

PRONTO

• RISTORANTE ITALIANO •

antipasti

Entrantes

Ensalada Diamante de Capri / 12,50€

Burrata cremosa, rúcula fresca, tomate maduro, picatostes crujientes, pesto de albahaca, orégano y aceite de oliva virgen extra.



Ensalada Argento Cremoso / 13,50€

Rúcula fresca, pera caramelizada, gorgonzola dulce, perlas de avellana y jamón serrano crujiente.



Ensalada Ave César 1924 / 13,00€

Lechuga romana, pollo crujiente, láminas de panceta crujiente, queso feta, tomate cherry, salsa César y parmesano.



Ensalada Perla del Mar / 14,00€

Mezcla de lechugas, salmón, frutos secos, perlas de naranja, tomate confitado, queso de cabra y miel de trufa negra.



★ Carpaccio de Pulpo / 20,00€

Pulpo laminado, patata nueva, tomate confitado, oliva deshidratada, apio y aceite de oliva al limón.



Esencia italiana / 30,00€

PARA
2 ó 3
personas

{Acompañado de Focaccia pan pizza.}

Selección pensada para compartir
y descubrir la esencia de Italia.



Embutidos: Mortadela, jamón de Parma,
spianata, salami napolitano y panceta.

Quesos: Burrata, Parmigiano Reggiano,
Provolone picante y Asiago.

Verduras: Mixto de verduras
de temporada a la plancha.

Fritos italianos

Degustación de fritos italianos / 13,00€

Croqueta ganadora 2025, arancino tradicional,
frittatina napolitana, montanara frita
y croqueta de patata.



Bastoncini di Formaggio / 10,00€

Palitos de queso Camembert empanados y fritos,
servidos con mermelada de fresa (aparte).



Calamar a la Romana / 25,00€

Calamar fresco rebozado y frito,
servido crujiente.



PARA
2 personas



Recomendación de la casa

condividere

Para COMPARTIR

Pan campesino al provolone secreto / 14,00€

Pan rústico relleno de salsa de tomate, provolone fundido, orégano y albahaca fresca.



★ **Parmigiana / 14,00 €**

Capas de berenjena laminada con salsa de tomate, mozzarella de búfala y parmesano gratinado.



Straccetti de pollo crujiente al tartufo / 12,50€

Tiras de pollo marinado, rebozado y frito, aromatizado con crema ligera de trufa y escamas de parmesano.



Pétalos crujientes de patata / 14,00 €

Patatas fritas finas y crujientes para compartir.

{No se permiten modificaciones.}

A elegir:

- Cremoso 4 quesos: Mezcla de quesos, bacon crujiente y cebolla frita.



- Carbonara: Salsa de pecorino, guanciale y yema de huevo.



- Modenese: Crema de pistacho y mortadella.



- Siracusano: Salsa de speck, nata, parmesano, cebolla y aromatizado a la trufa.



tradizione

Pasta / TRADICIÓN ITALIANA

★ Scarfariello / 14,00€

De una receta secreta, sencilla y llena de amor, nace este plato. Un recuerdo de la cocina de casa, del gesto paciente y del sabor que abraza.

Así nació PRONTO, gracias a *Mamma Rita* y a su manera de cocinar con el corazón.



Spaghetti boloñesa / 13,50€

Salsa clásica de tomate con carne picada de ternera y cerdo, cebolla, zanahoria, apio y cocción lenta.



Spaghetti carbonara / 14,50€

Guanciale D.O.P. crujiente, yema de huevo, pecorino romano y pimienta negra. Sin nata.



Spaghetti alle vongole / 16,00€

Almejas frescas salteadas con ajo, vino blanco, pimienta negra y perejil.



Rigatoni amatriciana / 14,50€

Salsa de tomate, guanciale D.O.P., pecorino romano y toque ligeramente picante.



Rigatoni all'arrabbiata / 13,00€

Salsa de tomate, ajo, perejil y peperoncino italiano intenso.



tradizione

Pasta / TRADICIÓN ITALIANA

Tagliatelle al pesto / 13,00€
Pesto de albahaca, parmesano
y piñones, suavizado con nata ligera.



Tagliatelle allo scoglio / 19,00€
Gambas, gambones, pulpo, calamar,
almejas y mejillones con tomate cherry,
ajo y vino blanco.



Tagliatelle modenese / 14,50€
Mortadella italiana, ricotta,
nata y crema de pistacho.



