



STARTERS

FRESH FOCACCIA BREAD HOME MADE

Casero y con Aceites Aromáticos

GLUTEN

5.00€

GUANCIALE CROQUETTE

Un homenaje en forma de croqueta al plato más romano: cremosa, intensa y descaradamente adictiva.

GLUTEN, EGGS, LACTOSE

3.50€ u.

BRAVISSIMA OMELETTE

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

EGGS

9.00€

Extra Pepperoni
3.00€

MONTANARA FRIED PIZZA

La que se come en las calles Nápoles de pie... pero aquí sentados y felices.

GLUTEN, LACTOSE, VEGETARIAN

7.00€

Extra Truffle
5.00€

BAKED GOAT CHEESE SALAD

Con almendras tostadas y aceto balsámico.
Contrastes dulces y salados con alma mediterránea.

LACTOSE, NUTS, VEGETARIAN

12.00€

BURRATA WITH TOMATOES AND PESTO

Italia en estado puro: cremosa, fresca y
hecha para compartir.

LACTOSE, NUTS, VEGETARIAN

12.00€

NONNA'S MEATBALLS

Receta original de la Nonna: Caseras,
jugosas y para mojar con focaccia

GLUTEN, EGGS, LACTOSE

14.00€

STEAK TARTAR BRIOCHE

Elegancia italiana con espíritu francés. Un
roll suave, de intensa carne madurada y con
el toque de la Nonna

GLUTEN, EGGS, LACTOSE, SOY, FISH

9.00€ u.

Extra Truffle
5.00€

EGGPLANT PARMIGIANA

Capas de historia italiana, delicadas y llenas de sabor.

GLUTEN, LACTOSE, VEGETARIAN

14.00€

BURN FONTINA CHEESE

Queso fundido, calor y placer inmediato. Para disfrutar con focaccia.

LACTOSE, NUTS, GLUTEN, VEGETARIAN

14.00€

RAGU BOLOGNESE CANELONI

El plato de las grandes comidas familiares italianas.

GLUTEN, EGGS, LACTOSE

14.00€

CARPACCIO AGED DRY PICANHA AND CACIO PEPPE FOAM

Puro umami, con respeto y sencillez. Elegancia al plato.

LACTOSE

18.00€

SQUID WITH LEMON HOLANDESA

MOLLUSCS, EGGS, LACTOSE

16.00€

OCTOPUS CARPACCIO

Ligero, fresco y muy mediterráneo.

MOLLUSCS, EGGS

18.00€

CURED MEATS, ITALIAN CHEESES AND FRITELLES PLATE

(min 2 people)

Un viaje por Italia sin levantarte de la mesa

GLUTEN, DAIRY, SULFITES

10.00€pp

PASTA

RAGU BOLOGNESE TAGLIATELLE

La auténtica bolognesa tradicional con tagliatelles artesanales al dente con Ragú intenso de 72h de preparación. Una receta que nos ha traído la Nonna directa desde las granjas de Amalfi.

GLUTEN, EGGS, LACTOSE

15.50€

SHRIMP BIGOLI LIMONE

Bigoli artesanal con gambas y ricotta, ligados en una salsa cremosa de limón que equilibra frescura y suavidad.

GLUTEN, CRUSTACEANS, LACTOSE

17.00€

ORECCHIETTE SEA URCHIN CREAM AND BURRATA



Una obra de arte hecha plato de pasta, el lujo del mar servido con la sobriedad italiana.

GLUTEN, LACTOSE, FISH

35.00€

RIGATONI ALLA AMATRICIANA

Roma, guanciale y carácter.

GLUTEN, LACTOSE

14.00€

PENNE ALLA CARBONARA

La clásica carbonara que no se debate.
Se disfruta.

GLUTEN, EGGS, LACTOSE

16.50€

Extra Truffle
5.00€

PASTA

TRUFFLE CHICKEN ALFREDO FETUCCINI

Personalidad, cremosidad y equilibrio.

GLUTEN, LACTOSE

17.00€

Extra Truffle
5.00€

TORTELLONE AL DEMIGLACE

Alta cocina italiana con alma
de trattoria.

GLUTEN, EGGS, LACTOSE

18.00€

RAVIOLI WITH SICILIAN TOMATOES PESTO

Sol, sabor y carácter del sur de Italia con
Mozzarella fior di latte y pomodorinis
confitados.

GLUTEN, EGGS, LACTOSE, NUTS, VEGETARIAN

16.50€

MASCARPONE PISTACCHIO ON MAFALDINES

Mafaldine con pistacho trabajado con
paciencia, cremoso y lleno de carácter.

