



**ESPAÑOL
ENGLISH**

VINOS / WINE



ANTIPASTI

BRUSCHETTA ITALIANA

Pan tostado y tomate. ●

FOCACCIA TRICOLORE

Focaccia con tomate, mozzarella y pesto genovese. ●●●

PANE ALL' AGLIO

Pan de ajo. ●●●

PANE AL FORMAGIO

Pan de queso. ●●●

PARMIGIANA DI MELANZANE

Láminas de berenjena frita, tomate, mozzarella y albahaca. ●●●

COZZE AL VAPORE

Mejillones al vapor. ●

VITELLO TONNATO

Ternera lechal con salsa de atún. ●●

TAGLIERE DI SALUMI

Tabla de embutidos. ●●●

TAGLIERE DI FORMAGGI

Tabla de queso. ●●●

TARTARE DI SALMONE

Tartar de salmón. ●●●

POLIPO ALLA BRACE

Pulpo a la brasa. ●●●

ARANCINO DI RISO

Croqueta de arroz. ●●

CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio de solomillo de ternera ●●●

BURRATINA PUGLIESE

Verdura salteada, burrata y tomate. ●●●

Insalate

INSALATA ROMANA

Lechuga, pollo crujiente, guanciale, crutones y tomate. ●●●

INSALATA CAPRESE

Mozzarella di búfala, tomate y albahaca. ●●●

INSALATA PERRONE

Espinaca, queso de cabra, tomate y salmón. ●●●●●

Risotti

RISOTTO FUNGHI E GORGONZOLA

Risotto con setas, gorgonzola, parmesano ●

RISOTTO NERO ALLA PESCATORA

Risotto negro de pescado y marisco. ●●●

PESCE



BACCALA' AL PAPI

Bacalao confitado, verdura y marisco. ●●●

FILETTO DI SALMONE AL LIMONE

Salmón a la brasa con verdura, citronette y gambas. ●●●

RODABALLO AL GRATIN

Rodaballo con pan rallado aromático. ●●●

BRANZINO ALLA BRACE

Filete de lubina a la parrilla. ●

Carne



FILETTO AL PEPE VERDE

Solomillo de ternera con salsa de pimienta. ●

ENTRECOTE BLACK ANGUS ALLA BRACE

Entrecot de ternera a la parrilla.

OSSOBUCCO LUMBARD

Ossobuco de ternera al vino tinto con guarnición de arroz y azafrán. ●●●

AGNELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA

Paletilla de cordero a baja temperatura.



