




# *Trattoria*

EL PARQUE

CARTA MENÚ



## *Ensaladas y Antipasti*

<u>Ensalada de quesos y nueces con rulo de cabra gratinado</u>	9,90 €
<u>Ensalada de ahumados y aguacate con vinagreta balsámica</u>	12,30 €
<u>Ensalada Xato (Escarola y bacalao)</u>	9,20 €
<u>Ensalada de piña y langostinos con salsa rosa</u>	8,30 €
<u>Provoleta con espárragos trigueros y tomate</u>	8,10 €
<u>Mejillones a la marinera</u>	8,60 €

## *Carpaccios*

<u>Carpaccio de solomillo a la pimienta negra</u>	14,90 €
<u>Carpaccio de atún con vinagreta de pistachos</u>	14,20 €
<u>Carpaccio de bresaola con ricotta y rúcula</u>	16,10 €
<u>Carpaccio de bacalao y pimientos asados al parmesano</u>	14,60 €

*Todos nuestros carpaccios van acompañados de piadina*

## *Focaccias*

Focaccia con aceite de oliva	4,00 €
Focaccia con olivas	5,20 €
Focaccia con cebolla	4,90 €
Focaccia con tomate	5,30 €

## *Risottos*

Risotto de tartufo y funghi (Trufa y setas)	9,90 €
Risotto de quattro formaggio (Parmesano, gorgonzola, mozzarella y provolone)	9,50 €
Risotto de nero di sepia	9,00 €
Risotto de zucchini y gorgonzola (Calabacín y gorgonzola)	8,50 €

## *Pasta Gratinada al Horno*

Lasaña boloñesa	10,20 €
Lasaña vegetal bicolor	9,90 €
Canelones de setas gratinados al parmesano	10,50 €
Canelones de gambas a la cardinale (Salsa americana con bechamel)	10,90 €



## *Pasta Fresca*

Gnocchi de patata	
Rigatoni	
Fetuccini a la trufa	
Fussili tricolore	
Tagliatelle al huevo	
Spaghetti bicolor de espinaca	
Fetuccini bicolor de nero di sepia	
Trofie	

### *con Salsa...*

Quattro formaggio (Gorgonzola, parmesano, provolone y monterigo)	12,00 €
Carbonara	11,10 €
Bolognesa	10,90 €
Arrabiata (Tomate y guindilla)	9,10 €
Gorgonzola e noci	11,90 €
Tartufo e funghi (Trufa y setas)	11,50 €
Pesto	10,50 €
Pesto Rosso	10,60 €
Amatriciana (Tomate, panceta y jengibre)	10,40 €
Nero di sepia	10,90 €
Aglio-ollio, peperoncino, gamberi	10,00 €
Boscaiola (Setas, aceitunas y jamón curado)	11,70 €
Crema de pesto y piñones	11,40 €

## Pasta Fresca Rellena

Ravioloni negro de bacalao



Cuore de ibérico



Panserotti de remolacha y queso de cabra



Lunotti de atún y pisto



Cannoli de ricotta, champiñón y jamón dulce



Tortellone de espinacas y ricotta



### *con Salsa...*

Quattro formaggio (Gorgonzola, parmesano, provolone y monterigo)	13,10 €
Carbonara	12,20 €
Bolognesa	12,00 €
Arrabiata (Tomate y guindilla)	10,20 €
Gorgonzolla e noci	13,00 €
Tartufo e funghi (Trufa y setas)	12,60 €
Pesto	11,60 €
Pesto Rosso	11,70 €
Amatriciana (Tomate, panceta y jengibre)	11,50 €
Nero di sepia	12,00 €
Aglio-ollio, peperoncino, gamberi	11,10 €
Boscaiola (Setas, aceitunas y jamón curado)	12,80 €
Crema de pesto y piñones	12,50 €

## *Pastas de Grano Duro*

Spaghetti



Penne



Farfalle



Fussili



## *Pastas para Celíacos*

Spaghetti



Macarroni



Fussili



### *con Salsa...*

Quattro formaggio (Gorgonzola, parmesano, provolone y monterigo)	11,20 €
Carbonara	10,30 €
Bolognesa	10,10 €
Arrabiata (Tomate y guindilla)	8,30 €
Gorgonzola e noci	11,10 €
Tartufo e funghi (Trufa y setas)	10,70 €
Pesto	9,70 €
Pesto Rosso	9,80 €
Amatriciana (Tomate, panceta y jengibre)	9,60 €
Nero di sepia	10,10 €
Aglío-ollío, peperoncino, gamberi	9,20 €
Boscaiola (Setas, aceitunas y jamón curado)	10,10 €
Crema de pesto y piñones	10,60 €