GLUTEN, LACTOSE, NUTS, VEGETARIAN

19.00€

Extra Burrata
6.00€

PASTA

8 CHEESES PASTA DA CARLO

Casarecce al tartufo con 8 tipos de quesos fundidos y huevo. Un homenaje a la mítica Trattoria Da Carlo.

GLUTEN, LACTOSE, EGG, VEGETARIAN

19.00€

Extra Pecorino Cheese
+€2.00

LOBSTER SPAGHETTI GARLIC AND PEPPERONCINO



Elegancia marina con acento italiano.

GLUTEN, CRUSTACEANS

36.50€

PIZZA

MARGHERITA

Porque a veces lo simple gana.

GLUTEN, LACTOSE, VEGETARIAN

12.00€

PROSCIUTTO AND FORMAGGI

La reina de todas las pizzas.

GLUTEN, LACTOSE

13.50€

PIZZA

CARBOMAMMA

La carbonara hecha pizza.

GLUTEN, EGGS, LACTOSE

16.00€

4 CHEESES FIORENTINA

Queso, queso y más queso.

GLUTEN, LACTOSE, VEGETARIAN

15.00€

CAPRESSE

Fresca, aromática y mediterránea.

GLUTEN, LACTOSE, NUTS, VEGETARIAN

16.00€

BRAVISSIMA 2.0

Ganadora del Concurso Pizza Fest 2025
Valencia. Picante, moderna y atrevida.

GLUTEN, LACTOSE, EGGS

17.00€

ALFREDO

La pizza que no se parece a ninguna.

GLUTEN, LACTOSE, NUTS

22.00€

PIZZA



NONNA LUCIA DI PISA

Tradición toscana hecha pizza, un regalo de nuestra Mamma Pazzo.

GLUTEN, LACTOSE

22.00€

MAINS

PUMPKIN RISOTTO

El risotto que una nonna prepararía cuando quiere mimarte. Tradición, equilibrio y ese punto goloso de queso y miel que hace que no quieras que se acabe.

GLUTEN, LACTOSE, EGGS

14.00€

CHICKEN PARMA

Crujientes por fuera, jugosos por dentro. Un plato que mezcla tradición italiana y espíritu callejero.

GLUTEN, LACTOSA, EGGS

14.00€

MAINS

BOLOGNESE RAGU LASAGNA

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

GLUTEN, EGGS, LACTOSE

15.00€

BAKED SALMON

Especialmente aromático y equilibrado. Un plato que sabe a Mediterráneo acompañado de un puré de patata violeta.

FISH, LACTOSE, NUTS

25.00€

BURGER AND COLOGNE
Burgaccia[®]

THE CAPRICCIOSA Burger Edición Limitada

Una edición exclusiva y limitada by Burgaccia: con carne madurada de Buey desde El Capricho en León. Sabrosa, jugosa y con personalidad italiana.

GLUTEN, EGGS, LACTOSE, NUTS

22.00€

ENTRECOT ON THE GRILL

Fuego, carne y poco más. Como debe ser. Para los que saben que un buen producto no necesita presentación. Acompañado de unas patatas triple cocción.

19.00€

Extra Provençal Herb Sauce 2.00€

SIDES

POTATOES TRIPLE COOK
WITH ROSEMARY AND GARLIC

VEGAN

6.00€

SPINACH SALAD WITH
BALSAMIC AND PARMIGGIANO

VEGETARIAN

6.00€

GARLIC, SPICY SPAGHETTI

GLUTEN. VEGAN

8.00€

KIDS SPAGHETTI TOMATO

GLUTEN

8.00€

DESSERT

CLASSIC TIRAMISU

Hecho como en Italia. Sin reinterpretaciones raras. Solo cuchara y felicidad.

GLUTEN, EGGS, LACTOSE, NUTS

8.00€

AMALFI LEMON ICE CREAM

Nuestro propio gelatto cremoso, cítrico y avainillado. Un paseo por la Costa Amalfitana en forma de postre. Terminado con chocolate blanco y cookies.

LACTOSE, VEGAN, LACTOSE-FREE

8.00€

CHEESECAKE

Un clásico moderno que no necesita presentación. Solo ganas de repetir.

EGGS, LACTOSE, VEGETARIAN

8.00€

BRIOCHE TOSTÈ

Tradición reinventada con suavidad y contraste. Dulce, cremosa y reconfortante.

GLUTEN, EGGS, LACTOSE, VEGETARIAN

8.00€

DESSERT

ICE CREAM CHOCOLATE TOWER

Puro placer en altura. Para los muy chocolateros. Con topping de nutella y virutas de chocolate. Perfecto para compartir.

