

APERITIFS & COCKTAILS APERITIVOS & CÓCTELES

APERITIFS / APERITIVOS

MARTINI ROSSO OU BIANCO, 6 CL	5€30
MARSALA AMANDES, 6 CL	5€30
RICARD, 2 CL	4€70
WHISKY, 4 CL	6€30

COCKTAILS / COCTELES

OUR ESSENTIALS / NUESTROS IMPRESCINDIBLES

MOJITO CLASSIQUE OR/O ROYAL
Bacardi rum, Perrier or Prosecco, Mojito Mint syrup, mint, lime, brown sugar, 13 cl / Ron Bacardi, Perrier o Prosecco, sirope de Mojito Mint, menta, lima, azúcar moreno, 13 cl

• **MOJITO CHERRY / CEREZA**
Bacardi rum, Perrier, Mojito Mint syrup, cherry puree, mint, lime, brown sugar, 14,5 cl / Ron Bacardi, Perrier, sirope de Mojito Mint, puré de cerezas, menta, lima, azúcar moreno, 14,5 cl

GIN TONIC
Bombay Sapphire gin, Schweppes Indian Tonic, lemon, 16 cl / limón, 16 cl

OUR SPARKLING / NUESTROS ESPUMANTES

KIR ROYAL PROSECCO, 15 CL

BELLINI
Prosecco, peach coulis, lemon, 15 cl / Prosecco, coulis de melocotón, 15 cl

• **SANGRIA ITALIANA**
Lambrusco Rosso, Perrier, cherry puree, red berry and lime concentrate, 20 cl / Lambrusco Rosso, Perrier, puré de cerezas, concentrado de frutos rojos y lima, 20 cl

OUR SPRITZ / NUESTROS SPRITZ

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco, Perrier, citrus, 12 cl. Also available in a pitcher to share (75 cl) at €30.00 / También disponible en jara para compartir (75 cl) por 30,00 €

ITALICUS SPRITZ
Italicus (Italian bergamot liqueur), Prosecco, Perrier, 12 cl / Italicus (licor de bergamota italiano), Prosecco, Perrier, 12 cl

LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello, Prosecco, Schweppes Indian Tonic, 12 cl

• **ST-GERMAIN SPRITZ**
St-Germain (elderflower liqueur), Prosecco, Perrier, 16 cl / San-Germán (licor de sauco), Prosecco, Perrier, 16 cl

• **KISS SPRITZ**
Aperol, Prosecco, Perrier, cherry puree, red berry and lime concentrate, 16 cl / Aperol, Prosecco, Perrier, sirope de cerezas, concentrado de frutos rojos y lima, 16 cl

OUR CREATIONS / NUESTRAS CREACIONES

• **ITALICUS MULE**
Italicus (bergamot liqueur), Perrier, grapefruit puree, hibiscus syrup, lime and ginger concentrate, 14 cl / Italicus (licor de bergamota), Perrier, sirope de pomelo, sirope de hibisco, concentrado de lima y jengibre, 14 cl

• **AMARETTO SOUR**
Amaretto, cherry puree, red berry and lime concentrate, 9 cl / Amaretto, puré de cerezas, concentrado de frutos rojos y lima, 9 cl

• **TWIST MARTINI**
Martini Bianco, Schweppes Citrus Mix, grapefruit puree, hibiscus syrup, lime concentrate, 19 cl / Martini bianco, Schweppes citrus fruits, puré de pomelo, sirope de hibisco, concentrado de lima, 19 cl

• **ROSSA BIRRA**
Moretti beer, cherry puree, red berry and lime concentrate, 20 cl / Cerveza Moretti, puré de cerezas, concentrado de frutos rojos y lima, 20 cl

• **PAMP'BIRRA**
Moretti beer, cherry puree, red berry and lime concentrate, 20 cl / Cerveza Moretti, sirope de pomelo, sirope de hibisco, concentrado de lima, 20 cl

ALCOHOL-FREE COCKTAILS / SIN ALCOHOL COCTELES

• **ROSSA FIZZ**
Cherry puree, red fruit and lime concentrate, cranberry juice, Perrier, 20 cl / Sirope de cerezas, concentrado de frutos rojos y lima, zumo de arándanos, Perrier, 20 cl

