



PROPAGANDA

Italian Wine Bar

ENTRANTES CALIENTES

Para Compartir

Caponata alla Siciliana 10€ - 15€

Pisto de Berenjenas, Tomate, Almendras, Piñones y Pasas

Alcachofas confitadas con Parmesano 7€ ud

Servidas con lascas de queso Parmesano

Alcachofas confitadas con Jamón 7€ ud

Servidas con Jamón de Parma

Crostone Milano 12,5€

El norte de Italia en un bocado: pan rústico dorado, Salchiccia especiada y Mascarpone con eneldo

Arrosticini Abruzzesi 14€

8 uds de brochetas de Cordero al estilo de Abruzzo

Porchetta di Ariccia 15€

Cochinillo asado a las finas hierbas en horno de leña

Boquerones en vinagre 10€

Boquerones encurtidos con aceitunas y chips

Crostone Mozzarella & Anchoas del Cantábrico 18€

Tostada de pan artesanal caliente con queso Mozzarella de Búfala, Anchoas del Cantábrico y ralladura de Lima Bio

Focaccia al Rosmarino 7,5€

Pan Focaccia caliente con romero

EMBUTIDOS

Para Compartir

Mortadella Trufada 8€ - 14€

Mortadella de Bologna con Trufa

Mortadella Classica al Pistacchio 8€ - 14€

Mortadella clásica con Pistachos

Pork & Roll 24€

Tabla de embutidos Italianos, servidos con Pepinillos encurtidos y Mostaza de Dijon

El Gran Jamón Ibérico 35€

80 Gr. de Jamón Ibérico 100% Bellota cortado a cuchillo

Speck del Trentino 10€ - 15€

"Prosciutto" ahumado italiano de la región del Trentino

Coppa di Parma 8€ - 14€

Coppa di Parma

Tris de Mortadella 20€

Mortadella Trufada, Mortadella clásica, Salame rosa di Bologna servidas con Mostaza Dijon

Culatello di Zibello 21€

"Prosciutto" di Zibello con mermelada de naranja amarga

TRIO DI PROSCIUTTI 25€

Prosciutto San Daniele, Culatello di Zibello y Speck del Trentino Servidos con mermeladas



Ostras 5€

Ostra al natural

Ostras 5,5€

Ostra servida con salsa mignonette



Pan Rosetta servido caliente con Mantequilla de Búfala, AOVE y Romero + cubierto 2,5€ p/p
Tenemos a su disposición toda la información sobre los alérgenos que pueda contener nuestra carta.



CHEESE BAR



Tabla de 4 Quesos 26€ (uds 8,5€)

Taleggio, Blue delle Langhe, Moliterno al Tartufo y Curado al Whiskey. Servidos con confitura de Naranja, Uvas y frutos secos

Burrata di Andria 21€

Burrata fresca servida con Pera borracha y Culatello di Zibello

Caciocavallo Grigliato 16€

Queso a la plancha, fundido intenso y crujiente por fuera servido sobre pan Carasau con un toque de miel y tomillo

Tabla de 6 Quesos 36€ (uds 8,5€)

Gorgonzola al Champagne, Taleggio, Blue delle Langhe, Moliterno al Tartufo Parmesano de Búfala y Curado al Whiskey. Con confitura de Naranja, Uvas y frutos secos

Gorgonzola al Champagne 12€

Crema de queso Gorgonzola al Champagne acompañados con Taralucci Pugliesi

Mozzarella Ahumada 25€

250 gr. de Mozzarella de Búfala ahumada servida sobre Berenjenas a la parrilla y Tomates cherry

Camembert grillé 18€

Camembert fundido servido con confitura de Tomates

FONDUE DE QUESOS



Fondue Clasica 15€ por persona (Mínimo dos personas)

Fondue de quesos preparada con vino Trento DOC acompañada de patatas y pan artesanal

Fondue PROPAGANDA 18,50€ por persona (Mínimo dos personas)

Fondue de quesos preparada con vino Trento DOC acompañada de embutidos italianos y pan artesanal



Añade más patatas y pan por 8,5€



PLATOS ESPECIALES PARA ESTA NAVIDAD



Insalata Russa con Gamberi 20€

Elaborada al momento, coronada con gambas jugosas y frescas. Un clásico navideño

Spaghettone con Bogavante 32€

Spaghettone al dente acompañado de bogavante. Un plato intenso y elegante

Guancia di Manzo Brasata al Barolo 26€

Carrilleras en salsa de vino tinto Barolo servida con Polenta Italiana

Gran Vitel Tonne' 21€

Clásico plato frío de Ternera con salsa de Atún al estilo Piemontés

Cappelletti al Brodo di Capone 26€

Capelletti rellenos al estilo tradicional, servidos en un caldo profundo y sedoso de Capón

Bullabesa 32€

Clásica Sopa Provenzal de Pescado y Marisco, servida con Tosta de Pan de ajo

Plato Especial del Chef 30€

Un plato secreto creado especialmente para esta noche. Una creación exclusiva que solo descubrirás al llegar a la mesa.



