

RISTORANTI • PIZZERIE

La Tagliatella[®]

Dove Mangiare è un Piacere





Antipasti

Cuore di tomino

Hojaldre relleno de queso tomino, guanciale, nueces y manzana caramelizadas y confettura di pomodoro

Focacce liguri

Jamón de pato, parmigiano, provolone, rulo de cabra, cebolla caramelizada, bresaola, pistachos y rúcula

Provoletta

Queso provolone fundido con verduras horneadas

Carpaccio di vitellone

Con virutas de parmigiano

Carpaccio di vitellone pepe nero

A la pimienta negra, con virutas de parmigiano

Pane della Tagliatella

Pan tradicional con tomates, aceitunas y cebolla



Disponemos, a petición de nuestros clientes, de información sobre el contenido de ingredientes que pueden causar alergias o intolerancias.



Tartar di salmone

Antipasti di mare

Tartar di salmone

Carpaccio napoletano

Tomate natural, mozzarella de búfala, anchoas y paté de aceitunas negras

Carpaccio di baccalá

Tomate confitado, aceite de olivas negras y pistachos





Insalata "Tagliatella"

Insalate



Insalata cremoso di rullo di capra

Variado de lechugas, mousse de rulo de cabra, galletas de frutos secos, parmigiano reggiano, piña, pipas de calabaza caramelizadas, tomate confitado y confettura di pomodoro

Insalata affumicata

Variado de lechugas, langostinos, salmón, bacalao, anchoas, picadillo de cangrejo y tomate confitado

Insalata Torre di Pisa

Variado de verduras a la plancha con mozzarella y paté de aceitunas negras

Condimenti e Vinagrette

- Vinagreta de miel y pistachos
- Vinagreta de mango y albahaca
- Vinagreta de piña colada
- Aliño tradicional
- Aceto balsámico

Insalata "Tagliatella"

Variado de lechugas, tomate confitado, nueces y manzana caramelizadas, prosciutto di Parma, ricotta y crujiente de parmigiano reggiano

Insalata di burrata con bresaola

Variado de lechugas, queso burrata, tomate confitado, bresaola, puré de tomate y perlas de trufa negra

Insalata di tortino al parmigiano

Variado de lechugas, pastel de parmigiano, tomate confitado, pera caramelizada, jamón de pato y virutas de parmigiano

Insalata de foie y jamón de pato

Variado de lechugas, foie, jamón de pato, rulo de cabra, tomate confitado, alcachofas, maíz y piñones tostados sobre base de pierina y pesto



Insalata cremoso di rullo di capra



Gratinati e Risotto

Misto Tagliatella

Degustación de Lasagna tradizionale, Cannellone y Tortellone caprese

Cannelloni

Ternera, bechamel y queso

Lasagna tradizionale

Carne y verduras

Lasagna "Tagliatella"

Longaniza casera, cebolla caramelizada y frutos secos

Maccheroni gratinati

Risotto Iberico

Crema, verduras, piñones e ibéricos

Risotto Magret y tartufina

Crema, magret de pato y trufa negra

Risotto Mare monte

Crema, langostinos y setas



Lomo al pepe

Selezione di carne



Lomo al pepe

Solomillo de cerdo con rigatone a la crema

Taqueado de solomillo con salsa a la pimienta negra

Solomillo de cerdo a la cazuela tradicional

Todos nuestros platos de scaloppine, entrecot y controfiletto se sirven acompañados de guarnición.