Tagliatelle quattro formaggi / 14,00€
Cremosa salsa de quesos italianos
con nueces y pera.



Horno

Cannelloni napolitanos / 14,50€

Pasta rellena de ricotta y espinacas,
gratinada con bechamel suave.



Gnocchi alla sorrentina / 14,00€

Gnocchi de patata con salsa de tomate,
mozzarella fundida, parmesano
y albahaca fresca, gratinados al horno.



Lasaña boloñesa / 15,00€

Capas de pasta fresca con salsa boloñesa
tradicional, bechamel, parmesano
y mozzarella gratinada.



*{Pasta sin gluten disponible con suplemento de 1,50€.
Tiempo mínimo de elaboración 20 minutos.}*

Selección de Pasta GOURMET

★ Bosque Dorado / 23,00€

Ravioli rellenos de jabalí con mantequilla aromática, frutos del bosque, reducción de vino tinto y cacao amargo.



Tortelloni de Otoño / 18,00€

Pasta rellena con salsa boscaiola de setas, tomate confitado y carne picada, jamón de Parma crujiente y crema de parmesano.



Zaffiro del Mar / 21,00€

Ravioli de pescado con salmón, tomate confitado, burrata, vodka, crema de azafrán y mascarpone al pesto genovés.



Grantortellone / 20,00€

Pasta rellena con crema de trufa y parmesano, funghi porcini y speck crujiente.



Viola & Oro / 18,50€

Gnocchi de patata violeta con crema de azafrán, guanciale tostado y crema de pecorino.



Paccheri Mediterráneo Contemporáneo / 14,50€

Paccheri con calabacín, berenjena, pimiento, tomate confitado, oliva negra crujiente y stracciatella de burrata.



★ Esencia Negra / 24,00€

Tagliolini con tinta de sepia sobre crema de patata, pulpo salteado, tomate confitado, A.O.V.E. de limón y crema de albahaca.



Risotto

PARA
2 personas

Risotto alla Pescatora / 32,00€

Arroz meloso ligado lentamente con salsa de tomate, gambas, gambones, pulpo, calamares, almejas y mejillones.



Arroz cremoso elaborado al momento, servido en plato grande para compartir. {Tiempo de elaboración: 18–20 minutos.}

Risotto Mare e Monti / 30,00€

Risotto cremoso que une mar y tierra, con gambas salteadas, setas porcini y nata suave.



Risotto Oro Romano / 31,00€

Arroz meloso con guanciale crujiente, velouté de patata, salsa de trufa negra y pecorino romano.



Carnes

Entrecot de ternera / 22,00€

Entrecot de ternera a la plancha, servido con guarnición de patata.

Entrecot trinchado / 24,50€

Entrecot de ternera fileteado con rúcula fresca, tomate cherry, escamas de parmesano y reducción de vinagre balsámico.



Entrecot trinchado con porcini / 25,50€

Entrecot fileteado sobre crema de patata, setas porcini, salsa de trufa y parmesano.



Pizzas

{La pizza familiar puede no estar disponible
según temporada y carga de trabajo}

Masa elaborada de forma artesanal.

Masa sin gluten disponible sólo en pizza mediana (+ 2,50€)

	Mediana	Familiar
Margherita  	/ 10,50€	/ 22,00€
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, albahaca fresca y aceite de oliva virgen extra.		
Marinara 	/ 8,50€	/ 19,50€
Tomate San Marzano, ajo, orégano y ligera salsa verde al final.		
Napoletana 2.0       	/ 13,50€	/ 23,00€
Tomate San Marzano, anchoas del Cantábrico, aceitunas negras, alcaparras y salsa verde. {Mozzarella fior di latte extra +1,50€}		
Pescatora Mediterránea         	/ 17,50€	
Tomate San Marzano, mejillones, almejas, gambas, pulpo, calamar, aceitunas negras y salsa verde. {Mozzarella extra +1,50€}		
Spiritosa Italiana  	/ 12,00€	/ 22,00€
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte y jamón york.		
Diavola miel picante  	/ 14,50€	/ 26,00€
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata picante italiana (embutido) y miel picante artesanal.		
Capricciosa   	/ 15,50€	/ 27,00€
Tomate San Marzano, mozzarella, jamón cocido italiano, alcachofas, champiñones, aceitunas negras deshidratadas y huevo duro.		
Bufalina d'Estate  	/ 14,50€	/ 27,00€
Tomate San Marzano, mozzarella di búfala campana, tomate cherry confitado, albahaca fresca y A.O.V.E.		