PLATOS



Ravioloni ripieni di Porcini e Tartufo 26€

Pasta fresca rellena de Boletus y Trufa negra, con Mantequilla, Parmesano y Salvia

Spaghettone alla Carbonara / Trufada 19€ - 22€

Spaghetti alla Carbonara clásica / con Trufa

Lasagna di Zucca 21€

Lasaña con Calabaza, Mozzarella Ahumada y Tomillo Fresco

Crema de Tomates rostizados 14€

Crema de Tomates rostizados servida con croutons, Lascas de parmesano y romero fresco

Tacos de Solomillo 24€

4 Tortillas de Maiz con Solomillo de Ternera, Guacamole y salsa de Chile Chipotle

Tataki di Tonno 26€ ud

Tataki de Atún servido con Cebollas caramelizadas



PROPAGANDA

Italian Wine Bar

HOT APPETIZERS

To Share

Sicilian-Style Caponata 10€ - 15€

Eggplant Stew with Tomato, Almonds, Pine Nuts and Raisins

Confit Artichokes with Parmesan 7€ ud

Served with Parmesan shavings

Confit Artichokes with Ham 7€ ud

Served with Parma ham

Crostone Milano 12,5€

Northern Italy in a single bite: golden rustic bread, spiced sausage and mascarpone with dill

Arrosticini Abruzzesi 14€

8 pcs of Abruzzo-Style Lamb Skewers

Porchetta di Ariccia 15€

Wood-Fired Roast Suckling Pig with Fine Herbs

Marinated White Anchovies 10€

Pickled White Anchovies with Olives and Crisps

Crostone Mozzarella & Cantabrian Anchovies 18€

Warm artisanal toast with Buffalo Mozzarella, Cantabrian Anchovies and organic lime zest

Rosemary Focaccia 7,5€

Warm rosemary focaccia bread

CHARCUTERIE

To Share

Truffled Mortadella 8€ - 14€

Bologna Mortadella with Truffle

Classic Pistachio Mortadella 8€ - 14€

Classic Mortadella with Pistachios

Pork & Roll 24€

Italian cured meats board, served with pickled gherkins and Dijon mustard

The Great Ibérico Ham 35€

80 g of 100% Bellota Ibérico Ham, hand-carved

Trentino Speck 10€ - 15€

Smoked Italian "Prosciutto" from the Trentino region

Coppa di Parma 8€ - 14€

Coppa di Parma

Mortadella Trio 20€

Truffled Mortadella, Classic Mortadella and Bologna Pink Salami, served with Dijon mustard

Culatello di Zibello 21€

"Zibello Prosciutto with bitter orange marmalade

TRIO DI PROSCIUTTI 25€

San Daniele Prosciutto, Zibello Culatello and Trentino Speck, served with assorted marmalades



Oyster 5€

Natural Oyster

Oyster Mignonette 5,5€

Oyster served with mignonette sauce



Warm Rosetta bread served with Buffalo Butter, EVOO and rosemary + cover charge €2.5 p/p
All allergen information related to our menu is available upon request.



CHEESE BAR



Four-Cheese Board 26€ (uds 8,5€)

Taleggio, Blue delle Langhe, Moliterno al Tartufo and Whiskey-Aged Cheese, served with orange jam, grapes and nuts

Burrata di Andria 21€

Fresh burrata served with wine-poached pear and Zibello Culatello

Caciocavallo Grigliato 16€

Grilled cheese, melted and intense on the inside with a crisp exterior, served over Carasau bread with honey and thyme

Six-Cheese Board 36€ (uds 8,5€)

Gorgonzola with Champagne, Taleggio, Blue delle Langhe, Moliterno al Tartufo, Buffalo Parmesan and Whiskey-Aged Cheese, served with orange jam, grapes and nuts

Champagne Gorgonzola 12€

Champagne Gorgonzola cream served with Pugliese tarallucci

Smoked Mozzarella 25€

250 g of smoked Buffalo Mozzarella served over grilled eggplant and cherry tomatoes

Camembert grillé 18€

Melted Camembert served with tomato jam



CHEESE FONDUE

Classic Fondue 15€ per person (Minimum two people)

Cheese fondue made with Trento DOC wine, served with potatoes and artisanal bread

PROPAGANDA Fondue 18,50€ per person (Minimum two people)

Cheese fondue made with Trento DOC wine, served with Italian cured meats and artisanal bread

Add extra potatoes and bread for €8.5



SPECIAL DISHES FOR THIS CHRISTMAS



Russian Salad with Shrimps 20€

Prepared to order and topped with fresh, succulent prawns. A Christmas classic

Spaghettone with Lobster 32€

Al dente spaghettone accompanied by fresh lobster. An intense and elegant dish

Braised Beef Cheek in Barolo Wine 26€

Beef cheeks in Barolo red wine sauce, served with Italian polenta

Gran Vitello Tonnato 21€

Classic chilled veal with tuna sauce, prepared in the Piedmontese style

Cappelletti in Capon Broth 26€

Traditional stuffed cappelletti served in a deep, silky capon broth

Bullabesa 32€

Classic Provençal fish and seafood soup, served with garlic toast

Chef's Special Dish 30€

A secret dish created especially for this evening.
An exclusive creation you'll only discover once it reaches your table



MAINS



Ravioloni with Porcini mushrooms and Truffle 26€

Fresh pasta filled with porcini mushrooms and black truffle, finished with butter, Parmesan and sage

Spaghettone Carbonara / Truffled Carbonara 19€ - 22€

Classic Spaghetti alla Carbonara / Truffle Carbonara

Lasagna di Zucca 21€

Lasagna with pumpkin, smoked mozzarella and fresh thyme

Roasted Tomato Cream 14€

Roasted tomato cream served with croutons, Parmesan shavings and fresh rosemary

Tenderloin Tacos 24€

4 corn tortillas with beef tenderloin, guacamole and chipotle chili sauce

Tuna Tataki 26€ ud

Tuna tataki served with caramelized onions