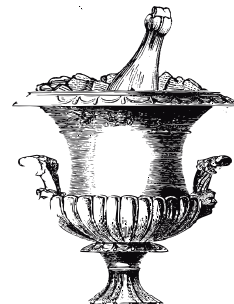




PROPAGANDA

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

Crostino de Anchoas del Cantábrico y Mantequilla ahumada con Madera de Cerezo 17€

Crostino de Pan Tostado artesanal, Anchoas del Cantábrico y Mantequilla ahumada de Cerezo

Arrosticini Abruzzesi 14€

8 uds de brochetas de Cordero al estilo de Abruzzo

Vitel Tonne' 11€ - 18€

Ternera con salsa de Atún al estilo Piemontés

Porchetta di Ariccia 15€

Cochinillo asado a las finas hierbas en horno de leña

Boquerones en vinagre 10€

Boquerones encurtidos con aceitunas y chips

Berenjenas Muhammara 12,50€

Berenjena asada servida con Pesto de Pimientillos dulces y Nueces

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

Focaccia al Rosmarino 7,5€

Pan Focaccia caliente con romero



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



RAWS

Steak Tartare 24€

Solomillo cortado a cuchillo con Huevo de codorniz, y Chips de Patatas al Romero

Carpaccio de Ternera 21€

Corte fino de Solomillo, Rúcula, Parmesano, Tomates cherry y lascas de Champiñones

Pan Rosetta servido caliente con Mantequilla de Búfala, AOVE y Romero + cubierto 2,5€ por persona
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€



PARA COMER CON LAS MANOS

Crostini, Sandwich & Pizzetta

Crostone Milano 12,5€

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

Pizzetta Romana 16€

Mozzarella di Búfala, Espinacas, Culatello di Zibello, Tomates Cherry horneados, Parmesano y pesto de Albahaca

Crostone Mozzarella & Anchoas del Cantábrico 18€

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

Sandwich cheese 16€

Sandwich de Quesos Italianos fundidos a la perfección servido con crema caliente de Tomates rostizados

ENSALADAS

Insalata di Prosciutto San Daniele 18€

Prosciutto San Daniele, Mozzarella di Búfala, espinacas baby, Tomatitos cherry, albahaca y vinagreta

Insalata di Tonno 18€

Tataki de atún con mix de hojas baby, aguacate, tomates secos, aceitunas kalamata y vinagreta

Ensalada de 3 Tomates 15€

Tomate Sicilianos, Datterini y Corazón de Buey con Albahaca y Cebolla roja



PLATOS



Ravioloni ripieni di Porcini e Tartufo 26€

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

Gnocchi di Patate alla Sorrentina 21€

Gnocchi de Patatas con salsa de Tomate, Mozzarella Parmesano y Albahaca fresca

Spaghettoni alla Carbonara / Trufada 19€ - 22€

Spaghetti alla Carbonara clásica / con Trufa

Lasagna di Zucca 21€

Lasaña con Calabaza, Mozzarella Ahumada y Tomillo Fresco

Pasta del día 19€

Cada día una pasta fresca diferente. Pregúntanos

Crema de Tomates rostizados 14€

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

Guancia di Manzo Brasata al Barolo 26€

Carrilleras en salsa de vino tinto Barolo servida con Polenta

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

Polpette Propaganda 19€

Albóndigas de Ternera en salsa de tomate servidas con puré de patatas y lascas de Parmesano