



*nonnaLimone*

CUCINA DI TUTTI

# ENTRANTES

## CESTA DE PAN FOCACCIA

Casero y acompañado de Aceite Aromático.  
La mejor forma de acompañar cualquier plato.

GLUTEN

5.00€

## CROQUETA GUANCIALE

Esta croqueta es un abrazo romano:  
intensa, cremosa y preparada con amor,  
como todo lo que merece la pena.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA

3.50€ ud.

## TORTILLA BRAVÍSSIMA

Ni clásica ni tímida. Patata, huevo y una salsa  
ganadora. El mio piccolo homenaje a la pizza  
ganadora de Pizzas Fest 2025 Valencia.

HUEVOS

9.00€

Extra Pepperoni  
3.00€

## PIZZA FRITA MONTANARA

En las calles de Nápoles la comen de pie:  
yo la preparo para que la saborees en el  
plato, sentado y con calma sentados y  
felices.

GLUTEN, LACTOSA

7.00€

Extra Trufa  
5.00€

## ENSALADA DE QUESO DE CABRA AL FORNO

Dulce, salado, crujiente y cremoso... Con almendras tostadas, aceto balsámico y todo el alma mediterránea

LACTOSA, FRUTOS SECOS

12.00€

## BURRATA CON PESTO Y TOMATES SALTEADOS

Un bocado con el más puro sabor a Italia. Yo la preparo cremosa, fresca y lista para compartir con quienes quieres.

LACTOSA, FRUTOS SECOS

12.00€

## ALBÓNDIGAS DE LA NONNA

Receta de la Nonna, de mi corazón a tu mesa: albóndigas jugosas y caseras, perfectas para mojar con focaccia y disfrutar despacio.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA

14.00€

## BRIOCHE STEAK TARTAR

Un roll suave con carne intensa, madurada con cariño y un guiño al espíritu francés. Con mi toque, para que cada bocado sea pura elegancia italiana.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA, SOJA, PESCADO

9.00€ ud.

Extra Trufa  
5.00€

## PARMIGIANA DI MELANZANE

En cada capa de la berenjena se esconde un pedacito de mi cocina y de la historia de Italia. Delicada, cálida y llena de sabor.

GLUTEN, LACTOSA

14.00€

## FONTINA NAZIONALE AL FORNO

Queso fundido. Calore. Alegría para el paladar. Perfecta para mojar con focaccia y compartir con amici.

LACTOSA, FRUTOS SECOS, GLUTEN

14.00€

## CANELONI AL RAGÚ BOLOGNESE

El corazón de las grandes comidas familiares italianas. Cada bocado sabe a hogar y a recuerdos de familia.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA

14.00€

## CARPACCIO DI PICAÑA MADURADA CON CACIO E PEPE

Puro umami, sencillez y elegancia en cada bocado. Como yo siempre digo: cuando el sabor habla por sí mismo, no hacen falta palabras.

LACTOSA

18.00€

## CALAMAR A LA PLANCHA CON HOLANDESA AL LIMONE

Tierno y ligero, con la suavidad cítrica de una holandesa al limone.

MOLUSCOS, HUEVOS, LACTOSA

16.00€

## CARPACCIO DI PULPO

Con todo el sabor del Mediterráneo. Cada bocado me recuerda a las costas de mi Italia.

MOLUSCOS, HUEVOS

18.00€

## TABLA DE EMBUTIDOS, QUESOS ITALIANOS Y FRITELLES (Mín. 2 personas)

Un paseo por los sabores de mi tierra sin  
levantarte de la mesa.

GLUTEN, LÁCTEOS, SULFITOS

10.00€

Por Persona.

# PASTA

## TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE

Directa desde las granjas de Amalfi, mi auténtica bolognesa tradicional con tagliatelle al dente y ragù intenso, elaborado durante 72 horas. Así me enseñó mi Nonna, con todo amore e passione.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA

15.50€

## BIGOLI CON GAMBAS AL LIMONE

Bigoli artesanal con gambas y ricotta, en una cremosa salsa al limone. Sabor fresco y delicato, como un paseo junto al mare.

