



nonnaLimone

CUCINA DI TUTTI

ANTIPASTI

CROQUETA DE GUANCIALE

Crujiente por fuera, cremosa por dentro.
Bechamel mezclada con yema de huevo y
pecorino romano, terminada con guanciale
crujiente, más pecorino y un toque de
pimienta recién molida.
Il mio piccolo homenaje a la pasta alla
carbonara.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA

3.50€ ud.

STEAK TARTAR BRIOCHE

(2 unidades)

Un brioche suave relleno de carne de sabor
intenso, aliñada con salsa de chiles calabreses
fermentados, Grana Padano y miel.
Un guiño al espíritu francés con mi toque
italiano, para que cada bocado sea pura
elegancia.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA

10.00€

Extra Trufa
5.00€

PIZZA FRITA MONTANARA

En las calles de Nápoles la comen de pie:
yo la preparo para que la sabores en el
plato, sentado y con calma. Masa de
pizza napolitana, fermentada con
paciencia, frita y terminada con salsa de
tomate cocido, ricotta fresca, Grana
Padano, un hilo de aceite de oliva y
albahaca fresca.

GLUTEN, LACTOSA

7.00€

Extra Trufa
5.00€

ENSALADA DE QUESO DE CABRA

Dulce, salado, crujiente y cremoso... con mezclum de lechugas baby, rulo de queso de cabra fresco, tomates cherry confitados y vinagreta de limón y aceite de oliva, todo con alma mediterránea.

LACTOSA

12.00€

BURRATA CON PESTO Y TOMATES SALTEADOS

Un bocado con el más puro sabor a Italia. Burrata pugliese de 125g con tomates cherry rojos y amarillos salteados, pesto genovese clásico terminada con piñones tostados y albahaca fresca.

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: 6 albóndigas caseras de ternera en salsa de tomate cocido, fondue de Grana Padano y Pecorino Romano, terminadas con Grana Padano en polvo, aceite de oliva y albahaca fresca. Perfectas para mojar con focaccia y disfrutar despacio.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA

14.00€

PARMIGIANA DI MELANZANE

En cada capa de la berenjena se esconde un pedacito de mi cocina y de la historia de Italia. En su interior, mozzarella Fior di Latte, tomate cocido, queso Grana Padano y para coronarla, una hoja de albahaca fresca.

GLUTEN, LACTOSA

14.00€

FONDUE DE QUESOS ITALIANOS

Benvenuti alla festa del formaggio: Queso provolone dulce, queso gorgonzola y queso scamorza ahumado sobre una cama de tomate coronados con galletas Carasau. Perfecta para compartir con amici.

LACTOSA

14.00€

CANELONI AL RAGÚ BOLOGNESE

El corazón de las grandes comidas familiares italianas: Cuatro canelones mini rellenos de ragú bolognese, sobre una cama de tomate coronados con mozzarella Fior di Latte y Grana Padano en polvo.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA

14.00€

CARPACCIO DI PICAÑA MADURADA CON CACIO E PEPE

La dejo madurar 30 días, como se hace con las cosas que merecen la pena. Luego la sello a fuego alto y la corto muy fina, con respeto. Y para terminar, unos puntos de Cacio e Pepe. Puro umami, amore.

LACTOSA

18.00€

CALAMAR A LA PLANCHA CON HOLANDESA AL LIMONE

Tiernos y ligeros, asados a fuego alto con aceite de limón. Y antes de llegar a tu mesa, una salsa holandesa suave y un poco de sal maldon, amore... semplice e perfetto.

MOLUSCOS, HUEVOS, LACTOSA

16.00€

CARPACCIO DI PULPO

Un ricordo de mi querida costa italiana. Finas láminas de pulpo con gel de limón, mayonesa de pulpo y la reducción de sus propios jugos de cocción. Todo el sapore del Mediterráneo y el mimo de esta Nonna llega a tu mesa, terminado con hojitas secas de tomate y flores, aceite de limón, AOVE, sal maldon y pimienta fresca.

MOLUSCOS, HUEVOS

18.00€

TABLA DE EMBUTIDOS, QUESOS ITALIANOS Y FRITELLES

Un paseo por los sabores de mi tierra sin que te levantes de la mesa. Cuatro embutidos y tres quesos que varían según la temporada, y según lo que el mercado y mi cocina me van regalando. La acompaño con fritelle di pizza, pequeños trozos de masa de pizza fritos, tan ricos que seguro pedirás más.

GLUTEN, LÁCTEOS, SULFITOS

21.00€

Recomendado para dos personas.

FOCACCIA

FOCACCIA CASERA CON ACEITE DE OLIVA AROMATIZADO AL LIMONE

¿Comer sin pan? Mail Casero y acompañado de AOVE al limone. La mejor forma de acompañar cualquier plato.