LACTOSE, SOY, VEGETARIAN

12.00€

CANOLIS SICILIANOS

Los clásicos bocados dulces de la Nonna, irresistibles.

GLUTEN, LACTOSE, EGGS, NUTS

3.00€

BREAKFAST MENU



BREAKFAST

NAPOLITAN MILLE FEUILLE WITH RICOTTA CHEESE

GLUTEN, EGGS, LACTOSE

4.00€

BUTTER CROISSANT

GLUTEN, LACTOSE, EGGS

4.00€

NUTELLA CROISSANT

GLUTEN, EGGS, NUTS,
LACTOSE, SOYA

5.00€

TOMATO OIL AND TOAS FOCACCIA



GLUTEN

5.00€

HAM AND CHEESE SANDWICH

GLUTEN, EGGS, LACTOSE

6.00€

MORTADELLA, MOZZARELLA DI BUFALA AND PESTO SANDWICH MILLE FEUILLE

GLUTEN, LACTOSE, NUTS

8.00€

POACHED EGGS WITH HOLLANDAISE AND BRIOCHE BREAD

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA

8.00€

SMOKE SALMON BAGEL, CHEESE CREAM AND ROCKET



GLUTEN, PESCADO, LACTOSA

8.00€





COCKTAILS MENU



nonna Limone

CUCINA DI TUTTI



DELLA FAMIGLIA COCKTAILS

NONNA

13.00€

As sweet as a grandmother's kiss, but with the character of gin. Peach and basil jam to make you feel at home.

MONNALISA

14.00€

A sweet, velvety enigma. Vanilla vodka and Midori for a sip with a mysterious smile.

GIULIO CESARE

14.00€

Veni, Vidi, Bibi! The strength of Applejack meets the freshness of watermelon. A cocktail to conquer the night.

PAVAROTTI

15.00€

A bold, well-rounded symphony. An unforgettable finish that will have you singing a "Vincerò" after the first sip.

APERITIVI

STORMING HUGO

12.00€

The Hugo goes electric. Tinted blue to bring you a storm of tropical freshness and Cava.

PAPERINO

12.00€

Cheerful, bubbly, and with a touch of passion. The most playful Aperol on the menu to start with energy.

EAU DE HUGO

12.00€

More than a cocktail, it's a liquid essence. Notes of rose and elderflower for a very classy toast.

SENZA PAROLE

15.00€

Our spicy Tommy's with mango and a hint of spice. So intense and surprising it will, quite literally, leave you speechless.

SIGNATURE

MOCKTAIL

ZENZERO D'ORO

9.00€

All that glitters is mango. A golden explosion with the spicy, refreshing touch of ginger. Healthy, intense, and 100% alcohol-free.

NON SOLO LIMONI

9.00€

Much more than a citrus. The elegance of lychee blends with the freshness of grapefruit and Gin O.O. Because you don't need alcohol to enjoy life to the fullest.

DRINKS MENU



DRINKS

WATER AND SOFT DRINKS

SOLÁN DE CABRAS MINERAL WATER	3.00€	SPARKLING SAN PELLEGRINO 50 CL	4.00€
COACOLA	3.20€	COACOLA ZERO	3.20€
COACOLA ZERO ZERO	3.20€	FANTA ORANGE/LEMON	3.20€
SPRITE	3.20€	FUZE TEA	3.20€
AQUARIUS ORANGE/LEMON	3.20€	RED BULL	4.00€
TONIC WATER	3.20€		

BEER

MAHOU CLÁSICA (DOUBLE)	3.70€	MAHOU 5 ESTRELLAS 33CL	3.90€
MAHOU GLUTEN-FREE	3.50€	MAHOU MAESTRA RESERVA (DOUBLE)	4.20€
ALHAMBRA RESERVA 1925 33CL	4.00€	MAHOU OO TOSTADA 33 CL	3.20€
MAHOU RADLER 33 CL	3.70€	PERONI NASTRO AZZURRO 33 CL	4.20€
MAMMA BIRRA CREAM ALE 33CL	3.80€	STELLA ARTOIS 33 CL	4.00€

COFFEE

ESPRESSO	2.40€	COFFEE WITH MILK	2.90€
MACCHIATO	2.75€	CAPPUCCINO	2.90€
ESPRESSO MARTINI	13.00€	AFFOGATO (VANILLA ICE CREAM)	4.50€
CORTADO	2.60€	BOMBÓN (ESPRESSO WITH CONDENSED MILK)	3.00€
TEA / HERBAL INFUSION	2.70€		

