

ENTRANTES Y ENSALADAS	Vitello Tonnato	16.00
	Nuestro Arancinis de Setas silvestres.	10.00
	Capresse “Los Escudos” con burrata, salmón ahumado y tapenade de albahaca	19.00
	Carpaccio de pulpo gallego, vinagreta siciliana y pane Guttiau	19.00
	Mejillones con salsa amatriciana ligeramente picantes	15.00
	Antipasto toscano con salami, coppa, pepperoni, lardo, prosciutto, mortadella con trufa y encurtidos.	19.00
	Calzone de mantequilla de ajos tostados, mozzarella di bufala, miel y queso curado.	13.00
PASTA FRESCA	Pappardelle boloñesa	15.00
	Tagliatelle de castañas con salsa de boletus y trufa.	17.00
	Fettuccini negro de sepia con salsa a la vongole	18.00
	Tagliatelle alla ruota.	19.00
	Rigatoni a la carbonara.	17.00
	Pappardelle con mantequilla de salvia y gambón al ajillo.	19.00
	Gnocchi a la puttanesca con burrata.	17.00
	Tortellone de rape, langostinos y ricotta con salsa marinera cítrica.	19.00
	Capelli de calabaza con queso scamorza affumicata.	15.00
	Tortellini de espinacas y ricotta con salsa de queso azul.	15.00
DEL HORNO Y RISOTTOS	Lasaña de hongos silvestres	16.00
	Lasaña de lomo de ternera gallega	16.00
	Risotto de setas con escalope de foie	18.00
	Milanesa de Rubia gallega a la napolitana con huevo perfecto, grana padano y patatas.	20.00
	Ossobuco a la gremolata con risotto al azafrán.	20.00
	Salmón al cartoccio con verduritas.	22.00
	Parmigiana de berenjena	15.00
APERITIVO	Focaccia y panes artesanos con AOVE y parmesano rallado.	3.00/pax

PIZZAS	"La de la Jefa" nuestra Margarita	15.00
	"Los Escudos" (Pistacho, calabacín, panko, tomate seco y lima).	16.00
	Los 4 Quesos Gallegos (Lara y Sara, Capricho de Chaira, San Simón da Costa, Arzúa-Ulloa).	16.00
	Carnívora picante con salchicha fresca, salami picante y albahaca.	16.00
	Bianca con setas de temporada, yema de corral trufada y crujiente guanciale.	17.00
	Bianca con cebolla caramelizada y anchoas.	16.00
	Clásica con prosciutto, rúcula y burrata.	18.00
	Pulpo gallego "á feira" con queso de Arzúa-Ulloa.	19.00
	Mortazza trufada, stracciatella y pistacho.	16.00
POSTRES	Nuestro tiramisú	7.00
	Pannacotta de limoncello	6.50
	Calzone de Nutella	7.00
	Cannolis.	8.00
	Tartaleta de limón siciliano.	6.50
	Helado artesano.	7.00
VINOS DULCES	Limoncello Villa Massa	4.50€/copa
	Grappa.	5.00€/copa
	Oporto fine Tawny	4.50€/copa
	Oporto 10 años	6.50€/copa
	Oremus Aszú Tokaji 3 puttonyos	42.00€/botella
	Ochoa Moscatel	26.00€/botella
	Pago de Cirsus Moscatel.	27.00€/botella

Cumpliendo con el Reglamento (UE) n° 1169/2011 tenemos a su disposición toda la información alimentaria relativa a los alérgenos. La puede solicitar a nuestro personal.