

# PARADA ITALIA

PIZZA A LA PIEDRA Y PASTA ARTESANAL

---

# Horarios de apertura:

Lunes y martes:  
Cerrado

De miércoles a domingo:  
13:30h a 16:00h  
20:00h a 00:00h

## Reservas:

637 784 676 // 684 256 903

Comparte tu experiencia en  
TripAdvisor o Google

### Los principales alergenos:



lacteo



apio



gluten



soja



pescado



sulfito



frutos  
secos



mostaza



cacahuete



molusco



sesamo



altramuç



huevo



crustaceo

Si padeces alguna alergia o intolerancia  
comunicaselo al camarero



apto para  
vegetarianos



apto para  
veganos

## **Benvenuti in Italia**

Con más de treinta años de experiencia en la hostelería, hemos traído a Valencia la auténtica cocina italiana.

Nuestros platos se preparan en el momento, con productos frescos y de máxima calidad.

Nuestras masas de pizzas se elaboran de forma artesanal con un mínimo de 72 horas de fermentación natural.

Prestamos atención y cuidado a quienes siguen una dieta vegetariana o vegana. También puedes encontrar algunos platos sin gluten.

Esperamos que disfrutes del sabor de Italia.



Agradecemos vuestros comentarios sobre la experiencia vivida en nuestro restaurante.

📍 paradaitalia



📍 Parada Italia



📘 ParadaItalia



# ENSALADAS

- Regina**    **13,50€**  
Lechuga variada, panceta crujiente, almendras, pera y helado de parmigiano
- Fresca**   **11,00€**  
Lechuga mixta, ventresca, tomate raf, piparras y alcaparras
- Dulce**   **11,50€**  
Lechuga mixta, pasas, nueces, miel, parmesano y bacón crujiente
- Templada**    **14,00€**  
Lechuga mixta, tomate cherry, olivas negras con hueso, patatas, apio y pulpo tierno
-  **Vegana**   **11,00€**  
Lechuga mixta, rúcula, espárragos verdes, tomate cherry, queso vegano y mix de semillas
-  **Caprese**    **11,00€**  
Mozzarella de búfala acompañada de rodajas de tomate salteado con salsa de pesto de albahaca y olivas

# ENTRANTES

- Brochetas de pollo** 🍳 🍷 **10,50€**  
Pollo frito rebozado de pan, con salsa bbq Jack Daniels
- Pollo al curry** 🍷 🍷 **11,00€**  
Tierno pollo con salsa curry acompañado de arroz basmati
- Carpaccio de bresaola** 🍷 🍷 **12,00€**  
Finísima bresaola con rúcula, tomate cherry y parmesano, aliñada con aceite, limón y pimienta
- Rollitos a la parmigiana** 🍷 🍷 **9,00€**  
Rollitos de berenjena, rellenos de tomate napoli, jamón york y queso scamorza
- Tartar de atún** 🍷 🍷 🍷 **14,00€**  
Esquisto tartar de atún con guacamole y salsa de soja
- 🍷 **Albóndigas veganas** 🍷 **10,50€**  
De lentejas, queso vegano, tofu y crema de calabacín
- 🍷 **Patata all' arrabiata** 🍷 **7,90€**  
Patatas gajo al estilo italiano con salsa picante
- 🍷 **Mozzarella de búfala** 🍷 🍷 **12,50€**  
Mozzarella de búfala cocinada al horno con tomate, scamorza y parmesano, acompañado de pan recién horneado
- 🍷 **Pan casero hecho al momento** 🍷 **2,50€**







# PIZZE

- Barbacoa**  **12,00€**  
Salsa barbacoa, mozzarella, bacón, pollo y cebolla
-  **Bufalotta**  **12,00€**  
Tomate, mozzarella de bufala, tomate cherry y alcaparras
- Bullo**  **12,00€**  
Tomate, mozzarella, bacón, patatas, longanizas, aceite y orégano
- Capricciosa**  **11,00€**  
Tomate, mozzarella, jamón york, champiñón, huevo y olivas
- Carbonara**  **11,00€**  
Nata, mozzarella, bacón, champiñón y parmesano
- Complicata**  **11,00€**  
Tomate, mozzarella, jamón york, champiñón y longaniza
- Crudo**  **12,50€**  
Tomate, mozzarella, jamón de Parma, rúcula y parmesano
-  **5 quesos**  **12,50€**  
Tomate, mozzarella, scamorza, gorgonzola, ricotta y parmesano
- Diavola**  **12,00€**  
Tomate, mozzarella, salami picante, pimienta roja, olivas negras y cebolla
- Mare blu**  **12,50€**  
Tomate, mozzarella, ventresca, olivas y cebolla
-  **Margherita**  **7,00€**  
Tomate y mozzarella
- Parmigiana**  **12,00€**  
Tomate, mozzarella, jamón york, berenjena, huevo y parmesano
- Patatino**  **6,00€**  
Tomate y frankfurt
-  **Pesto**  **13,00€**  
Salsa de pesto, mozzarella, tomate y parmesano
- Porcino**  **12,50€**  
Mozzarella, longaniza, boletus, rúcula y parmesano

