

Benvenuti a TRATTORIA POPOLARE

Una auténtica 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!

↑ ¡Empezamos con un buen antipasto italiano?

ANTIPASTI ALL'ITALIANA



I GRANDI CLASSICI

- Parmigiana di melanzane* 11 1/2 ración, 16 Ración
(Entrante napolitano de berenjena, parmigiano reggiano, tomate y mozzarella)
- Burrata di Puglia* 12 1/2 ración, 18 Ración
(Burrata de Puglia de 200g o 350g, acompañada de tomates cherry, tomates confit y rúcula fresca)



I FRITTI NAPOLETANI 4,5 por pieza ¡Crea tu bandeja de fritos!

- | | |
|--|---|
| <i>Montanarina classica</i>
(Bola de masa frita con salsa de tomate, burrata de Puglia y albahaca fresca) | <i>Mozzarella fritta</i>
(Mozzarella rebozada y frita) |
| <i>Montanarina al Ragú</i>
(Bola de masa frita con una cucharada de Ragú Napolitano por encima) | <i>Suppli di pasta fresca</i>
(Croquetón napolitano de pasta fresca) |
| <i>Montanarina alla Genovese</i>
(Bola de masa frita con una cucharada de Ragú alla Genovese por encima) | <i>Panzerotto napolitano</i>
(Mini calzone frito, relleno de salsa de tomate, mozzarella y prosciutto cotto) |

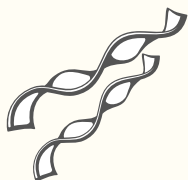
2 Seguimos con un buen plato de pasta fresca o una pizza napoletana

PASTA FRESCA

Fatta a mano ogni giorno!

Nuestra pasta está **hecha a mano diariamente por nosotros, es fresca, artesanal,** y utilizamos solamente harinas procedentes de Italia.

Los formatos de este mes son:



Mafalde



Spaghettoni



Tagliatelle



Según la receta oficial de la
**ACCADEMIA ITALIANA
DELLA CUCINA**

Spaghettoni alla Carbonara 12
(Guanciale, huevo y quesos Pecorino y Parmigiano)

Spaghettoni alla Amatriciana 12
(Guanciale, salsa de tomate y queso Pecorino)

Spaghettoni cacio e pere (e menta) 13
(Quesos Parmigiano y Pecorino, peras caramelizadas y menta)

Mafalde al Ragù Napoletano 15
(Salsa de tomate cocinada durante más de 20h con salsiccia napoletana, costillas de cerdo, morcillo y aguja de ternera)

Tagliatelle al Ragù Classico Bolognese 15

(Salsa de larga cocción a base de soffritto con mantequilla, carne picada de espaldilla de ternera y panceta, salsa de tomate y leche)

Mafalde alla Genovese 14

(Salsa de larga cocción a base de cebolla blanca y redondo de ternera)

Tagliatelle al tartufo 20

(Mantequilla y tartufo fresco italiano laminado)

Según la estación disponemos de diferentes tipologías de tartufo

PIZZA NAPOLETANA

La pizza más ligera de Madrid

Dejamos reposar nuestras masas durante 36 largas horas y el resultado es **una pizza increíblemente ligera y muy fácil de digerir.**

Margherita tradición Napoli 6,9
(Salsa de tomate, mozzarella, Parmigiano rallado y albahaca)

Bufalina DOP 10,9
(Salsa de tomate, lonchas de mozzarella de búfala DOP de Caserta y albahaca)

A' pizza fritta 10,9
(Ricotta, provola ahumada, salame de Napoli, pimienta negra y albahaca)

Calabaza y panceta 10,9
(Crema de calabaza asada, mozzarella, panceta crujiente, trocitos de nueces, pimienta negra y albahaca)

La siciliana 10,9
(Salsa de tomate, provola ahumada, berenjenas fritas, cacio-ricotta salada y albahaca)

Quattro formaggi, crack! 12,5
(Mozzarella, provola ahumada, ricotta, gorgonzola DOP, cebolla caramelizada y tarallini crujientes)

Dolce Parma 11,5
(Mozzarella, tomates cherry, prosciutto crudo de Parma, "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)

Tartufo mon amour ♥ 18
(Crema casera de mascarpone y tartufo, champiñones frescos, mozzarella y tartufo fresco italiano laminado.)

Según la estación disponemos de diferentes tipologías de tartufo

DOLCI DELLA CASA

Da leccarsi le dita!