DRINKS

RUM

BRUGAL	10.00€
BRUGAL ESTRAVIEJO	14.00€
BARCELO	12.00€
BARCELO IMPERIAL	14.00€
ZACAPA 23	15.00€

GIN

SEAGRAM'S	12.00€
MARTIN MILLERS	12.00€
MASTERS	10.00€
ROKU	12.00€
HENDRIK'S	14.00€
MONKEY	14.00€

VODKA

GRAY GOOSE	14.00€
BELUGA	16.00€
MOSKOVSKAYA	10.00€

VERMOUTH

IZAGUIRRE ROJO	6.00€
IZAGUIRRE BLANCO	6.00€
CINZANO ROSSO	6.00€
CINZANO BIANCO	6.00€

WHISKY

JOHNNIE WALKER ROJO	10.00€
JOHNNIE WALKER NEGRO	12.00€
JAMESON	12.00€
JACK DANIEL'S	12.00€
GRANT'S RESERVE	14.00€
CARDHU	15.00€

LIQUEURS

	CHUPITO	COPA
TEQUILA BUEN AMIGO	3.00€	6.00€
TEQUILA PATRON	6.00€	12.00€
MALAVITA	3.00€	7.00€
JAGERMEISTER	3.00€	6.00€
LIMONCELLO VILLA MASSA	3.00€	6.00€
SAMBUCA	3.00€	6.00€
CAZALLA	3.00€	6.00€
ORUJO DE HIERBAS	3.00€	6.00€
BAILEYS	3.00€	6.00€

WINE MENU

nonnaSimone

CUCINA DI TUTTI

WINE

RED WINES FROM SPAIN

	GLASS / BOTTLE
Cune Crianza, Rioja, España, Tempranillo, Garnacha, Mazuelo	4€ 19€
Ramón Bilbao Garnacha, Rioja, España, Garnacha	24€
Ramón Bilbao Crianza, Rioja, España, Tempranillo	26€
Ramon Bilbao Edición Limitada, Rioja, España, Tempranillo	28€
Viña Alberdi Crianza, Rioja, España, Tempranillo	29€
Finca Martelo, Rioja, España, Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Viura	39€
Viña Ardanza Reserva, Rioja, España, Tempranillo, Garnacha	41€
Imperial Reserva, Rioja, España, Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha	42€
Contino Reserva, Rioja, España, Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha	43€
Gran Reserva 904, Rioja, España, Tempranillo, Graciano	85€
Finca Vallejo Roble, Ribera del Duero, España, Tempranillo	4€ 20€
Hito, Ribera del Duero, España, Tempranillo	26€
Aster Crianza, Ribera del Duero, España, Tempranillo	29€
Cepa 21, Ribera del Duero, España, Tempranillo	32€
Emilio Moro, Ribera del Duero, España, Tempranillo	33€
Viña Pedrosa Crianza, Ribera del Duero, España, Tempranillo	39€
Malleollus, Ribera del Duero, España, Tempranillo	49€
Ladron de Lunas Roble, Utiel-Requena, España, Bobal	4€ 19€
Bassus Pinot Noir, Utiel-Requena, España, Pinot Noir	33€
Bobos Finca La Borracha, Utiel-Requena, España, Bobal	35€
Les Alcusses, Valencia, España, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tintorera, Merlot, Petit Verdot y Syrah	24€
Enrique Mendoza Merlot Monastrell, Alicante, España, Merlot, Monastrell	23€
Enrique Mendoza Santa Rosa Reserva, Alicante, España, Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Syrah	33€

WINE

ITALIAN RED WINES

	GLASS / BOTTLE
Terre di Rai Merlot, Veneto, Italia, 100% Merlot	22€
Montepulciano d'Abruzzo DOP "Pietrame", Abruzzo, Italia, Montepulciano	4,20€ 20€
Primitivo di Puglia IGP "Moi", Puglia, Italia, Primitivo	21€
Nero D'Avola DOC Sicilia, Sicilia, Italia, Nero D'Avola	4,50€ 22€
Syrah IGT Terre Siciliane, Sicilia, Italia, Syrah	22€
Cannonau Di Sardegna "Inkibi", Sardegna, Italia, Cannonau	28€
Valpolicella Superiore DOC "Ripasso", Veneto, Italia, Corvina, Rondinella, Corvinone y Negrada	30€
Barolo DOCG "Valente", Piemonte, Italia, Nebbiolo	42€