Scaloppine

Solomillo de cerdo

Entrecot

De ternera

Controfiletto

Filete de solomillo de ternera

Salsas

- Roquefort
- Pepe Nero
- Foie e Oporto
- Queso taleggio y crema de trufa
- Pepe verde
- Reggio Emilia
- Crema, champiñones y queso



Risotto Mare monte



Garganelli all'uovo Alla Norma

Pasta Tradizionale

Lunga



TAGLIATELLE



PAPPARDELLE
AL PEPE NERO



SPAGHETTI



SPAGHETTI
INTEGRALE



TAGLIERINE

Corta



FUSILLI ROSSI



RIGATONE



GARGANELLI
ALL'UOVO



FOGLIA DI
OLIVO



TROFIE



GNOCCHI
DI PATATA



MACCHERONI
TRADIZIONALI



Condimenti



Elige la variedad de pasta que más te gusta y acompaña-la con una de nuestras salsas artesanales

Vongole veraci

Almejas, tomate cherry y vino spumante Prosecco

Magret tartufina

Crema, magret de pato y trufa negra

Mandorlata

Crema de champiñón y almendras

Alla Norma

Queso ricotta, tomate, berenjena y confettura di pomodoro

Tartufo al parmigiano

Trufa negra, queso parmigiano y huevo frito

Calabrese

Tomate confitado, grana padano, piñones tostados, cebolla balsámica, ajo y albahaca

Tartufo e funghi

Crema, setas y trufa

Al pepe

Antica crema tradizionale con pimienta

Carbonara

Salame e mascarpone

Crema de queso mascarpone con ibéricos, piñones y espinacas

Pesto

Albahaca, piñones y parmigiano

Rustica

Bacon, aceitunas negras, tomate, albahaca, cebolla y grana padano

Trio di sughi

Degustación de tres salsas: 4 Formaggi, Rustica y Pesto

4 Formaggi

Noci e gorgonzola

Nueces y queso gorgonzola

Peperoncino e gamberi

Ajo, aceite, gambas y guindilla

Casalinga

Longaniza casera, tomate, quesos, albahaca, champiñones y piñones

Bolognese

Pesto rosso panna

Crema, tomate seco, piñones, queso y nueces

Pasta Ripiena



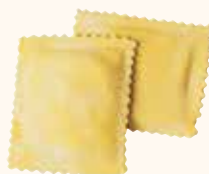
SORRENTINO
De parmigiano y jamón ibérico



MEZZALUNA
De rulo de cabra y bacon



FARFALLE
De 3 quesos y mortadella de Bologna



AGNOLOTTI
De foie



RAVIOLI
De carne



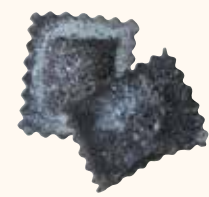
TRIANGOLI DI GORGONZOLA E PERA



ROTONDO
De hongos y trufa



TORTELLONE CAPRESE
De mozzarella, tomate y albahaca



RAVIOLI NERO DI SEPPIA
De ricotta y verduras



CUORE DI ZUCCA
De calabaza y ricotta



Condimenti



Elige la variedad de pasta que más te gusta y acompáñala con una de nuestras salsas artesanales

Magret tartufina

Crema, magret de pato y trufa negra

Mandorlata

Crema de champiñón y almendras

Alla Norma

Queso ricotta, tomate, berenjena y confettura di pomodoro

Tartufo al parmigiano

Trufa negra, queso parmigiano y huevo frito

Calabrese

Tomate confitado, grana padano, piñones tostados, cebolla balsámica, ajo y albahaca