Pastas



Le nostre PASTE CLASSICHE

FETTUCCINE CARBONARA

Guanciale, huevo, pimienta negra y pecorino. ●●●●

TAGLIATELLE CON BOLOGNESE CLASSICA

Salsa bolognese tradicional. ●●●●

LINGUINE ALLA PESCATORA

Calamar, gambas, mejillones y almejas. ●●●●●●

LINGUINE ALLE VONGOLE

Almejas, ajos, tomate cherry y perejil. ●●

TAGLIATELLE AL TARTUFO

Bechamel, parmesano y trufa de temporada. ●●●●

SCIALATIELLI ALL'ASTICE

MIN 2 PERSONAS

Pasta fresca con bogavante y tomate cherry. ●●●●

PICI ALL'AMATRICIANA

Pasta fresca, Salsa de tomate, guanciale, cebolla y pecorino. ●●●●

PICI CACIO E PEPE

Pasta fresca, pecorino, pimienta negra y aove. ●●●●

Pasta Fresca Ripiena

LASAGNA CLASSICA AL RAGÙ

Salsa bolognese, mozzarella, parmesano, bechamel y albahaca. ●●●●●

CASONCELLI AL SALMONE

Pasta rellena de salmón ahumado y ricotta en salsa rosa. ●●●●●

RAVIOLONI MILANESI

Pasta casera rellena de osobuco, con salsa de vino tinto. ●●●●

FAGOTTI FORMAGGIO E PERA

Pasta casera rellena de pera y gorgonzola con salsa de pecorino. ●●●●

RAVIOLI REGINA

Pasta fresca rellena de gambas y vieiras con crema de marisco. ●●●●●●

RAVIOLO VEGANO

Raviolis rellenos de verdura con salsa tomate. ●●●

PIZZA

MARGHERITA

Tomate, mozzarella y albahaca. ●

DIAVOLA

Tomate, mozzarella, salame piccante di Calabria y albahaca. ●●

DELLA PERRONE

Tomate, mozzarella, guanciale, ventrichina piccante, cebolla roja, champiñones y orégano. ●●

4 STAGIONI

Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, alcachofas y aceitunas negras. ●●●●

TARTUFATA

Tomate, mozzarella, speck, rúcula, parmesano y trufa de temporada. ●●●●

4 FORMAGGI

Tomate, mozzarella, gorgonzola, scamorza y parmesano. ●●

VEGETARIANA

Tomate, mozzarella, berenjena, calabacín, champiñones, alcachofas y pimientos. ●●

PROSCIUTTO

Tomate, mozzarella, jamón de parma DOP. ●●

TROPICAL

Tomate, mozzarella, jamón york y piña. ●●

BUFALA

Tomate, mozzarella de bufala y albahaca. ●●

PISTACCHIO Y BURRATA

Mozzarella, burrata, mortadela y pistacho. ●●●●

FUNGHI PROSCIUTTO

Tomate, mozzarella, champiñones y jamón york. ●●

CALZONE

Mozzarella, taleggio, berenjena, speck y tomate. ●●

TONNO E CIPOLLA

Tomate, mozzarella, atún y cebolla. ●●●●

FRUTTI DI MARE

Tomate, perejil, pescado y mariscos. ●●●●



* Elija la base de masa madre de su pizza: masa madre convencional blanca o masa madre negra.

* Todos nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos. Si tiene alguna intolerancia o alergia por favor, consulte con nuestro personal.



Postres

TIRAMISÚ CASERO

Con cremá de mascarpone, café, bizcocho y amaretto.



6€

CRÊPE DE NUTELLA

Crêpe de nutella para los más golosos.



6€

TARTA DE QUESO AL ESTILO DE LA NONNA

Tarta horneada lentamente con lágrima de confitura de frutos rojos.



6€

BATIDOS HELADOS

Elaborados con fruta fresca o helado. *Consultar sabores con nuestro personal.



6€

AFFOGATO AL CAFÉ

Clasico café italiano, bola de helado de vainilla y amaretto.



5,5€

BOLA DE HELADO

*Consultar sabores con nuestro personal.



3€

BROWNIE DE CHOCOLATE Y COOKIE

Nada común, nuestro pastel tipo brownie con galleta cookie.



6€

GOFRES

Gofre con nutella, y helado de vainilla bourbon.



6€

PANNACOTTA

Algo diferente, panacotta de vainilla con dulce de leche y donut.



6€

BANANA SPLIT

Plátano con helado de vainilla, dulce de leche y chocolate.



7€



CONTIENE GLUTEN



HUEVOS



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA

* Todos nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos.
Si tiene alguna intolerancia o alergia por favor, consulte con nuestro personal.



ANTIPASTI

BRUSCHETTA ITALIANA Toasted bread and tomato. ●	9€	TAGLIERE DI SALUMI Selection of Italian cold cuts ●●●	14,5€
FOCACCIA TRICOLORE Our sourdough pizza bread with tomato, pesto sauce, and mozzarella di buffala. ●●●	10€	TAGLIERE DI FORMAGGI Selection of Italian cheese. ●●●	14,5€
PANE ALL' AGLIO Garlic bread. ●●●	9€	TARTARE DI SALMONE Salmon Tartar. ●●●	15€
PANE AL FORMAGGIO Cheese bread. ●●●	9€	POLIPO ALLA BRACE Grilled octopus leg, with iberian hummus and Paprika oil. ●●●	19€
PARMIGIANA DI MELANZANE Fried eggplant slices, tomato, mozzarella and basil. ●●●	10€	ARANCINO DI RISO Rice croquette. ●●	8€
COZZE AL VAPORE Steamed mussels. ●	12€	CARPACCIO DI MANZO Beef sirloin carpaccio. ●●●	14,5€
VITELLO TONNATO Thin slices of Veal, cooked at low temperature, with Tuna sauce and Parmigiano cheese. ●●	14,5€	BURRATINA PUGLIESE Sautéed vegetables, burrata and tomato. ●●●	13,5€