GLUTEN, CRUSTACEOS, LACTOSA, HUEVOS

17.00€

## ORECCHIETTE CON CREMA DE ERIZO Y BURRATA



Recuerdo a todos mis amigos y familia entorno a la mesa, aplaudiendo mientras llegaban los orecchiette. Un plato pensado para sorprender, para esos días que merecen un festín especial.

GLUTEN, LACTOSA, PESCADO

35.00€

## RIGATONI ALLA AMATRICIANA

Desde Roma te lo traigo, amore. Como manda la tradición: con guanciale y con carácter.

GLUTEN, LACTOSA

14.00€

## PENNE ALLA CARBONARA

Penne con guanciale, yema de huevo y pecorino, sin nata y sin discusiones. Solo piacere.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA

16.50€

Extra Trufa  
5.00€

## FETUCCINI ALFREDO TRUFADO

De mi cocina a tu cuore, con un toque a trufa negra.

GLUTEN, LACTOSA

17.00€

Extra Trufa  
5.00€

## TORTELLONE AL DEMIGLACE

Cuando era niña me pasaba horas rellenando cada tortellone y bañándolos en esta salsa. Mi receta de siempre, ahora mejorada, per te.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA

18.00€

## RAVIOLI AL PESTO SICILIANO DE TOMATES



Del sur de Italia aprendí que la vida es con sabor, y que los ravioli son con mozzarella fior di latte, pomodorinis confitados y un suave pesto siciliano.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA, FRUTOS SECOS

16.50€

## MASCARPONE MAFALDINE AL PISTACCHIO

Paciencia y amor hacen falta para estos mafaldines.  
Ah, y mucho, pero mucho pistacho.

GLUTEN, LACTOSA, FRUTOS SECOS

19.00€

Extra Burrata  
6.00€

## PASTA 8 QUESOS DA CARLO

La Nonna también conoció a Carlo cuando fue a visitarla a Amalfi. Allí me enseñó su receta, la que conquistó a tutta Valencia.

Casarecce al tartufo con ocho quesos fundidos y huevo, un homenaje per il mio amico della Trattoria Da Carlo. No comment!

GLUTEN, LACTOSA, HUEVO

19.00€

Extra Rueda Queso  
Pecorino 2.00€

## SPAGHETTI CON BOGAVANTE AJO Y PEPERONCINO

Dedicado a los más exigentes. Os traigo sabor toda la intensidad del mar con un fuerte acento italiano

GLUTEN, CRUSTÁCEOS

36.50€

# PIZZA

## MARGHERITA

Lo simple y bueno, dos veces bueno, amore. Inigualable base de tomate, mozzarella di bufala y hojas de albahaca fresca

GLUTEN, LACTOSA

12.00€

## PROSCIUTTO Y FORMAGGI

Si alguna pizza merece reverencia, es esta. Una pizza per tutti, hecha como se la hacía a mis figli cuando eran pequeños.

GLUTEN, LACTOSA

13.50€

## CARBOMAMMA

La carbonara hecha pizza: Cremosa yema de huevo, guanciale super crispy y polvo de pecorino.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA

16.00€

## FORMAGGI FIORENTINA

Queso, queso y... ¿he dicho ya que lleva queso? ¡Benvenuti a la fiesta del queso!

GLUTEN, LACTOSA

15.00€

## CAPRESE

Mi pizza más veggie. Tomate cherry confitado, mozzarella di búfala, pesto genovese y hojas de albahaca fresca.

GLUTEN, LACTOSA, FRUTOS SECOS

16.00€

## BRAVÍSSIMA 2.0

**Ganadora a Mejor Pizza de Valencia 2025 en el evento Pizzas Fest.**

Base de Tomate, Mozzarella, Pepperoni, nuestra salsa Bravísima y toque de Miel. Creo que su nombre lo dice todo, bello mio.

