ROMA • IBIZA
SCHIANO

LA CARTA

Cocina romana, *pasta casera*

Si tienes alguna alergia o intolerancia, pregunta a nuestro personal.

TRUFA NEGRA

Tagliolini al tartufo RECOMENDADO VEGETARIANO **30 €**

Pasta casera con trufa negra laminada en la mesa.

Tagliolini al tartufo RECOMENDADO VEGETARIANO **30 €**

Pasta casera con trufa negra laminada en la mesa.

Tagliolini al tartufo RECOMENDADO VEGETARIANO **30 €**

Pasta casera con trufa negra laminada en la mesa.

TAPAS Y ENTRANTES

LINGOTE DEL CANTABRICO NOVEDAD **15 €**

Alérgenos: Gluten · Pescado · Lácteos

BOQUERONES EN AGRIDULCE DE LIMÓN NOVEDAD **15 €**

Alérgenos: Pescado

GAMBAS AL AJILLO **15 €**

Alérgenos: Crustáceos · Pescado

GAMBAS AL AJILLO RECOMENDADO **15 €**

Alérgenos: Gluten · Huevo · Lácteos · Apio

BIKINI "SCHIANO" RECOMENDADO NOVEDAD **20 €**

Ternera rosada, salsa tonnata y alcaparras. El plato de la casa.

Alérgenos: Gluten · Lácteos

MORTADELLA Y BURRATA NOVEDAD RECOMENDADO **25 €**

CECINA DI BLACK ANGUS NOVEDAD RECOMENDADO

BRIOCHE DE TARTAR DE TERNERA NOVEDAD RECOMENDADO

Pan brioche

Alérgenos: Gluten · Lácteos

VITEL TONÉ "CONTEMPORÁNEO" RECOMENDADO **20 €**

Ternera rosada, salsa tonnata y alcaparras. El plato de la casa.

Alérgenos: Huevo · Pescado

ALCACHOFAS FRITOS AL ESTILO ROMANO RECOMENDADO VEGETARIANO **20 €**

Servido con una fondue de pecorino

Alérgenos: Gluten · Lácteos

ALCACHOFAS FRITOS AL ESTILO ROMANO VEGETARIANO **20 €**

Servido con una fondue de pecorino

Alérgenos: Gluten · Huevo · Lácteos

SELECCIÓN SCHIANO

ALCACHOFAS FRITOS AL ESTILO ROMANO RECOMENDADO NOVEDAD **20 €**

Servido con una fondue de pecorino

ALCACHOFAS FRITOS AL ESTILO ROMANO RECOMENDADO NOVEDAD **20 €**

Servido con una fondue de pecorino

ALCACHOFAS FRITOS AL ESTILO ROMANO RECOMENDADO NOVEDAD **20 €**

Servido con una fondue de pecorino

PASTA CASERA

Paccheri all’amatriciana RECOMENDADO

Guanciale, tomate y pecorino romano.

Alérgenos: Gluten

Carbonara RECOMENDADO

Guanciale crujiente, yema, pecorino romano. La de Roma, sin nata.

Alérgenos: Gluten · Huevo · Lácteos

Pappardelle

[Descripción del plato]

Pappardelle

[Descripción del plato]

Alérgenos: Gluten · Huevo

[Plato principal]

[Descripción]

[Plato principal]

[Descripción]

[Plato principal]

[Descripción]

[Plato principal]

[Descripción]

SI NO TE APETECE PASTA...

Ravioli de trufa negra

Rellenos de trufa negra, hechos a mano cada día.

Ravioli de trufa negra

Rellenos de trufa negra, hechos a mano cada día.

Ravioli de trufa negra

Rellenos de trufa negra, hechos a mano cada día.

PINSA ROMANA

Ravioli de trufa negra

Rellenos de trufa negra, hechos a mano cada día.

Alérgenos: Gluten

Ravioli de trufa negra

Rellenos de trufa negra, hechos a mano cada día.

Alérgenos: Gluten · Lácteos

Ravioli de trufa negra

Rellenos de trufa negra, hechos a mano cada día.

Alérgenos: Gluten · Lácteos

Ravioli de trufa negra

Rellenos de trufa negra, hechos a mano cada día.

Alérgenos: Gluten · Apio

POSTRES

Volcán de chocolate

Corazón fundido, servido caliente.

Alérgenos: Gluten · Huevo · Lácteos

Tiramisú RECOMENDADO **10 €**

La receta de la casa.

Alérgenos: Gluten · Huevo · Lácteos

Cannolo siciliano

Ricotta y pistacho.

Alérgenos: Gluten · Lácteos · Frutos de cáscara

Vinos

Tintos

Vino de la casa tinto DE LA CASA

copa **6 €**

botella **20 €**

[bodega]

Schiano Rosso DE LA CASA

Etiqueta Schiano

Veneto

Amarone della Valpolicella

Farina

Toscana

Tignanello

Antinori

Solaia

Antinori

Ornellaia

Tenuta dell’Ornellaia · Bolgheri

Blancos

Vino de la casa blanco DE LA CASA

[bodega]

Sardegna

Vermentino

[bodega]

Espumosos

Lombardia

Franciacorta Brut

[bodega]

Todos los vinos contienen sulfitos.