pizzas

	Mediana	Familiar
BBQ all'Italiana   	/15,50€	/27,00€
Tomate San Marzano, mozzarella, bacon crujiente, jamón cocido, salchicha italiana artesanal y salsa BBQ.		
Pan de Ajo Verde  	/8,50€	/17,00€
Mozzarella fior di latte, salsa verde artesanal de ajo y perejil, A.O.V.E.		
Siciliana Affumicata  	/13,50€	/25,50€
Mozzarella, salchicha fresca italiana, scamorza ahumada (<i>queso</i>), berenjena a la siciliana y albahaca fresca.		
Ortolana Moderna  	/13,50€	/25,00€
Mozzarella, verduras de temporada salteadas, tomate cherry y scamorza ahumada (<i>queso</i>).		
Stracciatella & Parma  	/15,50€	/27,50€
Mozzarella, stracciatella de burrata, rúcula, tomate cherry, jamón de Parma D.O.P. y Parmigiano Reggiano.		
Tonnarella Mediterránea   	/13,50€	/24,50€
Mozzarella, cebolla, atún, aceitunas negras deshidratadas y orégano.		
Scostumata Nórdica   	/15,50€	/27,50€
Mozzarella, tomate confitado, rúcula, queso crema ligero y salmón ahumado.		
Mare e Monti Verde      	/15,50€	/27,50€
Mozzarella, gambas salteadas, calabacín, nata ligera y salsa de albahaca.		
Toscana al Tartufo  	/14,50€	/26,50€
Mozzarella, bacon, cebolla, nata y salsa de trufa negra.		



Recomendación de la casa

Pizzas

{La pizza familiar puede no estar disponible
según temporada y carga de trabajo}

Masa elaborada de forma artesanal.

Masa sin gluten disponible sólo en pizza mediana (+ 2,50€)

	Mediana	Familiar
Carbonara   	/ 14,50€	/ 26,50€
Mozzarella, bacon, cebolla suave, crema de huevo, nata y pimienta negra.		
Carbonara 2.0   	/ 16,50€	
Mozzarella, guanciale D.O.P., crema de huevo, salsa y escamas de Parmigiano Reggiano, pecorino romano y pimienta negra.		
Modenese al Pistacchio   	/ 14,50€	/ 25,00€
Mozzarella, mortadela, ricotta fresca, nata ligera y crema de pistacho de Bronte.		
Quattro Formaggi Italiani  	/ 13,50€	/ 25,50€
Mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola dulce, Asiago y Caciocavallo.		
 Bosque Gourmet       	/ 17,50€	
Mozzarella, láminas de ternera seleccionada, setas porcini, crema de patata, scamorza ahumada (queso) y romero.		
 Aurea Nera   	/ 16,50€	
Mozzarella, burrata, speck ahumado, láminas de parmesano, almendras saladas y miel de trufa.		
 Rossa Imperiale   	/ 16,00€	
Mozzarella, pesto rojo, mortadela, ricotta montada al limón y pistacho.		
 Vulcano Nero   	/ 16,50€	
Mozzarella, Nduja, crema de pecorino, pancetta, pera caramelizada y nueces.		

Burger GOURMET

Todas acompañadas de patatas.

Noble Romano / 16,00€

Pan brioche, smash de carne de ternera, salsa de pecorino, guanciale crujiente y miel de trufa.



Rosso di Modena / 15,50€

Pan brioche, smash de carne, pesto rojo, mortadella italiana, stracciatella y almendras fritas saladas.



LA 02 / 15,50€

Pan brioche, doble pollo crujiente, provolone fundido, speck crujiente, crema de nueces y mermelada de tomate.



Calabria Dorada / 15,00€

Pollo crujiente, Nduja, lechuga romana, tomate confitado, bacon crujiente y mayonesa de limón.



Menú INFANTIL

Spaghetti o rigatoni

blanco / 6,00€



Spaghetti o rigatoni con

tomate / 8,00€



Spaghetti o rigatoni

boloñesa / 10,00€



Tortilla francesa / 5,00€



Nuggets (10 uds) / 7,00€



Burger niño con patatas

/ 8,00€



Plato combinado / 12,00€

Salchicha Frankfurt,
huevo, nuggets y patatas
fritas.



Patatas fritas / 6,00€

Postres

Tiramisú clásico / 7,50€

Mascarpone italiano, bizcocho empapado en café
espresso y cacao puro.



★ Roche / 8,00€

Corazón cremoso de chocolate y avellana con
cobertura crujiente.