SPANISH WHITE WINES

	GLASS / BOTTLE
Finca Vallejo Rueda, Rueda, España, Verdejo	4,00€ 19€
Jose Pariente, Rueda, España, Verdejo	24€
Ramon Bilbao Early Harvest, Rueda, España, Verdejo	26€
Martin Codax, Rias Baixas, España, Albariño	27€
Albariño Lagar de Cervera, Rias Baixas, España, Albariño	29€
Mar de Frades, Rias Baixas, España, Albariño	32€
Monopole Blanco, Rioja, España, Viura	4,00€ 19€
Cullerot, Valencia, España, Macabeo, Pedro Ximénez, Chardonnay, Malvasía, Merseguer y Verdil	24€
Ladrón de Lunas Blanco, Utiel-Requena, España, Sauvignon blanc y Macabeo	4,00€ 19€
Impromptu Sauvignon Blanc, Utiel-Requena, España, Sauvignon blanc	34€
Marina Alta, Alicante, España, Moscatel de Alejandría	4,00€ 19€
Enrique Mendoza Chardonnay, Alicante, España, Chardonnay	22€
Enate Chardonnay 234, Somontano, España, Chardonnay	23€
A Vilerma, Ribeiro, España, Treixadura, Albariño, Godello, Loureira, Lado, Torrontés	27€

WINE

SPANISH WHITE WINES

	GLASS / BOTTLE
El Zarzal, Bierzo, España, Godello	29€
Maruxa, Valdeorras, España, Godello	23€
Val Do Galir Godello Sobre Lias, Valdeorras, España, Godello	27€
Valdesil Sobre Lias, Valdeorras, España, Godello	34€
Libalis Semidulce, Valle de Sadacia, España, Moscatel de grano menudo, Viura y Malvasía	4,00€ 19€
Libalis Frizz Screw 5.5, Valle de Sadacia, España, Moscatel de grano menudo	4,00€ 19€

ITALIAN WHITE WINES

	GLASS / BOTTLE
Chardonnay IGT TreVenezie, Veneto, Italia, 100% Chardonnay	4,20€ 19€
Terre di Rai Ribolla Gialla, Friuli Venezia Giulia, Italia, 100% Ribolla gialla	22€
Grillo Sicilia DOC, Sicilia, Italia, 100% Grillo	4,50€ 22€
Chardonnay di Puglia IGT "Idealysta", Puglia, Italia, Chardonnay, Fiano	22€
Müller Thurgau Alto Adige DOC, Alto Adige, Italia, 100% Müller Thurgau	25€
Sauvignon Blanco DOC Friuli, Friuli Venezia Giulia, Italia, 100% Sauvignon Blanc	27€
Vermentino Gallura "Tarra Noa", Sardegna, Italia, 100% Vermentino	27€

ROSÉ WINES

	GLASS / BOTTLE
Pagos de Araiz, Navarra, España, Garnacha	4,00€ 19€
Ramón Bilbao Rosado, Rioja, España, Garnacha y Viura	20€
Enate Rosado, Somontano, España, Cabernet Sauvignon	22€
Ramon Bilbao Early Harvest Rosado, Rioja, España, Tempranillo y Garnacha	24€
Cerasuolo D'Abruzzo DOP "Pietrame", Abruzzo, Italia, 100% Montepulciano	4,00€ 19€

WINE

LAMBRUSCO

	GLASS / BOTTLE
Fagianella Lambrusco Rossé, Emilia-Romagna, Italia, Lambrusco	19€
Lambrusco Rosso Emilia IGT, Emilia-Romagna, Italia, Lambrusco	21€

SPARKLING WINES

	GLASS / BOTTLE
Spumante Extra Dry "Grand Cuvee", Veneto, Italia, Glera Trebiano y Garganega	19€
Prosecco Doc Treviso Extradry, Veneto, Italia, Glera	22€
Classic Penedes at Roca Reserva, Penedés, España, Macabeo, Xarello	32€
Classic Penedes at Roca Reserva Rosado, Penedés, España, Macabeo, Garnacha Tinta	33€
Cava Tantum Ergo Chardonnay-Pinot Noir, Cava, España, Chardonnay, Pinot Noir	42€
Cava Tantum Ergo Pinot Noir Rose, Cava, España, Pinot Noir	44€
Pipper Heidseick Cuvee, Champagne, Francia, Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir	62€
Moet & Chandon Brut Imperial, Champagne, Francia, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	69€
Veuve Cliquot Yellow Label, Champagne, Francia, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	82€
Moet & Chandon Brut Rosé Imperial, Champagne, Francia, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	88€
Cuvee Dom Perignon, Champagne, Francia, Chardonnay, Pinot Noir	260€