Insalate

INSALATA ROMANA Lettuce, crispy chicken, guanciale, croutons and tomato. ●●●	12,5€	INSALATA PERRONE Spinach, goat cheese, tomato and salmon. ●●●●●	13€
INSALATA CAPRESE Burrata cheese accompanied by local tomatoes and basil. ●●●	13,5€		

Risotti

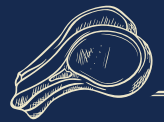
RISOTTO FUNGHI E GORGONZOLA Mushrooms and gorgonzola cheese, cream, white wine and garlic risotto. ●	17,5€	RISOTTO NERO ALLA PESCATORA Black fish and seafood risotto. ●●●	18,5€
--	-------	---	-------

PESCE



BACCALA' AL PAPI Cod confit, vegetables and seafood. ●●●	18€
FILETTO DI SALMONE AL LIMONE Grilled salmon with vegetables, citronette and prawns. ●●●	18,5€
RODABALLO AL GRATIN Turbot with aromatic breadcrumbs. ●●●	19€
BRANZINO ALLA BRACE Grilled sea bass fillet. ●	18,5€

Meat



FILETTO AL PEPE VERDE Beef tenderloin with pepper sauce. ●	25€
ENTRECOTE BLACK ANGUS ALLA BRACE Grilled beef entrecote.	24,5€
OSSOBUCO LUMBARD Ossobuco beef in red wine with rice and saffron garnish. ●●●	24€
AGNELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA Low temperature lamb.	24€



Pastas



Le nostre PASTE CLASSICHE

FETTUCCINE CARBONARA Guanciale, egg, black pepper and pecorino. ●●●	13€
TAGLIATELLE CON BOLOGNESE CLASSICA Veal Meat with tomato, carrots and celery sauce. ●●●	13,5€
LINGUINE ALLA PESCATORA Squid, prawns, mussels and clams. ●●●●●	16€
LINGUINE ALLE VONGOLE Clams, garlic, cherry tomato and parsley. ●●	16,5€
TAGLIATELLE AL TARTUFO Bechamel, Parmesan and seasonal truffle. ●●●	16€
SCIALATIELLI ALL'ASTICE MIN 2 PERSONAS Fresh pasta with lobster and cherry tomato. ●●●	24€
PICI ALL' AMATRICIANA Fresh pasta, tomato sauce, guanciale, onion and pecorino. ●●●	13,5€
PICI CACIO E PEPE Fresh pasta, pecorino, black pepper and extra virgin olive oil ●●●	13€

Fresh Pasta Ripiena

LASAGNA CLASSICA AL RAGÙ Bolognese sauce, mozzarella, parmesan, béchamel and basil. ●●●●	14€
CASONCELLI AL SALMONE Pasta stuffed with smoked salmon and ricotta in pink sauce. ●●●●	17€
RAVIOLONI MILANESI Homemade pasta stuffed with ossobuco, with sauce of red wine. ●●●	16,5€
FAGOTTI FORMAGGIO E PERA Homemade pasta stuffed with pear and gorgonzola with pecorino sauce. ●●●	15,5€
RAVIOLI REGINA Fresh pasta stuffed with prawns and scallops with seafood cream. ●●●●●	18€
RAVIOLIO VEGANO Ravioli stuffed with vegetables with tomato sauce. ●●	15€

