












ANTIPASTI dal nostro forno a legna

 <i>Pane profumato all'aglio, con prezzemolo</i>	€ 3,20
 <i>Pane profumato all'aglio con formaggio e pomodoro</i>	€ 3,70
 <i>Bruschetta al pomodoro con olio Evo, aglio e basilico</i>	€ 3,90
 <i>Focaccia con olio Evo e rosmarino o pomodoro e aglio</i>	€ 7,00
<i>Bruschetta al pesto con prosciutto e mozzarella di bufala</i>	€ 7,60
<i>Bruschetta al salmone con avocado e gamberetti</i>	€ 7,60


ANTIPASTI Italiani dalla nostra cucina

 <i>"Burrata Malata", burrata italiana con pomodorini, trito di olive nere disidratate e pesto servito in una siringa</i>	€ 8,90
<i>Carpaccio di carne con parmigiano, rucola e limone, condito con olio Evo</i>	€ 13,50
<i>Carpaccio di salmone con cipollotti, capperi, olio Evo e olive triturate</i>	€ 13,50

ANTIPASTI tipici Canari

 <i>Patate fritte, con patate di lanzarote fresche</i>	€ 4,90
 <i>Papas arrugadas tipico canario, piccole patate cotte con poca acqua e servite con allioli e mojos verde e rosso</i>	€ 6,00
 <i>Formaggio fresco di capra di Lanzarote panato e fritto o passato alla piastra, servito con mojos canarios</i>	€ 9,50
 <i>Gamberetti all'aglio</i>	€ 10,50

INSALATE

<i>"Posillipo": insalata mista con tonno, mix di lattuga, pomodoro, cipolla, carota, uovo, olive e mais dolce</i>	€ 8,30
 <i>"Un Bacio a Capri": caprese di mozzarella di bufala fresca con pomodoro e basilico</i>	€ 8,90
<i>"Insalata Livio": con mix di lattughe, avocado, pomodorini ciliegino, gamberetti, pinoli, di capra e vinaigrette dello chef al miele</i>	€ 11,90



PRIMI PIATTI di pasta fresca fatta da Noi

<i>Lasagna di carne alla Bolognese gratinata con Parmigiano nel forno a legna</i>	€ 11,00
<i>“Ravioli Don Carlo”, ravioli di carne conditi con burro, salvia, uva sultanina, Porto e parmigiano</i>	€ 11,90
<i>🍄 Ravioli vegetariani di spinaci e ricotta in salsa di noci e olio di tartufo</i>	€ 11,90
<i>🍄 Gnocchi al pesto con Parmigiano, basilico, olio EVO e pinoli</i>	€ 11,50
<i>🍄 Gnocchi alla Sorrentina con salsa dello chef al pomodoro, aglio e basilico</i>	€ 11,50
<i>🍄 Gnocchi al gorgonzola con deliziosa salsa ai mirtilli</i>	€ 11,50
<i>Tagliatelle al salmone con salsa cremosa dello chef e salmone affumicato</i>	€ 12,50
<i>Tagliatelle al Prosecco con gamberi, funghi, pomodoro ciliegino e burrata servite sulla salsa cremosa dello chef</i>	€ 15,50

pasta secca

<i>Spaghetti alla Bolognese, con ragù cucinato a fuoco lento per ore</i>	€ 11,00
<i>Spaghetti alla carbonara, su richiesta anche con panna</i>	€ 11,00
<i>🍷 Spaghetti Amatriciana, salsa di pomodoro dello chef, cipolla, pancetta e peperoncino</i>	€ 11,00
<i>🍷 Penne Arrabiata, pomodoro, aglio e peperoncino</i>	€ 11,00
<i>🍄 Penne quattro formaggi cremosissimi e olio al tartufo</i>	€ 11,50
<i>Spaghetti ai frutti di Mare</i>	€ 14,50
<i>(Tagliatelle 0,50 cent in piu’)</i>	

pasta per celiaci

Spaghetti o Penne....con salsa a scelta (due euro in più, secondo la scelta del condimento)

Risotti

<i>Risotto Mediterraneo con zucca locale e gamberi</i>	€ 12,90
<i>🍄 Risotto con funghi porcini mantecato al Parmigiano</i>	€ 13,90
<i>Risotto Frutti di Mare con succosi frutti di mare e erbe aromatiche</i>	€ 15,50