• **PALOMA VIBRANTE**
Martini Vibrante, Perrier, grapefruit puree, hibiscus syrup, lime concentrate, 20 cl / Martini Vibrante, Perrier, sirope de pomelo, sirope de hibisco, concentrado de lima, 20 cl

• **CITRUS PARADISO**
Schweppes Citrus Mix, grapefruit puree, hibiscus syrup, lime concentrate, 20 cl / Schweppes agrumes, puré de pomelo, sirope de hibisco, concentrado de lima, 20 cl

• **VIRGIN MOJITO CERISE**
Perrier, rum-flavoured syrup, Mojito Mint syrup, cherry puree, mint, lime, brown sugar, 10,5 cl / Perrier, sirope sabor ron, sirope de Mojito Mint, puré de cerezas, menta, lima, azúcar moreno, 10,5 cl

VIRGIN MOJITO CLASSIQUE
Perrier, rum-flavoured syrup, Mojito Mint syrup, mint, lime, brown sugar, 10 cl / Perrier, rum flavor syrup, Mojito Mint syrup, mint, lime, brown sugar, 10 cl

TUTTI FRUTTI NEW RECIPE / RECETA NUEVA
Orange juice, cherry puree, red berry and lime concentrate, 20 cl / Zumo de naranja, coulis de frutos rojos, lima, 15 cl

Our coulis are preparations made from fruit puree and sugar / Nuestros coulis son preparaciones a base de puré de frutos y azúcar

BEERS / CERVEZAS

DRAFT BEERS / BARRIL DE CERVEZA	
MORETTI 25 CL / 33 CL / 50 CL / 1 L	4€50 / 5€50 / 7€50 / 12€00
Blonde Italian beer / Cerveza rubia italiana	
AFFLEGM 25 CL / 33 CL / 50 CL	5€00 / 6€00 / 8€00
Blonde Belgian Abbey beer / Cerveza belga rubia de abadía	
PANACHE 25 CL / 33 CL / 50 CL	4€50 / 5€50 / 7€50

BOTTLE BEERS / BOTELLA DE CERVEZA	
DESPERADOS 33 CL - Tequila flavoured beer / Cerveza con sabor a tequila	6€50
VIRGIN DESPERADOS 33 CL - Non-alcoholic beer / Cerveza sin alcohol	6€10
LAGUNITAS IPA 35,5 CL - A beer / Cerveza IPA	6€90

SHARED APPETIZERS ENTREMESES PARA COMPARTIR

FOR SNAKING / PARA PICAR

• **GRISSINI (1 SAUCE OR/O 2 SAUCES)** 3€50 / 6€50
Our homemade pizza dough breadsticks, accompanied by one or two sauces of your choice: ricotta/pepper tapenade or ricotta/green pesto / Palitos de pan caseros de nuestra masa de pizza acompañados de una o dos salsas de temporada a elegir

• **ASSIETTE DE CHARCUTERIE MIXTE** 4€50
Choice of: speck ham, coppa, herb ham, spanata. Served with focaccia bread / A elegir: jamón speck, coppa, prosciutto crudo, jamón con hierbas, spanata. Servido con pan focaccia

• **ASSIETTE DE CHARCUTERIE** 4€50
Speck ham, coppa, herb ham, spanata. Served with focaccia and Del Arte bread / Jamón speck, coppa, jamón de hierbas, spanata. Servido con pan focaccia y panes Del Arte

• **BURRATA** With cherry tomatoes / Con tomates cherry 8€90
• **CORBELLE DE PAINS ITALIENS** With cherry tomatoes / Con tomates cherry 3€00

PLATES TO SHARE / PLATOS PARA COMPARTIR

FARANDOLA DEGUSTAZIONE (FOR 2/4/6 PEOPLE / PARA 2/4/6 PERSONAS) 12€00 / 20€00 / 25€00
Assortment of antipasti: cold cuts, mozzarella di bufala, Piccola pizza with vegetables, artichoke, capers, Del Arte breadsticks made from our pizza dough with ricotta/green pesto sauce / Surtido de antipasti: embutidos, mozzarella di bufala, pizza piccola de verduras asadas, alcachofas, alcáparas, palitos de pan Del Arte elaborados con nuestra masa de pizza con salsa de ricotta/pesto verde