- 4 Stagioni**  **11,00€**  
Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones,  
alcachofas y olivas negras
- Romana**  **11,00€**  
Tomate, mozzarella, anchoas y olivas negras
- Salami**  **11,00€**  
Tomate, mozzarella, jamón york y salami
- Salmone**  **13,50€**  
Salsa rosa, mozzarella, salmón y cebolla
- Stefy**  **12,00€**  
Mozzarella, champiñones, calabacín, huevo y trufa
- Tartufo**  **12,00€**  
Mozzarella, longaniza, huevo y trufa
- Tex**  **12,00€**  
Tomate, mozzarella, frankfurt, bacón, pollo  
y salsa brava
- Tsunami**  **12,00€**  
Tomate, mozzarella, salami picante, pollo,  
guindilla y cebolla
-  **Vegetariana**  **11,00€**  
Tomate, mozzarella, champiñón, berenjena y  
calabacín
- York**  **9,00€**  
Tomate, mozzarella y jamón york
- York y bacón**  **10,00€**  
Tomate, mozzarella, jamón york y bacón
- York y champiñones**  **10,00€**  
Tomate, mozzarella, jamón york y champiñones
-  **Porcino veg**  **13,00€**  
Tomate, mozzarella vegana, boletus, tomate cherry  
y rúcula
-  **Vegetal**  **13,00€**  
Tomate, mozzarella vegana, calabacín, espinacas,  
alcachofas, pimiento y olivas negras
-  **Súper vegana**  **13,00€**  
Crema de calabacín, mozzarella vegana,  
berenjena, calabacín y parmesano vegano
-  **Nutella**  **8,00€**  
Masa blanca con Nutella, avellana y azúcar glas

## CALZONI

---

- Calzone**    **12,00€**  
Tomate, mozzarella, jamón york, champiñón y ricotta
-  **Calzone verde**   **11,00€**  
Mozzarella, ricotta, espinacas y parmesano

## FOCACCE















---

-  **Focaccia**  **4,50€**  
Aceite y orégano
- Focaccia Filippo**   **10,00€**  
Rellena de mozzarella, tomate en rodajas, jamón de Parma, rúcula y parmesano
- Focaccia Milano**   **11,00€**  
Rellena de mozzarella, bresaola, tomate en rodajas, rúcula, limón, aceite y parmesano
- Focaccia Parmigiana**    **11,00€**  
Rellena de mozzarella, jamón york, berenjena y parmigiano

## PIADINE

---

(Hoja de pan de trigo)

- La classica**   **8,50€**  
Mozzarella, tomate a rodajas, jamón de Parma, rúcula y parmesano
- La cotta**    **8,00€**  
Mozzarella, jamón york y champiñón
- La piccante**    **8,00€**  
Mozzarella, salami picante y pimienta roja
- Vegetariana**   **8,00€**  
Mozzarella, champiñón, berenjena y calabacín
- Nutella**     **7,00€**  
Nutella y queso mascarpone
















# PASTE

- |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  <b>Penne al pomodoro</b><br>Penne con salsa de tomate                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>8,00€</b>  |
|  <b>Spaghetti al pomodoro</b><br>Spaghetti con salsa de tomate                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>8,00€</b>  |
| <b>Penne bolognese</b><br>Salsa bolognese original                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                               | <b>11,00€</b> |
| <b>Spaghetti bolognese</b><br>Salsa bolognese original                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                               | <b>11,00€</b> |
|  <b>Spaghetti aglio e olio</b><br>Spaghetti con aceite, guindilla, ajo, albahaca y tomate cherry                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>10,00€</b> |
| <b>Spaghetti carbonara original</b><br>Guanciale, huevos, pimienta negra y pecorino                                                                                                                                             |                                                                                              | <b>12,50€</b> |
| <b>Pappardelle tartufo</b><br>Pappardelle aromatizada al tartufo con boletus, trufa y longaniza                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                               | <b>15,50€</b> |
|  <b>Media luna spinaci e ricotta</b><br>Pasta rellena de espinacas, ricotta y salsa de cuatro quesos                                          |                                                                                                                                                                             | <b>12,50€</b> |
|  <b>Ravioli tartufo</b><br>Pasta rellena de boletus con salsa de trufa                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>13,00€</b> |
| <b>Gnocchi</b><br>con salsa bolognese original                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>12,50€</b> |
| <b>Lasagna bolognese</b><br>Salsa boloñesa, bechamel, mozzarella, jamón york y parmesano                                                                                                                                        |                                                                                        | <b>12,00€</b> |
|  <b>Ravioli al limón</b><br>Relleno de espinacas, ricotta aromatizado al limón, azafrán con salsa de mantequilla, parmesano, salvia y romero |                                                                                                                                                                           | <b>12,50€</b> |
| <b>Tagliolini Salmón</b><br>Salmón, nata, tomate seco, vodka y cebolla                                                                                                                                                          |     | <b>14,50€</b> |
|  <b>Tagliolini pesto</b><br>Pesto, mozzarella de bufala, tomate cherry y albahaca                                                            |     | <b>14,00€</b> |
|  <b>Lasagna vegana</b><br>Champiñón, espinacas, calabacín, berenjena, mozzarella vegana y bechamel vegana                                    |                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>13,00€</b> |