CARNI

<i>Petto di pollo alla griglia con contorno</i>	€ 11,00
<i>Pollo Tricolore, filetto di pollo ripieno di pancetta, formaggio, salsa di basilico, gratinato con pomodoro e mozzarella</i>	€ 13,00
<i>Pollo al Curry in salsa cremosa di curry e ananas con patate fritte</i>	€ 13,00
<i>Filetto di manzo alla griglia con contorno</i>	€ 18,00
<i>Filetto "DolceAmaro" di manzo cucinato con datteri, Moscato e amaretto</i>	€ 19,50
<i>Filetto di manzo con salsa al pepe verde, salsa ai funghi o salsa gorgonzola</i>	€ 19,50
<i>Entrecôte alla griglia con contorno</i>	€ 17,00
<i>Saltimbocca alla Romana con contorno</i>	€ 19,00
<i>Coscia di agnello da latte cucinata nel suo sugo a bassa temperatura</i>	€ 22,00

PESCE

<i>Filetto di Salmone alla griglia</i>	€ 15,90
<i>Sogliola alla griglia</i>	€ 14,90
<i>"Solea", turbanti di sogliola ripieni di gamberi con salsa dello chef</i>	€ 15,90
<i>Salmone fresco con verdure di stagione spadellate e salsa al Vermentino toscano</i>	€ 17,00

MENU PER I BAMBINI

<i>Spaghetti o penne al ragù</i>	€ 6,00
<i>Spaghetti o penne alla carbonara</i>	€ 6,00
<i>"Ironman", filetto di pollo panato con patatine fritte</i>	€ 6,00
<i>"Surfer", filetto di pesce panato con patatine fritte</i>	€ 6,00

 *Piccante*

 *Vegetariano*



PIZZE GOURMET

- PULCINELLA: margherita con mozzarella di bufala,
basilico e parmigiano € 14,50*
- BURRATINA: margherita con burrata italiana fresca € 15,50*
- ELEGANTE: margherita, pomodoro essiccato nel nostro forno,
formaggio di capra, olive nere di Napoli e basilico € 15,00*
- TRICOLORE: margherita con stracciatella, rucola, pomodorini
freschi, prosciutto crudo e scaglie di parmigiano € 16,50*
- PARMIGIANA: margherita, melanzane fritte, prosciutto cotto,
burrata italiana, basilico e parmigiano € 16,50*
- AVOCADO: margherita con salmone affumicato, avocado,
burrata italiana e olio piccante € 17,50*
- TOP : margherita con mozzarella di Bufala, salsiccia, cipolla rossa,
aglio, paprika e semi di chia € 16,50*



PIZZE GOURMET DI LANZAROTE

*La nostra reinterpretazione della tradizionale pizza napoletana con ingredienti locali
per offrirVi un'esperienza gastronomica unica*