GLUTEN

5.00€

PASTA

TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE

Como la auténtica bolognesa tradicional, pero con un secretito de esta Nonna. Tagliatelle al dente y un ragù intenso cocinado durante 72 horas. Yo la sirvo con una cazuela extra de ragù, porque nunca es suficiente. Y si me preguntas... acompáñalo con focaccia. Así me lo enseñó mi mamma, y a ella la suya, con tutto il amore e il sapore.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA

15.50€

BIGOLI CON GAMBAS AL LIMONE

Bigoli artesanal de gambas y terminado con unas gotas de ricotta fresca y tomillo fresco. Sabor fresco y delicato, como un paseo junto al mare.

GLUTEN, CRUSTACEOS, LACTOSA, HUEVOS

17.00€

ORECCHIETTE, CARABINEROS Y CAVIAR EN SALSA VODKA



Recuerdo a tutti entorno a la mesa, aplaudiendo mientras llegaban los orecchiette. Y no es para menos: orecchiette pugliesi en salsa de vodka, hecha con tomate San Marzano y AOVE y coronados con carabineros en tartar.

GLUTEN, LACTOSA, PESCADO, MARISCOS

35.00€

RIGATONI ALLA AMATRICIANA

Desde Roma te lo traigo, amore. Como manda la tradición: con tomate San Marzano, guanciale, pimienta, Pecorino Romano y con mucho carácter.

GLUTEN, LACTOSA

14.00€

PACCHERI ALLA CARBONARA

Paccheri 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 salsa de Pecorino Romano y Parmigiano Reggiano, y un toque final de trufa negra.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA

18.00€

Extra Trufa
5.00€

TORTELLONE AL DEMIGLACE

Así los cocinaba cuando era niña: Tortelloni XXL rellenos de carne de vaca cocida a baja temperatura, bañados con la salsa de cocción de la carne y terminados con salsa de queso parmesano y Pecorino Romano. La receta de siempre, ahora mejorada, per te.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA

18.00€

PAPPARDELLE TRUFADO ALLA BOSCAIOLA

En mi cocina no hay normas, amore, solo las mías. Y estas pappardelle llegan salteadas con pollo, champiñones y tomates cherry, envueltas en salsa de tartufo nero y coronadas con Grana Padano. Mangia, mangia... che ti fa bene.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA

17.00€

RAVIOLI AL PESTO SICILIANO DE TOMATES Y NUECES

Del sur de Italia aprendí que la vida es con sapore, y que los ravioli se rellenan de tomate cherry mozzarella, se bañan en salsa de tomates asados con nueces y Grana Padano, y se terminan con ricotta fresca, nueces caramelizadas y tomates confitados.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA, FRUTOS SECOS

16.50€

MASCARPONE MAFALDINE AL PISTACCHIO

Paciencia y amore hacen falta para estos mafaldines.
Ah, y mucho, pero mucho pistacchio.
Terminados con jamón ahumado, granella de pistacho,
aceite de limón y coronado con una burrata de 50g.

GLUTEN, LACTOSA, FRUTOS SECOS

19.00€

PASTA 8 QUESOS DA CARLO

Questa Nonna también conoció a Carlo cuando fue a visitarla a Amalfi. Allí me enseñó su receta, la que conquistó a tutta Valencia. Casarecce en crema de queso Gorgonzola, Pecorino Romano en polvo, Grana Padano, mozzarella Fior di Latte, Scamorza Affumicata, provolone dulce y stracciatella.

¿El último queso? Pecorino Romano envejecido por 24 meses y mezclado en mesa.

Todo ello finalizado con un toque de trufa negra y coronado con un huevo frito, como él lo hacía.
Un homenaje per il mio amico della Trattoria Da Carlo.
No comment!



GLUTEN, LACTOSA, HUEVO

19.00€

Extra Rueda Queso
Pecorino 2.00€

SPAGHETTIS AL RAGÙ DI MARE CON BOGAVANTE, AJO Y PEPERONCINO DOLCE LAGRIMA



Dedicado a los más exigentes. Spaghettis salteados con medio bogavante fresco, pepperoncino Dolce Lagrima y ajo fresco, coronado con aceites de chiles calabreses y perejil. Toda la intensidad del mar con un fuerte acento italiano

GLUTEN, CRUSTÁCEOS

34.50€

PIZZA

MARGHERITA CLASSICA

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

GLUTEN, LACTOSA

12.00€

PROSCIUTTO Y FORMAGGI

Base de tomate, mozzarella Fior di Latte, jamon cotto arrosto, albahaca fresca, queso Grana Padano y albahaca fresca. Hecha como se la hacía a mis figli cuando eran pequeños.

