



# 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
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	
Fresh Bowl Veggie	17,5
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)	

## 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
Galleta gigante para dos - gelato de vainilla, pepitas de chocolate, avellanas, almendras, salsa de caramelo	13,5
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, 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