• **FARANDOLA DEGUSTAZIONE TONNO (FOR 2/4/6 PEOPLE / PARA 2/4/6 PERSONAS)** 12€00 / 20€00 / 25€00
Assortment of antipasti: Piccola pizza with vegetables, capers, focaccia with cream/tuna, mozzarella di bufala/green pesto and Del Arte breadsticks made from our pizza dough with a seasonal sauce / Surtido de antipasti: pizza piccola de verduras asadas, focaccia con nata/atún, mozzarella di bufala/pesto verde y palitos de pan Del Arte elaborados con nuestra masa de pizza con salsas de temporada

• **PIATTO DI SALUMI (FOR 2/4 PEOPLE / PARA 2/4 PERSONAS)** NEW RECIPE / RECETA NUEVA 12€00 / 20€00
Cold meats, focaccia bread and Del Arte bread / Embutidos, panes focaccia y panes Del Arte

PIZZAS TO SHARE / PIZZA PARA COMPARTIR

PICCOLA PIZZA LEGUMES NEW RECIPE / RECETA NUEVA 10€00
Tomato sauce, grated Italian cheese. After cooking: cherry tomatoes, grilled peppers, artichoke, arugula, Italian cheese shavings / Tomato sauce, grated Italian cheese. After cooking: cherry tomatoes, baby spinach, artichoke, confit cherry tomatoes, rocket, Italian cheese shavings, sesame seeds

PICCOLA PIZZA SPECK POMODORO 10€00
Tomato sauce, grated Italian cheese. After cooking: rocket, cherry tomatoes, speck ham, Italian cheese shavings / Salsa de tomate, queso italiano rallado. Después de la cocción: rúcula, tomates cherry, jamón speck, virutas de queso italiano

CALZONE MOZZARISSIMO 7€50
Mozzarella, green pesto / Mozzarella, pesto verde

PAINS DEL ARTE 5€90
Pizza dough with your choice of: tomato sauce, green pesto, or lemon and parsley / Masa de pizza. A elegir: salsa de tomate, pesto verde o perejil al toque de limón

SALADS / ENSALADAS

CAESAR 16€50
Crispy chicken filets, pancetta, Caesar sauce, focaccia bread croutons, Italian cheese shavings, salad / Filetes de pollo crujientes, pancetta, salsa César, picatostes de pan focaccia, virutas de queso italiano, ensalada

• **BOWL ROSA** 17€50
Beetroot gnocchi, mixed vegetables, rocket, baby spinach, mozzarella di bufala, prawns, virgin tomato and pistachio oil, Del Arte bread / Noquis de mozzarella, verduras mixtas rúcula, brotes de espinacas, mozzarella di bufala, gambas, aceite de oliva virgen de tomate y pistacho, panes Del Arte

DISHES / PLATOS

FILET DE POULET À LA MILANAISE 16€50
Milanese Chicken Tenderloin - Your choice of sauce: tomato sauce, green pesto. Suggested garnish: mashed potatoes / Filete de pollo a la milanesa - Sugerencia de guarnición: salsa de tomate, pesto verde. Servido con puré de patatas

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE 19€50
Breaded veal cutlet. Suggested garnish: linguine, plain or with your choice of sauce / Filete de ternera rebozada. Sugerencia de guarnición: linguini al natural o con salsa al gusto

ESCALOPE DE VEAU FIRENZE 20€50
Breaded veal cutlet with speck ham, cream, mozzarella gratin. Suggested garnish: linguine, plain or with your choice of sauce / Chuleta de ternera empanada con jamón speck, nata, mozzarella gratinada. Sugerencia de guarnición: linguini al natural o con salsa al gusto

CARPACCIO DE BŒUF GRANDISSIMO NEW RECIPE / RECETA NUEVA 19€50
Thin slices of marinated raw beef*, rocket, virgin tomato and pistachio oil, Italian cheese shavings. Suggested garnish: pan-fried vegetables / Rodajas finas de carne de vacuno* cruda marinada, alcáparas, virutas de queso italiano, rúcula. Sugerencia de guarnición: salteado de verduras

STRACOTTO DI MANZO 19€90
Beef stew. Suggested garnish: plain linguine / Ternera guisada con Chianti (vino tinto). Sugerencia de guarnición: linguini al natural

