



MENÚ



ANTIPASTI

Focaccia fina - aceite de oliva y romero	9
Garlic Bread - pan de ajo y mozzarella fundida	10
Ensalada César - pechuga de pollo crujiente, lechuga romana, parmesano, salsa César, picatostes	18
Datterino tomates y Stracciatella - aceite de oliva	14,5
Burrata y Verduras a la Parilla - tomates, aceitunas, crema balsámica	16,5

CARPACCIO

Carpaccio de ternera - champiñones, rúcula	17
Carpaccio de ternera - mozzarella «Di Bufala», ensalada de rúcula	18
Carpaccio de ternera - verduras marinadas, piñones	19

PIZZA ROSSE

Margherita - tomate, mozzarella, albahaca - (con champiñones +1€)	13,5
Regina Classica - tomate, mozzarella, jamón de hierbas, champiñones frescos, albahaca - (con huevo +1€)	17,5
Parma - tomate, mozzarella, jamón de parma, albahaca	18,5
Diavola - tomate, mozzarella, salchicha spanata picante, cebolla roja, rúcula	16
Bresaola - tomate, mozzarella, bresaola, rúcula, virutas de parmesano	17
Calzone - tomate, mozzarella, champiñones, jamón a las finas hierbas, queso ricotta	18
Burrata - tomate natural y en conserva, burrata, rúcula, crema balsámica - (con jamón de parma +5€)	19
Bufalina - tomate, mozzarella «di Bufala», orégano, albahaca	16
Tonno - tomate, mozzarella, atún marinado, aceitunas, alcaparras, cebollas rojas	19
Ricotta - tomate, mozzarella, ricotta, parmesano, berenjenas, tomates cherry, albahaca	17,5
Pepperoni - tomate, mozzarella, chorizo suave, orégano	16,5

PIZZA BIANCHE

Caprese - mozzarella «di Bufala», tomate confitado, albahaca	15
Rustica - mozzarella, nata, queso de cabra y vaca, miel, rúcula, tomates cherry	16
Quattro Formaggi - mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmesano, cebollas rojas - (con speck +3€)	17,5
Basilico Meatballs - mozzarella, ternera cocida a fuego lento, huevo, cebollas rojas, albahaca	18
Grazia - mozzarella, calabacines, nata 0%, pechuga de pollo marinada, guindilla dulce, hierbas frescas	16,5
Piccante - nata fresca y nduja, mozzarella, salchicha picante, ricotta al limón, rúcula guindilla roja fresca	17,5
Stracciatella Verde - crema de albahaca, jamón speck, tomate confitado, stracciatella, rúcula, parmesano crema balsámica	19
Ricchissima - mozzarella, ricotta, champiñones, huevo, parmesano, aceite aromatizado con trufa	18
Verdura - mozzarella, verduras asadas, rúcula	17

PASTA FRESCA

Raviolis de Ternera de Aubrac - ternera «extra» de la granja Montagnes d'Aubrac®, salsa de tomate y parmesano	18
Raviolis de Ricotta y Espinacas - crema de salvia y parmesano	18,5

PASTA AL FORNO

Lasaña Tradicional - tomate, bechamel y carne de vacuno de la Granja Montagnes d'Aubrac	16,5
Lasaña Vegetariana - calabacines y berenjenas que se deshacen en la boca, salsa de tomate y mozzarella ahumada	16,5
Macarrones Gratinados - lardones de jamón de Parma, rúcula	15,5

FRESH BOWLS

Fresh Bowl Salmón Marinado	18,5
<i>tartar de salmón, arroz venere/quinoa, mango fresco, aguacate, judías edamame, tomates datterino, hierbas frescas, salsa de soja tostada/aceite de sésamo, chile dulce/jengibre</i>	
Fresh Bowl Veggie	17,5
<i>calabacines y berenjenas a la parrilla, arroz venerado/quinoa, mango fresco, aguacate, judías edamame, tomates datterino, hierbas frescas, salsa de soja tostada/aceite de sésamo - (con una burrata +€6)</i>	

HAMBURGERIA

Carne de vacuno procedente de la granja del propietario en Aubrac.
Animales 100% bien alimentados y 100% trazados • Panecillos caseros.

Americano - buey de aubrac, queso cheddar añejo, mezcla de verduras dulces, ensalada y salsa de tomate casera	18,5
Le Frenchy - aubrac beef, queso comté, bacon crujiente, condimento de chalota, rúcula y salsa bearnesa	19,5
Le British - aubrac beef, queso cheddar fresco, chutney de cebolla, canónigos y salsa savora de mostaza	17,5
L'Auvergnat - buey de aubrac, queso azul de auvernia, cebolla caramelizada y salsa de mostaza y miel	18

DOLCI

Nuestro equipo de pasteleros, en la cocina, cada mañana para preparar todo lo necesario para los postres hechos frescos para usted, en todo momento.

Brownie helado de avellana y vainilla	8,5
Tiramisù con café y amaretto	6,5
Cheesecake con coulis de lima y mango	8
Profiteroles Grandes - Helado italiano y salsa de chocolate	9,5
Crème brûlée con pistacho	7,5
Pizza Nutella - almendras y avellanas tostadas	10
Coffee MOKUS - tiramisù o panna cotta	5
Té MOKUS - tiramisù o panna cotta	7,5

GELATO

Vainilla o Chocolate o Vainilla/Chocolate	6
 Cobertura a elegir : avellanas tostadas • coulis de frutos rojos • coulis de caramelo • salsa de chocolate	

COPPA DI GELATO

para 1 persona — 9 | para 4 personas — 18

Gianduja - helado de vainilla y chocolate, nutella, brownie, avellanas caramelizadas, pepitas de chocolate
Caramello - helado de vainilla, salsa de caramelo, galletas de chocolate, merengue
Fragoloso - helado de vainilla, fresas frescas, galleta, coulis de fresas, almendras laminadas