GLUTEN, LACTOSA

13.50€

CARBOMAMMA

La carbonara hecha pizza: mozzarella Fior di Latte, cremosa yema de huevo, Pecorino Romano, guanciale super crispy y pimienta fresca.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA

16.00€

FORMAGGI FIORENTINA

Queso, queso y... ¿he dicho ya que lleva queso?
mozzarella Fior di Latte, scamorza affumicata,
gorgonzola herborinato, Pecorino Romano, Grana
Padano, oregano, miel y pimienta fresca.

GLUTEN, LACTOSA

15.00€

CAPRESE

Mi pizza más veggie. Tomate cherry confitado,
mozzarella di búfala, pesto genovese, piñones tostados
y queso Parmesano, terminado con tomates cherrys
confitados, salsa fondue de quesos y albahaca fresca.

GLUTEN, LACTOSA, FRUTOS SECOS

16.00€

BRAVISSIMA 2.0

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

Base de tomate, mozzarella, pepperoni, taralli de
olivas negras, nuestra Salsa Bravíssima hecha con
nduja calabrese, Grana Padano, mayonesa y limón.

Creo que su nombre lo dice todo, bello mio.

GLUTEN, LACTOSA, FRUTOS SECOS

17.00€

PISTACCHIELLA

Amantes del pistacho, esto es para vosotros.
Mozzarella Fior di Latte, pesto de pistacchio,
mortadella al pistacchio, cuore di burrata, granella de
pistacchio, aceite de limone y.... ¿He dicho que lleva
pistacho?

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, salsa de setas y trufas, setas
variadas, speck y finalizada 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

Cuando quieres mimo, la Nonna sabe qué debe hacer. Arroz carnaroli salteado con crema de calabaza, mantequilla, semillas de calabaza, coronado con un trozo de calabaza cocido al horno y salsa de fondue de quesos

LACTOSA

14.00€

RISSOTO DI CAMPANIA

Con tutto il carattere del sur. Salchichas napolitanas al ajo e hinojo, salteadas con romero y tomillo sobre un risotto cremoso hecho con caldo de verduras y de carne. Yo lo termino con fondue de Pecorino y Grana Padano, cebolla morada encurtida, romero fresco y nueces caramelizadas. Così si mangia in Campania.

LACTOSA, FRUTOS SECOS

16.00€

ESCALOPINES AL CACIO E PEPE CON CHAMPIÑONES

Una receta que ha pasado de generación en generación. Yo lo aprendí de mi mamma, y así se lo enseñé a mis hijos. 300gr de tierno lomo de cerdo cocido a fuego alto, con salsa cacio e pepe y champiñones. Acompáñalos de patatas fritas o ensalada.

GLUTEN, LACTOSA

17.00€

LASAÑA BOLOGNESE

Capas de paciencia, respeto y tradición. Aquí no hay atajos, figlio mio: Láminas de pasta al huevo, ragù alla bolognese, mozzarella Fior di Latte, Grana Padano y albahaca fresca. Una de las joyas más queridas de tutta l'Italia.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA

15.00€

POLPO AL POMODORO

Pata de pulpo asada a alta temperatura sobre una salsa de tomate y crujiente de olivas negras. Sencillo pero exquisito.

GLUTEN, MOLUSCOS, LACTOSA

21.00€

ENTRECOT AL ROMERO

Carnívoros, sabéis que la buena carne (300gr) necesita poco más que el fuego. Pero a questa Nonna le gusta el riesgo, así que la he marinado al romero y acompaño de unas patatas y una salsa de queso y... Madonna!

(LACTOSA)

26.00€

DOLCI

TIRAMISÚ A TAVOLA

Nunca revelaré mi receta, pero coge una cuchara y sonríe... sé que lo harás.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA

9.00€

HELADO DE LIMÓN AMALFITANO

Próxima parada: la Costa Amalfitana. Cremoso, cítrico y avainillado. Y como caprichito: un poquito de cookies al fondo del limón.

LACTOSA, GLUTEN

8.00€

TARTA DE QUESO

¿Qué te digo que no sepas, amore? Un clásico, y además casero, 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. Tres leches, caramelizada y terminada con un helado de vainilla. El resultado te sorprenderá. Promesa de la Nonna.

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA

8.00€

CHOCO FONDANT

Chocolateros, esto es por vosotros. Piaccere de chocolate cocido durante 10 minutos en el horno antes de servir y terminado con una bola de vainilla y nueces caramelizadas. Perfecto para compartir (o no).

GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA, FRUTOS SECOS

9.00€

CANNOLI SICILIANO AL PISTACCHIO

Relleno de ricotta dulce y coronado con granella de pistacchio. Uno nunca fue suficiente.

GLUTEN, LACTOSA, HUEVOS, FRUTOS SECOS

3.50€ ud.