SALMON ALLA TOSCANA 19€90
Salmon filet, plain linguine, cherry tomatoes, baby spinach, cream / Filete de salmón, linguini al natural, tomates cherry, brotes de espinacas, nata

GUARNICION ADICIONAL** / RELLENO ADICIONAL**

PAN-FRIED VEGETABLES / VERDURAS FRITAS NEW RECIPE / RECETA NUEVA 4€50

• **CRUMBLE FROM VEGETABLES / CRUMBLE DE VERDURAS** 4€50

LINGUINE, PLAIN OR WITH YOUR CHOICE OF SAUCE / LINGUINI AL NATURAL O CON SALSAS AL GUSTO 4€50
(tomato sauce, green pesto, or lemon and parsley) / (salsa de tomate, pesto verde o perejil al toque de limón)

MASHED POTATOES / PUREE DE PATATA 4€50

SALAD / ENSALADA 2€50

(*) Order with a plate (except salad) / Pedir con un plato



PIZZAS

OUR ESSENTIALS / NUESTROS ESENCIALES

SPECIALE PIZZAIOLO 10€90
Tomato sauce, mozzarella, ham, egg, cream / Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, huevo, nata

CHEVRE ET MIEL 12€90
Cream, mozzarella, goat's cheese. After cooking: speck ham, rocket, honey / Nata, mozzarella, queso de cabra. Después de la cocción: jamón speck, rúcula, miel

SALMONE 14€50
Cream, mozzarella. After cooking: smoked salmon, baby spinach, basil coulis / Nata, mozzarella. Después de la cocción: salmón ahumado, brotes de espinacas, coulis de albahaca

VEVUSIVO 11€90
Tomato sauce, mozzarella, merguez, spanata, grilled peppers, egg / Salsa de tomate, mozzarella, merguez, spanata, pimientos asados, huevo

CARBONARA 11€50
Cream, mozzarella, pancetta, egg / Crema, mozzarella, pancetta, huevo

REGINA 10€90
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms / Salsa de tomate, mozzarella, jamón, champiñones

TUTTI FORMAGGI 12€90
scamorza, grated Italian cheese / Crema cacio e pepe, mozzarella, gorgonzola, scamorza ahumada, queso italiano rallado

DEL MARE 18€50
Tomato sauce, mozzarella, grated Italian cheese, mixed seafood (mussels, prawns, squid), lemon and parsley dressing / Salsa de tomate, mozzarella, queso italiano rallado, mezcla de mariscos (mejillones, gambas, calamares), perejil al toque de limón

VEGÉTARIENNE 15€50
Tomato sauce, mozzarella, grilled aubergine, cherry tomatoes, honey. After cooking: rocket, ricotta / Salsa de tomate, mozzarella, berenjena asada, tomates cherry, miel. Después de la cocción: rúcula, ricotta

• **FUNGHITUFO** 16€90
Cream and mushroom sauce with summer truffle (Tuber Aestivum), mozzarella, mushrooms, speck ham. For extra indulgence: add burrata +€6 / Salsa de nata y champiñones con trufa de verano (Tuber Aestivum), mozzarella, champiñones y jamón speck

Sugerencia muy suculenta: añadir burrata extra +€6

• **CALZONE 'NDUJA** 16€50
Cream, mozzarella, leeks, brown mushrooms, sliced chicken, lemon and parsley dressing / Nata, mozzarella, puerros, champiñones dorados, pollo en rodajas, perejil al toque de limón

• **BOSCAIOIA** 15€90
Vanilla mascarpone mousse, banana, chocolate sauce / Mousse de vainilla y mascarpone, plátano, salsa de chocolate

PETITS CHOUX À LA CRÈME 3€90
2 craquelin choux buns filled with whipped cream, caramelised milk / 2 choux craquelin con nata montada, leche caramelizada

OUR GOURMET COFFEE / NUESTROS CAFÉ GOURMET 4€90
Espresso, whipped cream, crumble and your choice of ice cream: Madagascar vanilla or Piedmont hazelnut / Espresso, nata montada, crumble y helado a elegir: vainilla de Madagascar, avellanas del Piemonte o leche de almendras

