 Formaggi (Pecorino-Creme, Fior-di-Latte-Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Scamorza, Basilikum).....**14.00€**

Pistadela (San-Marzano-Tomaten, Pistazienpesto, Mortadella, Tomatentatar, Burrata aus Apulien)**20.00€**

Calzone (Gefüllte Pizza mit Kochschinken, Ricotta und Champignons).....**16.50€**

Carbonara (Guanciale, Pecorino, pasteurisiertes Eigelb, schwarzer Pfeffer und Parmigiano Reggiano).....**14.50€**

Zucca e tartufo (Kürbiscreme, Fior-di-Latte-Mozzarella, Guanciale, Trüffel)**17.00€**

Burrata-Pizza (San-Marzano-Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Burrata aus Apulien, Tomatentatar).....**17.50€**

Diavola (San-Marzano-Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, scharfe kalabrische Spianata, 'Nduja, Guanciale, Basilikum).....**16.50€**

Ortolana (San-Marzano-Tomaten, gemischtes Gemüse, Fior-di-Latte-Mozzarella).....**13.50€**

Gamberi (Garnelen, Knoblauch und 'Nduja)**16.90€**



KINDER

Spaghetti Bolognese**7.00€**

Pizza Schinken & Käse**10.50€**

Fingerfood mit Pommes.....**7.00€**

Burger mit Fleisch und Käse**12.50€**

PASTA E RISOTTO

Spaghetti carbonara (Eigelb, Pecorino, Guanciale, schwarzer Pfeffer)**16.50€**

Tagliatelle al tartufo e uovo poché (Trüffelsauce, Niedrigtemperatur-Ei, Parmigiano).....**17.50€**

Tagliatelle frutti di mare (Tagliatelle mit Meeresfrüchten)**17.50€**

Rigatoni genovese (Pecorino-Creme, Steinpilze, geschmorter Ochsenschwanz).....**18.50€**

Lasagna Tramonti (Hausgemacht, Ragù bolognese, Fior-di-Latte-Mozzarella, Parmigiano Reggiano)**14.50€**

Cannelloni di costine gratinati con besciamella (Cannelloni gefüllt mit geschmortem Rippenfleisch, mit Béchamel überbacken) **21.00€**

Ravioli di spinaci e gorgonzola (Mit Spinat gefüllt, Gorgonzolacreme, Walnüsse und karamellisierter Apfel).....**16.00€**

Risotto ai funghi porcini, tartufo e parmigiano (Steinpilze, Trüffel, Stracciatella, Parmigiano)**19.00€**

Taglioline frutti di mare (Tomate, Felsenfischfond, Miesmuscheln, Venusmuscheln und rote Riesengarnele).....**21.60€**

Spaghetti aglio e olio (Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Pecorino).....**14.50€**

Tagliatelle alle vongole (Aglio e olio mit Venusmuscheln)**21.00€**

DESSERTS

Tiramisú (Klassisch mit Mascarpone, Amaretto und Kakao)**6.50€**

Panna Cotta (Mit Früchten der Saison und Fruchtcoulis)**5.50€**

Millefoglie di cioccolato (Blätterteigschnitte mit zweierlei Schokolade und Kakaopulver).....**9.50€**

Cannoli Siciliani (Gefüllt mit süßer Ricotta und Pistaziencreme)**7.50€**

Tulipanodigelato (Schokolade, Vanille, Erdbeere...)**6.00€**