



# PROPAGANDA

*Italian Wine Bar*



## ENTRANTES ITALIANOS

*Para Compartir*

### Caponata alla Siciliana 8€ -15€

Pisto de Berenjenas, Tomate, Almendras, Piñones y Pasas

### Alcachofas confitadas con Parmesano 6,5€ ud

Servidas con lascas de queso Parmesano

### Alcachofas confitadas con Jamón 6,5€ ud

Servidas con Jamón de Parma

### Crostino de Anchoas del Cantábrico y Mantequilla ahumada con Madera de Cerezo 12€

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

### Arrosticini Abruzzesi 8€ -14€

8 uds de brochetas de Cordero al estilo de Abruzzo

### Vitel Tonne´ 10€ -18€

Tenera con salsa de Atún

### Porchetta di Ariccia 14€

Cochinillo asado a las finas hierbas en horno de leña

### Prosciutto e Melone 13€

Prosciutto San Daniele y Rodajas de Melón fresco

### Focaccia al Rosmarino 7,5€

Pan Focaccia caliente con romero

## EMBUTIDOS ITALIANOS

*Para Compartir*

### Mortadella Trufada 8€ - 14€

Mortadella de Bologna con Trufa

### Mortadella Classica al Pistacchio 8€ - 14€

Mortadella clásica con Pistachos

### Pork & Roll 23€

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

### El Gran Jamón Ibérico 35€

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

### Speck del Trentino 8€ - 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

### Culatello di Zibello 21€

"Prosciutto" di Zibello con mermelada de naranja amarga

## TRIO DI PROSCIUTTI 23€

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



### Ostras 5€

Ostra al natural



### Ostras 5,5€

Ostra servida con Aire de Champagne

## RAWS

### Steak Tartare 24€

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

### MIAMI Ceviche 21€

Corvina salvaje, Leche de tigre, Jalapeños y Piña

### Carpaccio de Ternera 19€

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

### Tartare de Atún con Burrata 26€

Atún rojo con Aguacate y mayonesa de Ajo negro, servido sobre una Base de Burrata



## CHEESE BAR



### Burrata di Andria 21€

Burrata fresca servida con Pera borracha y Culatello di Zibello

### Gorgonzola al Champagne 12€

Crema de queso Gorgonzola al Champagne acompañados con Taralucci Pugliesi

### Trenza de Mozzarella di Búfala Campana DOP 25€

Servida con Tomates km 0 de temporada, Albahaca fresca y polvo de Aceitunas negras

### Mozzarella Ahumada 25€

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

### Camembert grillé 17€

Camembert fundido servido con confitura de Tomates

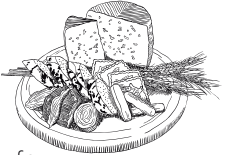
## TABLAS DE QUESOS

### Tabla de 4 Quesos 26€

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

### Tabla de 6 Quesos 32€

Gorgonzola al Champagne, Pecorino al Vino tinto, Blue delle Langhe, Moliterno al Tartufo Parmesano de Búfala y Curado al Whiskey. Servidos con confitura de Naranja, Uvas y frutos secos



## ENSALADAS & SANDWICHES

### Piadina Romagnola 14,5€

Sandwich de Piadina rellena de Burrata, Rúgula y Salmón

### Pizzetta Romana 14,5€

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

### Insalata di Salmone 18€

Salmón ahumado, Aguacate, Burrata, brotes mixtos, semillas de Calabaza. Servida con Vinagreta

### Insalata di Prosciutto 18€

San Daniele, Queso azul Blue delle Langhe, brotes mixtos, y Tomatitos cherry. Servida con Vinagreta

### Ensalada de 3 Tomates 15€

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

### Berenjenas Muhammara 15€

Berenjena asada servida con Pesto de Pimientillos dulces y Nueces

## PLATOS

*SPECIAL EDITION 2024*

### Ravioloni ripieni di Porcini e Tartufo 26€

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

### Pasta del día 19€

Cada día una pasta fresca diferente. Pregúntanos

### Gazpacho del día 14€

Gazpacho

### Gnocchi di Patate alla Sorrentina 21€

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

### Guancia di Manzo Brasata al Barolo 29€

Carrilleras en salsa de vino tinto Barolo Riserva servida con puré de Patatas

### Spaghettoni alla Carbonara / Trufada 19€ - 22€

Spaghetti alla Carbonara clásica / con Trufa

### Tacos de Solomillo 22€

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

### Lasagna di Carciofi 21€

Lasaña de Alcachofas, Mozzarella Ahumada y Tomillo Fresco

### Tataki di Tonno 26€ ud

Tataki de Atún servido con Cebollas caramelizadas

English Menu



*Cesta de panes artesanales blanco, integral, grissini y tarallucci y cubiertos 2€ por persona  
Tenemos a su disposición toda la información sobre los alérgenos que pueda contener nuestra carta.*