PIZZA

MARGHERITA Our tomato sauce, mozzarella fior di latte and basil. ●	11,5€	4 FORMAGGI Our tomato sauce, mozzarella fior di latte, parmigiano, pecorino, scamorza and gorgonzola cheeses. ●●	14,5€	PISTACCHIO Y BURRATA Mozzarella, burrata, mortadella and pistachio. ●●●	16€
DIAVOLA Tomato, mozzarella, salami piccante di Calabria and basil. ●●	13,5€	VEGETARIANA Tomato, mozzarella, aubergine, zucchini, mushrooms, artichokes and peppers. ●●	13,5€	FUNGHI PROSCIUTTO Tomato, mozzarella, mushrooms and york ham. ●●	13,5€
DELLA PERRONE Tomato, mozzarella, guanciale, spicy ventricina, red onion, mushrooms and oregano. ●●	15,5€	PROSCIUTTO Tomato, mozzarella, prosciutto DOP. ●●	14,5€	CALZONE Mozzarella, taleggio, aubergine, speck and tomato. ●●	15,5€
4 STAGIONI Tomato, mozzarella, york ham, mushrooms, artichokes and black olives. ●●●	14,5€	TROPICAL Tomato, mozzarella, York ham and pineapple. ●●	14€	TONNO E CIPOLLA Tomato, mozzarella, tuna and onion. ●●●	14,5€
TARTUFATA Tomato, mozzarella, speck, arugula, Parmesan and seasonal truffle. ●●●	16€	BUFALA Tomato, buffalo mozzarella and basil. ●●	14,5€	FRUTTI DI MARE Tomato, parsley, fish and seafood. ●●●	18€



* All our dishes may contain traces of allergens. If you have any intolerance or allergy, please check with our staff
* Choose the sourdough base for your pizza: conventional white sourdough or black sourdough



Desserts

HOMEMADE TIRAMISÙ

Delicious mascarpone cream, coffe, savoiardi biscuits and a subtle touch of amaretto.



6€

NUTELLA CRÊPE

Nutella crêpe for those with a "very sweet tooth"...



6€

NONNA'S STYLE CHEESE CAKE

Slow baked cake with red fruits jam tear.



6€

ICE CREAM MILKSHAKES

Made with fresh fruits or ice cream. *Ask our staff for the different flavors we have them in.



6€

COFFEE AFFOGATO

Classical italian coffe with vanilla & amaretto ice cream ball.



5,5€

ICE CREAM BALL

*Ask our staff for the different flavors we have them in.



3€

BROWNIE WITH CHOCOLATE AND COOKIE

An unusual brownie type cake with cookie.



6€

WAFFLES

Waffle with nutella and vanilla bourbon ice cream.



6€

PANNACOTTA

A different vanilla panacotta, with dulce de leche and doughnut.



6€

BANANA SPLIT

Banana with vanilla ice cream, dulce de leche and homemade chocolote syrup.



7€



* All our dishes may contain traces of allergens.
If you have any intolerance or allergy, please check with our staff.

· RISTORANTE ITALIANO ·

PERRONE



Tintos

Vinos

Blancos

— (D. O. DE ALICANTE) —

EL SEQUE	29€
SANTA ROSA	29€
ALMUVEDRE (Copa a 3€)	16€

— (D. O. DE ALMANSA) —

ALAYA	32€
LAYA	16€

— (D. O. RIOJA) —

LUIS CAÑAS CR	20€
ARIENZO CR (Copa a 3,25)	18€
MUGA CR	28€
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA	28€
RAMÓN BILBAO CR	19€
AZPILICUETA CR	19€