GLUTEN, LACTOSA, FRUTOS SECOS

17.00€

## ALFREDO

Mi yerno preferido merecía una pizza a su altura: Mozzarella, mortadella, straciatella, pistacchio y ralladura de limón. Una pizza única, como él.

GLUTEN, LACTOSA, FRUTOS SECOS

22.00€

## NONNA LUCIA DI PISA

Lucía siempre consiguió sorprenderme. Tanto como la primera vez que fui a su ciudad y vi esa torre. Mozzarella fior di latte, crema de setas y trufa, speck y champiñones asados, con trufa fresca rallada en mesa. Mamma mia, con una combinación así, no es de extrañar que lleve a todos a lo más alto...

GLUTEN, LACTOSA

22.00€

# PRINCIPALES

## RISOTTO DE CALABAZA

Quando quieres mimo, la Nonna sabe qué debe hacer. Un punto goloso de queso y miel que no querrás que acabe.

LACTOSA

14.00€

## ESCALOPINES PARMA

Una receta que ha pasado de generación en generación. Yo lo aprendí de mi mamma, y así se lo enseñé a mis hijos. Crujientes por fuera, jugosos por dentro.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA

14.00€

## LASAÑA BOLOGNESE

Capas de paciencia, tiempo y receta original. Aquí no hay atajos: solo respeto por una de las joyas más queridas de Italia.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA

15.00€

## SALMÓN AL FORNO

Lomo de salmón tierno cocido al horno acompañado de puré de patatas violeta. Sencillo pero exquisito.

PESCADO, LACTOSA, FRUTOS SECOS

25.00€

*Burgaccia*

## LA CAPRICCIOSA Burger Edición Limitada

Si algo ha llegado a mis oídos sobre León es que su carne es una joya, y yo la quería en mi carta. Burger Edición Limitada by Burgaccia, con carne madurada de Buey desde el Capricho, en León. Afortunados aquellos que puedan disfrutarla.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA, FRUTOS SECOS

22.00€

## ENTRECOT A LA PARRILLA

Carnívoros, sabéis que la buena carne necesita poco más que del fuego. Pero si la acompañas de unas patatas en triple cocción... Madonna!

26.00€

Salsa de Hierbas Provenzales al gusto

# CONTORNI

## PATATAS FRITAS, TRIPLE COCCIÓN AL AJO Y ROMERO

Nunca hay suficientes patatas. Doraditas y crujientes.

6.00€

## ESPINACAS SALTEADAS CON ACETO BALSÁMICO Y PARMESANO

Más verde, per favore.

6.00€

## SPAGHETTI AL AJO Y PEPPERONCINO

Lo justo (picante) y necesario para enamorarte

GLUTEN

8.00€

## SPAGHETTI CON TOMATE Y ALBAHACA PARA NIÑOS

Para mis pequeños gourmets, con todo il mio cuore

GLUTEN

8.00€

# POSTRES

## TIRAMISÚ A TAVOLA

Lo termino en mesa y nunca revelaré mi receta, pero coge una cuchara y sonríe... sé que lo harás.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA, FRUTOS SECOS

9.00€

## HELADO DE LIMÓN AMALFITANO

Próxima parada: la Costa amalfitana. Cremoso, cítrico y avainillado. Y como caprichito: un poquito de chocolate blanco y cookies para coronarlo.

LACTOSA, FRUTOS SECOS

8.00€

## TARTA DE QUESO

¿Qué te digo que no sepas, amore? Un clásico al que nunca se le dice "no"

HUEVOS, LACTOSA

8.00€

## TORRIJA BRIOCHE

España y su torrija, el brioche francés y yo haciendo travesuras en mi cocina. El resultado te sorprenderá. Promesa de la Nonna.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA

8.00€

## TORRE DE HELADO DE CHOCOLATE

Chocolateros, esto es por vosotros. Piacere en altura con topping de Nutella y virutas de chocolate. Perfecto para compartir (o no).

LACTOSA, SOJA

12.00€

## CANNOLI SICILIANOS

Uno nunca fue suficiente.

GLUTEN, LACTOSA, HUEVOS, FRUTOS SECOS

3.00€ ud.