Tartufo e funghi

Crema, setas y trufa

Al pepe

Antica crema tradizionale con pimienta

Carbonara

Salame e mascarpone

Crema de queso mascarpone con ibéricos, piñones y espinacas

Pesto

Albahaca, piñones y parmigiano

Rustica

Bacon, aceitunas negras, tomate, albahaca, cebolla y grana padano

Trio di sughi

Degustación de tres salsas: 4 Formaggi, Rustica y Pesto

4 Formaggi

Noci e gorgonzola

Nueces y queso gorgonzola

Peperoncino e gamberi

Ajo, aceite, gambas y guindilla

Casalinga

Longaniza casera, tomate, quesos, albahaca, champiñones y piñones

Bolognese

Pesto rosso panna

Crema, tomate seco, piñones, queso y nueces



Pizza Borgo romano



Le Pizze

Borgo romano

Guanciale, queso tomino, nueces y manzana caramelizadas y confettura di pomodoro

Burrata

Tomate, burrata y albahaca

Gorgonzola e pera

Tomate, mozzarella, gorgonzola, pera y rúcula

Funghi porcini

Setas funghi porcini, gruyère, tomate confitado y albahaca

5 Stagioni

Provolone, gruyère, bresaola, berenjena y miel

Misto di mare

Tomate, mozzarella, bacalao y salmón

Di foie

Tomate, mozzarella, foie, jamón de pato, taleggio y champiñones

Mezzaluna

Tomate, mozzarella, pesto, jamón york, pimienta roja y champiñón

Nuova 4 Stagioni

Setas funghi porcini, guanciale, gambas y queso tomino

Strabuona Fan Pizza

Mozzarella, tomate natural, bacon, grana padano, jamón york, cebolla y un toque de miel

Al parmigiano

Tomate, mozzarella, virutas de queso parmigiano, bacon, queso taleggio y albahaca

7 Formaggi

Tomate, mozzarella, gruyère, taleggio, pecorino sardo, gorgonzola, mozzarella de búfala y parmigiano reggiano

Valpadana

Tomate, mozzarella, espinacas, variado de quesos y prosciutto di Parma

Bismark

Tomate, mozzarella, jamón york y huevo

Pepperoni piccante

Tomate, mozzarella y salami picante de Calabria

Prosciutto

Tomate, mozzarella y jamón york

4 Formaggi

Tomate, mozzarella, grana padano, gorgonzola y emmental

Tagliatella

Pesto, cebolla, pimienta, champiñones, queso taleggio, bacon y espinacas

Melanzana

Tomate, mozzarella, berenjena caramelizada, parmigiano reggiano, miel y aceto balsámico

Garda

Tomate, mozzarella, jamón york y champiñones

Caprina

Tomate, mozzarella, rulo de cabra, jamón de pato y albahaca

Affumicata

Tomate, mozzarella, salmón y anchoas

Tropicale

Tomate, mozzarella, jamón york, piña y speck

Tonno

Tomate, mozzarella y atún

Rustica

Tomate cherry, mozzarella, champiñón y atún

Altre Specialità

Calzone al prosciutto

Mozzarella, tomate, jamón york, huevo, pimienta, cebolla y picante

Calzone toscano

Tomate, mozzarella, gruyère, taleggio, berenjenas, aceto balsámico, speck y virutas de parmigiano

Calzone

Pesto, cuatro quesos y champiñones

Tartufi e funghi

Crema de trufa negra, champiñones y variado de quesos

Pizza dei bambini

Margherita

Tomate y mozzarella

Prosciutto

Tomate, mozzarella y jamón york

Prosciutto e funghi

Tomate, mozzarella, jamón york y champiñones



Sangría di Prosecco

I vini

Vini Rossi

Lambrusco Rosso
Indicazione Geografica Tipica
Vino frizzante di Reggio Emilia

Príncipe de Viana Tinto (vino della casa)

Dolcetto d'Alba DOC Ercolino
Vino autoctono del Piemonte. Azienda Agricola Rivetto

Chianti DOCG
Regione Toscana

Scala Dei
D.O.Ca. Priorat

Viña Pomal Reserva Centenario
D.O.Ca. Rioja

Rioja Vega Tinto Crianza
D.O.Ca. Rioja

Legaris Roble
D.O. Ribera del Duero

Spumanti

Sangría di Prosecco

Anna de Codorniu Brut Reserva

Raimat Brut Nature

Vini Bianchi

Moscato Bianco DOC
Originale del Piemonte

Príncipe de Viana Blanco (vino della casa)