"Il" Tiramisù 7

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

Cannoli Siciliani 8

LIQUORI ITALIANI

Limoncello di Sorrento 3,5

Amaro Averna 4

Amaro del capo 4

Amaro Montenegro 4

Amaro Borsci San Marzano 4

Grappa Poli 6

Grappa Poli en barrique 6

Amaretto di Saronno 4

Mirto di Sardegna Casoni 4

Nocino Casoni 4

REFRESCOS

Refrescos 2,9

Agua 2,5

Peroni Nastro Azzurro 3,5

Ichnusa (non filtrata) 3,5

Estrella Galicia 3,5

CAFFÉ

Café espresso / cortado 1,5

Café con leche / infusiones 1,8

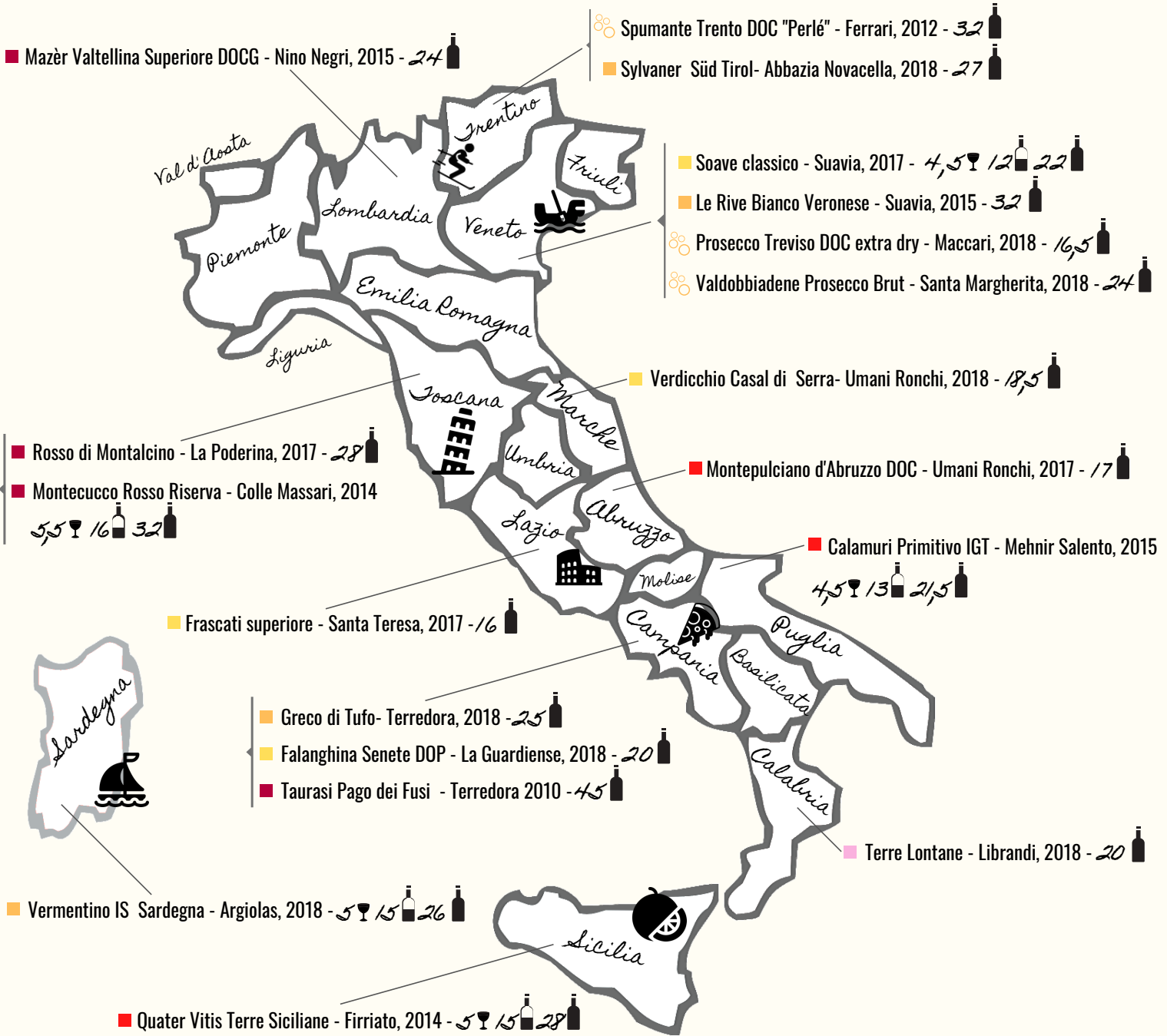
Según la elección de nuestro tío y somellier Costantino

I NOSTRI VINI ITALIANI

De las cantinas italianas



- Blanco ligero
- Blanco intenso
- Rosado
- Tinto ligero
- Tinto intenso
- Burbujas
- ☞ copa
- 🍷 media botella
- 🍷 botella



L'acqua fa male e il vino fa cantare