CAFÉ OU THE DOUCEUR 3€90
A cup of coffee or tea served with a mini dessert / Un espresso o un té servido con una deliciosa dulce

CAFÉ OU THE GOURMAND 7€50
A cup of coffee or tea served with four mini desserts / Un espresso o un té servido con cuatro mini postres

ICE CREAMS / HELADOS

OUR ICE CREAM CUTS / NUESTROS CORTES DE HELADO

• **COUPE VANIMELA** 6€50
Madagascar vanilla ice cream, salted caramel ice cream, roasted apple wedges, whipped cream, caramelised milk, Piedmont hazelnuts / Helado de vainilla de Madagascar, caramelo de mantequilla salada, gajos de manzana asada, nata montada, leche caramelizada, avellanas del Piemonte

• **COUPE CIOCCOLATO** 7€50
Dark chocolate, gianduja and Piedmont hazelnut ice cream, chocolate sauce, whipped cream, Piedmont hazelnuts / Helado de chocolate negro, gianduja y avellanas, salsa de chocolate, nata montada, avellanas del Piemonte

DAME BLANCHE 6€00
Madagascar vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream / Helado de vainilla de Madagascar, salsa de chocolate, nata montada

COUPE GLACÉE 2 BOULES / 3 BOULES 4€60 / 5€90
Sorbets: Sicilian lemon, strawberry, raspberry / limón siciliano, fresa, frambuesa

Ice cream: Piedmont hazelnut, Madagascar vanilla, dark chocolate, Sicilian pistachio, coffee***, gianduja, salted caramel / avellana del Piemonte, vainilla de Madagascar, chocolate negro, pistachio de Sicilia, café***, gianduja, caramelo de mantequilla salada (helado)

Supplement of your choice: whipped cream, red berry coulis, caramelised milk, chocolate sauce, honey, Nutella*, crumble, Piedmont hazelnuts, pistachios / Suplemento a elegir: nata montada, coulis de frutos rojos, leche caramelizada, salsa de chocolate, miel, Nutella*, crumble, avellanas del Piemonte, pistachos

ALL OUR SORBETS AND ICE CREAMS ARE MADE EXCLUSIVELY FOR THE DEL ARTE BRAND. / TODOS NUESTROS SORBETES Y HELADOS SON PRODUcidos Y FABRICADOS EXCLUSIVAMENTE PARA LA MARCA DEL ARTE.

CLASSIC PASTA / PASTA CLÁSICA

LINGUINE POMODORO With extra indulgence: add burrata +€6 / Sugerencia muy, muy suculenta: añade una burrata +€6
Tomato sauce, cherry tomatoes, cheese crumble / Salsa de tomate, tomates cereza, crumble de queso

LINGUINE ALLA BOLOGNESE 15€90
Served with salad / Servida con ensalada

• **GNOCCCHI AL GORGONZOLA** 16€50
Gnocchi filled with gorgonzola, cream, speck ham, mozzarella gratin, cheese crumble / Noquis rellenos de gorgonzola, nata, jamón speck, mozzarella gratinado, crumble de queso

• **GRATIN DE PIADINES** 16€90
Piadinas (pizza dough flatbreads) topped with cream and green pesto, mozzarella, herb ham, scamorza, grated Italian cheese / Piadines (masa de pizza enrollada) con nata y pesto verde, mozzarella, jamón con hierbas, scamorza y queso italiano rallado

GIRASOLI AL SALMONE 17€90
Pasta stuffed with smoked salmon and lemon cream / Pasta rellena de salmón ahumado, nata al limón, salmón ahumado

• **PASTA DEGUSTAZIONE** 19€90
Three recipes of pasta gratinated or stuffed, generous and tasty / Tres recetas de pasta gratinada o rellena, generosas y sabrosas