— (D. O. RIBERA DEL DUERO) —

PROTOS JOVEN ROBLE	18€
EMINA PASIÓN (Copa a 3,25)	18€
PRUNO	19€
PESQUERA CR	32€
LA PLANTA	19€
MAURO	35€
PAGO DE CARRAOVEJAS CR	40€
VEGA SICILIA 2011 (Consultar)	350€
VALBUENA	150€
ARZUAGA CR	32€
ALION	89€
ABADÍA RETUERTA (Selección especial)	32€
PAGO DE LOS CAPELLANES ROBLE	22€
MATARROMERA CR	32€
FINCA RESALSO	18€

— (D. O. JUMILLA) —

JUAN GIL	24€
MACHO MAN MONASTRELL	28€

— (D. O. NAVARRA) —

PAGOS DE ARAIZ CR. (Copa a 3€)	16€
--------------------------------	-----

— (D. O. RUEDA) —

BELONDRAGE	36€
VIÑA CALERA (Copa a 3€)	26€
RAMÓN BILBAO	18€
JOSÉ PARIENTE	22€
JAVIER SANZ VERDEJO	19€
RISCAL SAUVIGNON	22€
CARABALLAS VERDEJO	20€

— (D. O. RÍAS BAIXAS) —

TERRAS GAUDAS	24€
MARTIN CODAX	20€

— (D. O. MONTERREI) —

FRAGA DO CORVO	20€
----------------	-----

— (D. O. VALDEORRAS) —

O LUAR DE SIL	22€
---------------	-----

— (V.T. CASTILLA LEÓN) —

MAURO GODELLO	48€
---------------	-----

— (D. O. DE ALICANTE) —

MARINA ALTA	16€
ENRIQUE MENDOZA CHARDONNAY	19€

— (V.D.F.) —

ROPITEAU CHARDONNAY	19€
---------------------	-----

— (MOSEL) —

URBAN RIESLING	19€
----------------	-----

Rosados

— (COTES DE LA PROVENCE) —

MIRAVAL	29€
EMINA PRESTIGIO	18€
PAGOS DE ARAIZ ROSE (Copa a 3€)	16€

Moscato

PÉTALO DE LA AMORE	18€
--------------------	-----

• RISTORANTE ITALIANO •

PERRONE

Vinos Italianos

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ROMIO 6 U	16€	VINO BAROLO RICOSSA	30€
NERO D'AVOLA SICILIA IGT 0,75 L	16€	VINO BAROLO RESERVA RICOSSA 2012	48€
CHIANTI DOGG CANTINA DI MONTALCINO	17€	PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE IGT	16€
VALPOLICELLA CLASSICO DOC VINTAGE	19€	VERMENTINO DI SARDEGNA SUPRAMONTE	16€
VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE	24€	VERDICCHIO CLAS. 0,75 L	16€
PASSIVENTO ROSSO TERRE SICIALANE	18€	CHARDONNAY DOC GRAVE FRIULI ROMIO	18€
BARBERA ASTI DOCG 0,75 L (Pirovano)	16€	VERDICCHIO CLAS. 0,75 L	16€
ROSSO DI MONTALCINO (Cantina di Montalcino)	20€	CHARDONNAY DOC GRAVE FRIULI ROMIO	18€
BRUNELLO CANTINA DI MONTALCINO	60€	PINOT GRIGIO ROSADO DOC SONETTI 2018	16€
AMARONE DELLA VALPOLICELLA (Classico Doc Vintage)	60€	PROSECCO VENETTO TOSO MILLESIMATO	18€
CANNONAU DI SARDEGNA	16€	MOSCATO ARTESANO D'ASTI DOCG	16€

Espumosos y Champagne

PRIMA VIDES (copa a 3 €)	18€	MOET ROSE	69€
GRAMONA BRUT G. R.	30€	LAURENT PERRIER LA CUVÉE	55€
J CAMPS CINTA PÚRPURA	24€	LAURENT PERRIER ROSE	75€
J CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA	30€	VEUVE CLIQUOT YELLOW LABEL	65€
MIRGIN LAIETA ROSE	30€	LOUIS RODERER CRISTAL	230€
MOET CHANDON BRUT	55€	DOM PERIGNON	196€