## Pizzas

Quattro formaggio (Mozzarella, provolone, gorgonzola, parmesano)	11,50 €
Prosciutto y Parma (Tomate, mozzarella, jamón dulce, pesto y parmesano)	10,20 €
Napolitana (Tomate, mozzarella, anchoas y alcaparras)	10,20 €
Diavola (Pimiento verde y bacon, con un toque picante)	10,00 €
Giovani (Ajos tiernos y gambas)	10,10 €
Chiosco (Jamón curado y queso de cabra)	12,20 €



# Postres

Pana-cotta 5,10 €

Profiteroles con chocolate caliente 7,30 €

Tiramisú 6,60 €

Hojaldre caliente de manzana con helado 7,40 €

Copa helada de limoncello 6,70 €

Copa helada de frutos rojos 6,70 €

Sorbete de melón y grappa 7,10 €



# Vinos



## Tintos

### Italia

Chianti Poggio Vigneti DOG (Toscana) ( <i>Sangiovese</i> )	14,90 €
Feudo Arrancio Nero D 'Avola IGT (Sicilia) ( <i>Nero D 'Avola</i> )	15,60 €
Lambrusco Gras Amabile Centenario DOC (Emilia) ( <i>Grasparossa</i> )	12,90 €

### Somontano

Viñas del Vero tinto joven D.O. Somontano ( <i>Cabernet Sauvignon – Merlot</i> )	10,00 €
La Miranda de Secastilla, D.O. Somontano ( <i>Garnacha, Parraleta, Syrah y otras</i> )	16,00 €
Gran Vos Reserva, D.O. Somontano ( <i>Merlot, Cabernet Sauvignon y otras</i> )	25,00 €

### Rioja

Beronia crianza, D.O. Rioja ( <i>Tempranillo, Garnacha y Graciano</i> )	14,00 €
Muga crianza, D.O. Rioja ( <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano</i> )	23,50 €
Viña Pomal Centenario D.O. Rioja ( <i>Tempranillo</i> )	16,00 €
Viña Albina Reserva, D.O. Rioja ( <i>Tempranillo, Mazuelo, Graciano</i> )	18,00 €

## Rosados

### Italia

Lambrusco Chiarli Rosato IGT (Emilia) ( <i>Lambrusco</i> )	8,20 €
Lagrein Rosato IGT Mezzacorona (Trentino) ( <i>Lagrein</i> )	11,10 €
Lambrusco Rosato Superior Centenario DOC (Emilia) ( <i>Grasparossa</i> )	12,90 €

### Somontano

Viñas del Vero, D.O. Somontano ( <i>Tempranillo, Moristel y Cabernet Sauvignon</i> )	10,00 €
---	---------

### Navarra

Inurrieta Mediodía, D.O. Navarra ( <i>Garnacha</i> )	9,50 €
--	--------

## Blancos

### Italia

Inzolia 09 IGT (Sicilia) ( <i>Inzolia</i> )	13,30 €
Lambrusco Chiarli Bianco IGT (Emilia) ( <i>Lambrusco</i> )	8,20 €

### Somontano

Viñas del Vero Blanco Joven, D.O. Somontano ( <i>Macabeo Chardonnay</i> )	10,00 €
Viñas del Vero – Gewürztraminer, D.O. Somontano ( <i>Gewürztraminer</i> )	16,00 €

### Rueda

Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda ( <i>Verdejo</i> )	14,00 €
---	---------

### Cataluña

Blanc Pescador D.O. Empordá ( <i>Macabeo, Parellada, Xarel.lo</i> )	9,00 €
---	--------

## Cavas y Champagnes

Freixenet brut Barroco	14,00 €
Juve Camps, Reserva Familia	22,00 €
Henri Abelé	31,00 €
Moët & Chandon	44,00 €

## Licores

Limoncello 30° Poesía Italiana	3,20 €
Sambuca Chiostro 38° Lazzaroni	4,10 €
Grappa Trentina Moscato 41° Marzadro	4,80 €