Cannolo siciliano scomposto / 7,00€

Ricotta italiana con notas cítricas, chocolate y frutos
del bosque, acompañado de crujiente de cannolo.



★ Ricotta y peras caramelizadas / 8,00€

Crema delicada de ricotta italiana con peras
caramelizadas.



Antes de comer/cenar

APERITIVO *Pre-dinner*

Italianos

- Mini Prosecco botella / 7,00€
- Spritz / 8,00€
- Lemonspritz / 8,00€
- Campari bitter (*copa pequeña*) / 5,00€
- Garibaldi (*Campari y zumo de naranja*) / 8,00€
- Campari&Prosecco / 8,00€
- Martini Rosso, Bianco, Dry o Rosato (*copa pequeña*) / 4,00€

Otros

- Gin & tónica / 8,00€
- Ron & cola / 8,00€
- Mojito / 8,00€

Refrescos

- Agua Solan de Cabras (50cl) / 2,00€
- Agua con gas San Pellegrino (50cl) / 3,50€
- Coca Cola, Zero o Zero Zero / 3,00€
- Fanta limón o naranja / 3,00€
- Fuz Tea / 3,00€
- Sprite / 3,00€
- Aquarius limón o naranja / 3,00€
- Schweppes tónica o limón / 3,00€
- Bitter Rosso / 3,00€
- Zumo de melocotón, piña, manzana o naranja / 2,50€
- Gaseosa La Casera / 3,50€
 - Tinto de verano
 - Tinto de verano limón

Bebidas

Cerveza

- Caña (0,20cl) / 2,00€
- Caña con limón o gaseosa (0,20cl) / 2,00€
- Caña (0,33cl) / 3,00€
- Caña con limón o gaseosa (0,33cl) / 3,00€
- Tanque (0,50cl) / 3,50€
- Tanque con limón o gaseosa (0,50cl) / 3,50€
- Ámbar Especial (tercio) / 3,00€
- Ámbar Radler (tercio) / 3,00€
- Ámbar 0.0 Tostada (tercio) / 3,00€
- Ámbar 0.0.0 (tercio) / 3,00€
- Ámbar 1900 Sin filtrar (tercio) / 3,50€
- Ámbar IPA (tercio) / 3,50€
- Ámbar Sin gluten (tercio) / 4,00€

Italianas

- Peroni Nastro Azzurro (tercio) / 3,50€
- Moretti (tercio) / 3,50€
- Kbirr (tercio) / 3,50€
 - Natavota (Lager)
 - Pullicen Hell (Pale Ale)
 - Cuore di Napoli (Red Ale)

Café e infusiones

- Espresso / 1,30€
- Espresso descafeinado / 1,50€
- Solo largo / 1,30€
- Solo largo descafeinado (MÁQUINA/SOBRE) / 1,50€
- Americano / 2,50€
- Americano descafeinado (MÁQUINA/SOBRE) / 2,70€
- Doble espresso / 2,50€
- Doble Espresso descafeinado / 2,70€
- Café macchiato / 1,50€
- Café cortado / 1,70€
- Café bombón / 2,00€
- Café con leche / 2,00€
- Cappuccino / 2,00€
- Vaso de leche / 1,50€
- Latte macchiato / 2,50€
- Cola Cao / 2,50€
- Café Belmonte / 3,00€
- Carajillo de brandy o baileys / 3,00€
- Carajillo quemado de ron o brandy / 3,50€
- Infusiones / 1,60€
 - Té negro
 - Té verde
 - Té rojo
 - Manzanilla
 - Poleo menta

Después de cenar DIGESTIVO *After dinner*

Chupito / 2,00€

Vaso / 4,50€

- Limoncello
- Llicor de hierbas
- Crema de orujo
- Grappa blanca
- Grappa barrique
- Baileys
- Amareto Disaronno
- Whisky
- Ron

Vino *Copa*

Tinto

- Abadía Milagro (RIOJA) / 3,50€
- Cal y Canto (TEMPRANILLO MERLOT SYRAH) / 3,50€
- Finca del Puntal (CABERNET SAUVIGNON) / 4,00€
- Finca la Melendra (RIBERA DEL DUERO) / 4,50€

Blanco

- Cal y Canto (VERDEJO) / 3,00€
- Solar de Ricot (SEMIDULCE) / 3,00€

Rosado

- Cal y Canto / 3,00€

*Disponemos de Carta de Vinos.
Consulte a nuestro personal.*