Menade Verdejo
D.O. Rueda

Vini Rosati

Lambrusco Rosato
Indicazione Geografica Tipica
Vino frizzante di Reggio Emilia

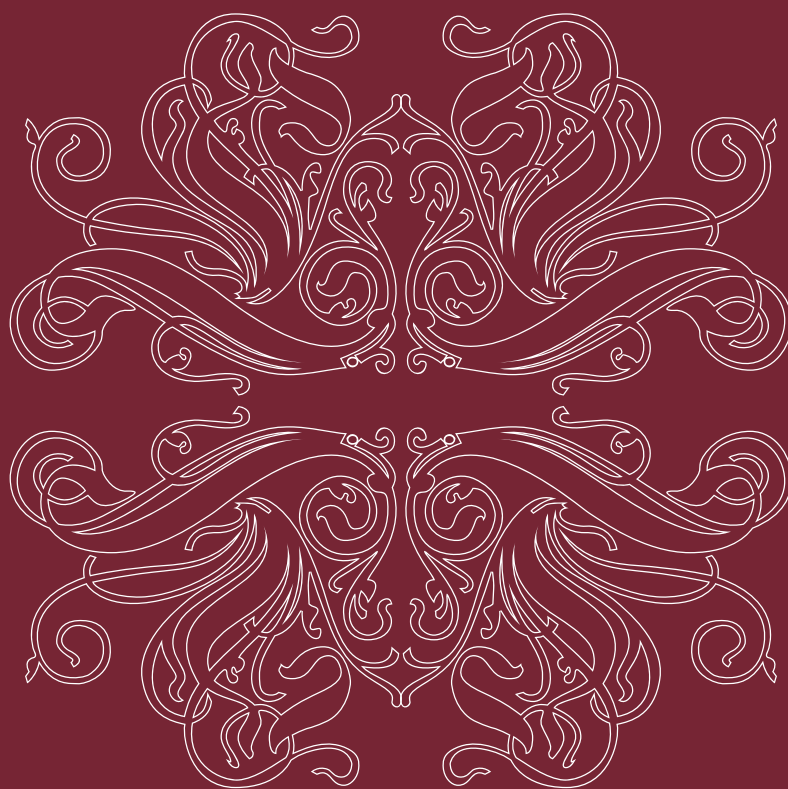
Príncipe de Viana Rosado (vino della casa)

Rioja Vega Rosado
D.O.Ca. Rioja



La Tagliatella[®]

www.latagliatella.es





Dolci artigianali



Croccantino

Crujiente de almendras y piñones con mousse Rocher, chocolate, helado al gusto y bizcocho de chocolate



Caffé Gustoso

Café acompañado de trufas de chocolate y mini tiramisú



Crepe

Relleno de helado de vainilla con catanias



Tutto Cioccolato

Con helado al gusto



Cheesecake de La Tagliatella



Coppa Fior di Latte al Cioccolato Fuso

Crema helada de mascarpone sobre fondo de chocolate caliente



Tiramisú



Focaccia di cioccolato



Panna Cotta della Casa



Bocconcino

Tarta de queso fresco y tocino de cielo



Cioccofondente

Crema de mascarpone con chocolate fundido, bizcocho y crujiente de chocolate



Sorbetto al Limone



Budino bianco

Cre moso di formaggio e cioccolato bianco con mermelada de fresas



Trufas al Cioccolato

3 uds. 5 uds.

I nostri gelati

De la pasión por los ingredientes más frescos y sabrosos
nace la selección de nuestros **gelati**.

Disfrútalos al estilo siciliano,
acompañados de la **brioscia tradicional** y chocolate fundido,
o al estilo clásico, en copa con una o dos bolas.

Brioscia siciliana

Coppa al Gusto

Vainilla con catanias

Chocolate bombón

Fior di latte

Fresa y frutos rojos

Melocotón

Coco



Brioscia siciliana

La Tagliatella[®]

www.latagliatella.es