STUFFED PASTA / PASTA RELLENA

PIZZETTA ⁽²⁾ CLASSIQUE 14€50

PIZZETTA ⁽²⁾ CLASSIQUE 14€50

PIZZETTA ⁽²⁾ CLASSIQUE 14€50

PIZZETTA ⁽²⁾ CLASSIQUE 14€50

PIZZETTA ⁽²⁾ CLASSIQUE 14€50

PIZZETTA ⁽²⁾ CLASSIQUE 14€50

PIZZETTA ⁽²⁾ CLASSIQUE 14€50

PIZZETTA ⁽²⁾ CLASSIQUE 14€50

PIZZETTA ⁽²⁾ CLASSIQUE 14€50

PIZZETTA ⁽²⁾ CLASSIQUE 14€50

PIZZETTA ⁽²⁾ CLASSIQUE 14€50

PIZZETTA ⁽²⁾ CLASSIQUE 14€50

PIZZETTA ⁽²⁾ CLASSIQUE 14€50

PIZZETTA ⁽²⁾ CLASSIQUE 14€50

PIZZETTA ⁽²⁾ CLASSIQUE 14€50

PIZZETTA ⁽²⁾ CLASSIQUE 14€50

PIZZETTA ⁽²⁾ CLASSIQUE 14€50

PIZZETTA ⁽²⁾ CLASSIQUE 14€50

PIZZETTA ⁽²⁾ CLASSIQUE 14€50

PIZZETTA ⁽²⁾ CLASSIQUE 14€50

DESSERTS / POSTRES

OUR ESSENTIALS / NUESTROS ESENCIALES

• **CHOU PRALINATO** 7€50
Craquelin choux bun filled with praline mousse, Piedmont hazelnuts, caramelised milk, Piedmont hazelnut ice cream / Chou craquelin con mousse de praliné, avellanas del Piemonte, leche caramelizada y helado de avellanas del Piemonte

• **PANDORO NUTELLA*** 8€50
French toast-style Italian brioche, gianduja ice cream, whipped cream, Nutella®, Piedmont hazelnuts / Torrija de brioche italiana, helado de gianduja, nata montada, Nutella®, avellanas del Piemonte

• **TIRAMISÙ CARAMELA** 7€50
Vanilla mascarpone mousse, biscuit, hazelnut syrup, roasted apple wedges, caramelized milk, Piedmont hazelnuts / Mousse de vainilla y mascarpone, biscuit, gajos de manzana asada, leche caramelizada, sirope de avellanas, avellanas del Piemonte

TIRAMISÙ DEL ARTE 7€50
Il classico: mascarpone and Marsala mousse**, biscuit, coffee / Il classico: mascarpone, café y marsala** Also available to share (4 people) for €18.00 / ¡También disponible en versión para compartir (4 personas) por 18,00 €!

TIRAMISÙ NUTELLA* 7€50
Vanilla mascarpone mousse, biscuit, hazelnut syrup, Nutella®, chocolate milk, Piedmont hazelnuts / Mousse de mascarpone y vainilla, biscuit, Nutella®, leche chocolatada, sirope de avellana, avellanas del Piemonte

TARTE AU CITRON DE SICILE MERINGUÉE* 7€50
Moeilleux CHOCOLAT* 7€00
Served with Madagascar vanilla ice cream and caramelised milk / Servido con helado de vainilla de Madagascar y leche caramelizada

OUR DESSERTS BASED PIZZA DOUGH / NUESTROS POSTRES A BASE DE MASA PIZZA

PIZZA NUTELLA* 6€50
Cream, Nutella®, With banana for those with a sweet tooth! For extra indulgence: add Piedmont hazelnuts +€1.00 / Nata, Nutella®, ¡con plátano para los más golosos! Sugerencia muy sabrosa: añadir más avellanas del Piemonte +1,00 €

PAINS DEL ARTE SUPRÉS* 8€50
Pizza dough topped with Nutella®, honey-crumble and caramelised milk-chocolate chips. Served with whipped cream / Masa de pizza con Nutella, miel/crumble y leche caramelizada-pepitas de chocolate. Servida con nata montada

OUR DESSERTS AT FRIENDLY PRICES / NUESTROS POSTRES A PEQUEÑOS PRECIOS

PANNA COTTA 3€90
With your choice of topping: red berry coulis, caramelised milk or chocolate sauce / A elegir: coulis de frutos rojos, leche caramelizada o salsa de chocolate

CIOCCOBANANA 3€90
Vanilla mascarpone mousse, banana, chocolate sauce / Mousse de vainilla y mascarpone, plátano, salsa de chocolate

PETITS CHOUX À LA CRÈME 3€90
2 craquelin choux buns filled with whipped cream, caramelised milk / 2 choux craquelin con nata montada, leche caramelizada</