

*Benvenuti a*

## **TRATTORIA POPOLARE**

*Una autentica trattoria italiana donde puedes disfrutar  
de la mejor pizza napolitana y de nuestra pasta fresca,  
fatta in casa.*

*Facciamo tutto a mano, fresco, ogni giorno!*

Mientras esperas tu plato principal...

## ANTIPASTI

Aperol Spritz 5,5

### *Sexy panzanella y burrata* 12

Típica ensalada de Toscana con pan, tomates, aceitunas, cebolla, pimientos, orégano y albahaca, acompañada de una burrata.

### *Montanarine* 9

3 bolas de masa de pizza fritas, con salsa de tomate, stracciatella de burrata de Puglia y albahaca fresca.

### *Bruschette all' italiana* 9

4 bruschette de nuestro pan: 2 con tomates cherry y orégano y 2 con pimientos salteados agridulces.

## PASTA FRESCA

*Fatta a mano ogni giorno!*

Los formatos de este mes son: Bigoli y Pappardelle

### *Bigoli cacio e pere (e menta)* 13

(Quesos Parmigiano y Pecorino, peras caramelizadas y menta)

### *Bigoli alla Amatriciana* 12

(Guanciale, salsa de tomate y queso Pecorino)

### *Pappardelle al Ragù Napoletano* 13,5

(Salsa de tomate cocinada durante 10h con carne de cerdo y ternera)

### *Bigoli alla Carbonara* 12

(Guanciale, huevo y quesos Pecorino y Parmigiano)

### *Pappardelle salsiccia, arancia e finocchietto* 14

(Salsiccia napoletana, naranja y semillas de hinojo)

## PIZZA NAPOLETANA

*La pizza más ligera de Madrid*

### *Margherita tradición Napoli* 6,9

(Salsa de tomate, mozzarella, Parmigiano rallado y albahaca)

### *Bufalina DOP* 9,9

(Salsa de tomate, lonchas de mozzarella de búfala DOP de Caserta - 150g y albahaca)

### *A' pizza fritta* 10,9

(Ricotta, provola ahumada, salame de Nápoles, pimienta negra y albahaca)

### *Calabaza y panceta* 9,5

(Crema de calabaza asada, mozzarella, panceta crujiente, trocitos de nueces y albahaca)

### *Quattro formaggi, crack!* 11,5

(Mozzarella, provola ahumada, ricotta, pecorino romano y tarallini crujientes)

### *Dolce Parma* 11,5

(Mozzarella, tomates cherry, prosciutto crudo, "fondue" de Parmigiano Reggiano 24 meses y albahaca)

### *Diavola de León* 9,9

(Salsa de tomate, mozzarella, aceitunas negras, chorizo de León, láminas de Parmigiano y albahaca)

### *La siciliana* 10,9

(Salsa de tomate, provola ahumada, berenjenas fritas, cacio-ricotta salada y albahaca)

*según receta de  
mamma*

## **DOLCI DELLA CASA**

*Da leccarsi le dita!*

*"Il" Tiramisú 7*

*Tarta Caprese de almendras, chocolate blanco  
y nata de Limoncello 7*

## **LIQUORI ITALIANI 4**

*Limoncello di Sorrento*

*Amaro Averna*

*Amaro del capo*

*Grappa di Moscato*

*Nocino*

*Amaretto di Saronno*

*Mirto di Sardegna*

*Borsci San Marzano*

## **REFRESCOS**

*Refrescos 2,9*

*Agua 2,5*

*Peroni Nastro Azzurro 3,5*

*Estrella Galicia 2,9*

*Estrella Galicia Red Vintage 3,5*

## **CAFFÉ**

*Café espresso / cortado 1,5*

*Café con leche / infusiones 1,8*

*Según la elección de  
nuestro tío y somelier  
Costantino*

## VINOS ITALIANOS

*De las cantinas italianas*



### Los blancos ligeros

Frascati superiore - Santa Teresa, 2017			16
Verdicchio Casal di Serra- Umani Ronchi, 2018			18,5
Soave classico - Suavia, 2017	4	11	19

### Los blancos intensos

Vermentino IS Sardegna - Argiolas, 2018	5	15	24
Sylvaner Süd Tirol- Abbazia Novacella, 2018			27
Le Rive Bianco Veronese - Suavia, 2015			32

### Los tintos ligeros

Montepulciano d'Abruzzo DOC - Umani Ronchi, 2017			17
Calamuri Primitivo IGT Salento - Mehnir Salento, 2015	4,5	13	21,5
Quater Vitis Terre Siciliane - Firriato, 2014	5	15	28

### Los tintos con mucho carácter

Mazè Valtellina Superiore DOCG - Nino Negri, 2015			24
Rosso di Montalcino - La Poderina, 2017			28
Montecucco Rosso Riserva - Colle Massari, 2014	5,5	16	32
Korem Isola dei Nuraghi - Argiolas, 2015			45

### Las burbujas del Noreste...dolce Veneto

Prosecco Treviso DOC extra dry - Maccari, 2018			16,5
Valdobbiadene Prosecco Brut - Santa Margherita, 2018			24
Spumante Trento DOC "Perlé" - Ferrari, 2012			32