*CHORIZO: margherita con cipolla rossa caramellata e
chorizo canario*

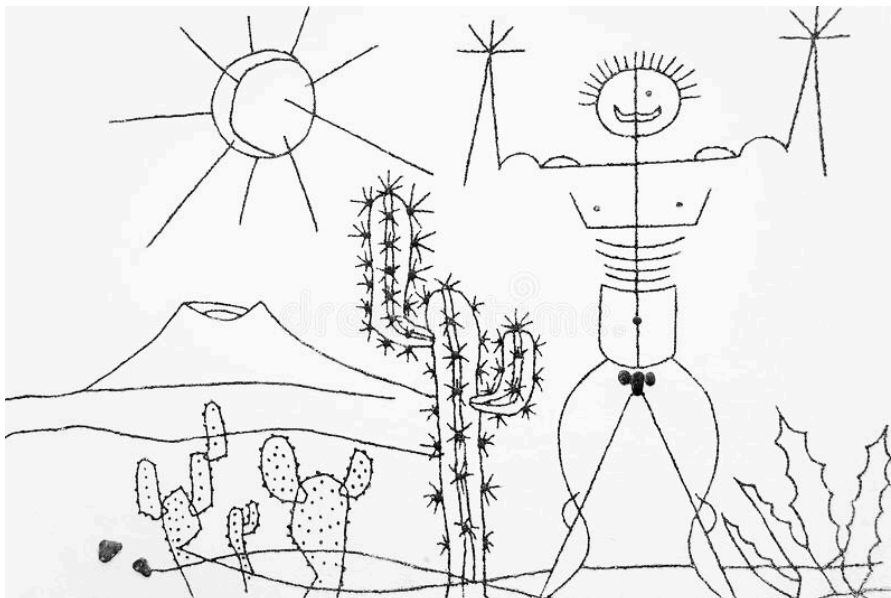
€ 15,00

*4 QUESOS: fatta con formaggi docg di Lanzarote, noci e una
deliziosa crema di limone e noci e polvere di limone
con o senza salsa di pomodoro naturale*

€ 16,50

*PATA NEGRA: con salsa di pomodorini freschi, aglio, mozzarella
di Bufala e prosciutto Pata Negra*

€ 19,50



Disegno di César Manrique



 **PIZZE** 
con forno a legna

<i>Pizza Margherita</i>	€ 9,00
<i>Pizza Napoli, pomodoro, formaggio, capperi e acciughe</i>	€ 10,00
<i>Pizza Patatina, margherita con patatine fritte</i>	€ 10,00
<i>Pizza Tonno e Cipolle su base di margherita</i>	€ 10,50
<i>Pizza Pollo, margherita con pollo e salsa barbecue</i>	€ 11,50
<i>Pizza Bismark, margherita con prosciutto cotto e uovo fresco</i>	€ 10,50
<i>Pizza Capricciosa, margherita con olive, prosciutto cotto, funghi e carciofini</i>	€ 11,50
<i>Pizza Vesuvio, pomodoro fresco, formaggio, aglio, cipolla e peperoni</i>	€ 10,00
<i>Pizza Hawaii, margherita con prosciutto cotto e ananas</i>	€ 11,00
<i>Pizza Quattro formaggi</i>	€ 11,50
<i>Pizza Serrano, margherita con prosciutto crudo "jamon serrano"</i>	€ 11,50
<i>Pizza Regina, margherita con prosciutto cotto e funghi</i>	€ 11,00
<i>Pizza "Peperoni", margherita con salamino piccante</i>	€ 11,50
<i>Pizza Siciliana, margherita con olive, peperoni, acciughe e cipolla</i>	€ 10,50
<i>Pizza Indivolata, margherita con cipolla, capperi, gorgonzola e peperoncino</i>	€ 10,50
<i>Pizza Pesto, pomodoro ciliegino, prosciutto cotto e parmigiano</i>	€ 11,50
<i>Pizza Mare, margherita con tonno, gamberi, cozze e granchio</i>	€ 11,50
<i>Pizza Lanzarote, margherita con datteri, formaggio di capra e bacon</i>	€ 11,50
<i>Calzone liscio con prosciutto cotto</i>	€ 10,50
<i>Calzone farcito con pomodoro, formaggio, salame, prosciutto cotto e ricotta</i>	€ 11,50

 **DOLCI FATTI IN CASA** 

<i>Dolce del giorno fatto in casa</i>	€ 5,50
<i>Tiramisù fatto in casa da noi</i>	€ 5,50
<i>Panna cotta fatta in casa da noi con Bavarese</i>	€ 5,50
<i>Gelato vari gusti fatto artigianalmente dalla nostra gelateria n.3 palline</i>	€ 5,50
<i>Nutellone, pizza con nutella</i>	€ 6,50
<i>Degustazione di Dolci fatti in casa</i>	€ 15,00

LEGGERE PRIMA DI ORDINARE

ALLERGIE

- Crostacei e derivati
- Noccioline e derivati
- Uova e derivati
- Pesce e derivati
- Soia e derivati
- Noci e frutta secca
- Senape
- Spezie
- Molluschi

INTOLLERANZA

Glutine:

Pasta, cereali e farine

Lattosio:

Latte, Formaggi, Panne e derivati

*TOGLIERE O
CAMBIARE DAL
NOSTRO MENU'*

**OGNI CAMBIO AL MENU'
COMPORTERA' UN EXTRA
CHE VARIA DA 0,50 CENT A
4,00 EURO**

CHIEDETECI

*SENTITEVI LIBERI DI CHIEDERE
AL PERSONALE*

*POSSIAMO SUGGERIRVI LA
SCELTA PIU' ADATTA A VOI E
ALLA VOSTRA FAMIGLIA*

*SE SEGUITE UNA SPECIALE
DIETA O AVETE DELLE
INTOLLERANZE O ALLERGIE
FATECELO SAPERE PRIMA DI
ORDINARE*



VINI DI LANZAROTE

<i>Famara rosso, bianco secco, semidolce o rosé (bottiglia)</i>	€ 20,00
<i>Bermejo bianco secco o semidolce (bottiglia)</i>	€ 25,00
<i>Vulcano, bianco secco, bianco semidolce, o rosso (bottiglia)</i>	€ 25,00

VINI ITALIANI

<i>Prosecco "Mionetto" (bottiglia)</i>	€ 20,00
<i>Pinot grigio (bottiglia)</i>	€ 20,00
<i>Chianti rosso</i>	€ 20,00
<i>Barbera d'Asti rosso</i>	€ 20,00
<i>Lambrusco rosso</i>	€ 18,00

VINI DALLA SPAGNA

<i>Viña Sol (bottiglia)</i>	€ 16,00
<i>Viña Sol (½ bottiglia)</i>	€ 8,00
<i>San Valentín bianco (bottiglia)</i>	€ 16,00
<i>San Valentín bianco (½ bottiglia)</i>	€ 8,00
<i>Torres de Casta rosé (bottiglia)</i>	€ 16,00
<i>Torres de Casta rosé (½ bottiglia)</i>	€ 8,00

VINI DELLA CASA

<i>Vino della casa rosso, bianco (bottiglia)</i>	€ 14,00
<i>Vino della casa rosso, bianco (½ bottiglia)</i>	€ 8,00



VINI AL BICCHIERE

<i>Famara rosso, rosé, bianco secco o semidolce</i>	€ 4,50
<i>Viña Sol bianco, San Valentín bianco, Torres de Casta</i>	€ 4,00
<i>Vino della casa bianco o rosso</i>	€ 3,50
<i>Vulcano o Bermejo secco o semidolce</i>	€ 5,50

SANGRIA

<i>Calice grande di Sangria</i>	€ 6,00
<i>1 litro di Sangria</i>	€ 15,00
<i>½ litro di Sangria</i>	€ 8,00

BIBITE

<i>Acqua naturale o frizzante (½ litro)</i>	€ 2,50
<i>Bibita grande</i>	€ 3,50
<i>Birra grande</i>	€ 3,50
<i>Birra piccola</i>	€ 2,50
<i>Birra in bottiglia (Dorada, Tropical 0,0%, 1906 rossa, Tropical limone, Peroni)</i>	€ 3,00
<i>Succhi in bottiglia</i>	€ 2,50
<i>Spremuta di arancia</i>	€ 3,50
<i>Appletaiser</i>	€ 2,70
<i>Koppenberg o Magners</i>	€ 5,50
<i>Cocktail o miscele (Aperol Spritz, Negroni, Mojito, Piñacolada, , St-Germain Hugo Tequila Sunrise, Gin Tonic)</i>	€ 7,00
<i>Coppa di liquore</i>	€ 6,00
<i>Chupito di liquore</i>	€ 3,10



BEVANDE CALDE

<i>Caffè espresso italiano</i>	€ 1,60
<i>Caffè espresso macchiato</i>	€ 1,70
<i>Caffè espresso con liquore</i>	€ 2,10
<i>Caffè con panna</i>	€ 2,10
<i>Caffè americano</i>	€ 2,00
<i>Cappuccino</i>	€ 2,50
<i>Cappuccino con panna</i>	€ 2,70
<i>“Leche y leche” (latte condensato, caffè, latte caldo)</i>	€ 1,90
<i>Tè caldo</i>	€ 1,60
<i>Infusione o camomilla</i>	€ 1,60
<i>“Barraquito” (latte condensato, Licor 43, caffè, latte, cannella e scorza di limone)</i>	€ 6,00
<i>Irish Coffee</i>	€ 6,00

IGIC INCLUSO