# POSTRES CASEROS ITALIANOS

---

Tiramisu	   	5,10€
Mousse de Nutella	   	5,10€
Cannolo Siciliano	   	5,10€
Sorbete de mojito		5,10€

# CAFETERÍA

---

Expresso		1,70€
Cortado		1,90€
Bombón		1,90€
Carajillo		2,20€
Tisana		2,20€
Descafeinado		+0,10€
Del tiempo		+0,10€

## **BEBIDAS**

---

Caña de barril	2,00€
Tercio de barril	2,80€
Jarra 0,5l. Barril	3,80€
Cerveza botella 33cl.	2,80€
Cerveza italiana	3,00€
Cerveza artesanal italiana	4,50€
Refrescos	2,50€
Agua 0,5l	1,90€
Agua con gas	2,70€

## **COMBINADOS Y LICORES**

---

Gin tonic, cubalibre, etc...	7,50€
Copa	4,00€
Chupito	2,50€

**Consumición mínima obligatoria:  
Un plato o una bebida por comensal;  
en caso contrario se aplicara un suplemento de  
2,50€ por cada comensal que no realice  
la consumición mínima**

# PARADA ITALIA

PIZZA A LA PIEDRA Y PASTA ARTESANAL



# PARADA ITALIA

PIZZA A LA PIEDRA Y PASTA ARTESANAL

# VINI BIANCHI

---



## INZOLIA

Sicilia D.O.C. Feudo Arancio (Sicilia)  
100% Inzolia

Aroma particularmente afrutado con notas de pera, albaricoque y melocotón blanco y amarillo. En boca es fragante y afrutado con notas de vainilla. Elegante, suave y envolvente.

COPA **3,50€** 75CL **16,00€**

---



## FALANGHINA BENEVENTANO

I.G.T. Vinosia (Campania)  
100% Falanghina

Aromas a kiwi y pomelo con toques de citronela y jazmín de larga persistencia. En boca es fresco, equilibrado y elegante.

COPA **3,80€** 75CL **18,00€**

---



## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSIC ANFORA

D.O.C. Cesaroni (Le Marche)  
90% Verdicchio y 10% otras variedades de uva

Aromas frescos, fragancias de frutas maduras y flores silvestres con un aroma perceptible de almendras amargas. El sabor suave y armonioso ofrece delicadas emanaciones frutales, expresando un regusto amargo por grados.

COPA **3,50€** 75CL **16,00€**

---



## VERMENTINO DI SARDEGNA

D.O.C. Meloni (Sardegna)  
85% Vermentino, 15% variedad integradora

Aroma intenso y fragante con notas afrutadas de manzana Golden, cítricos y frutas tropicales. En boca es característico, delicado y agradable.

COPA **3,80€** 75CL **18,00€**

---



## PROSECCO RIONDO D.O.C.

(Veneto)  
100% Glera

Aromas frescos de manzana Golden Delicious, pera y flor de acacia. Su persistente efervescencia es seguida por un final fresco y limpio.

75CL **16,00€**

---

## VINI ROSATI

---



### LAMBRUSCO DELL'EMILIA ROSATO DIAMANTE

I.G.T. Chiarli (Emilia Romagna)  
Lambrusco Salamino, Lambrusco Grasparossa

Burbuja invitante. Aroma afrutado, vinoso y muy agradable. En boca es suave y afrutado.

75CL **12,00€**

---



### ROSATO SALENTO I.G.P. TENUTA SAN MARCO

I.G.P. Due Palme (Puglia)  
Negroamaro, Malvasia Nera

Color rosado tenue. Aroma delicadamente, afrutado y frutal con toques de fresa. En boca es agradable, suave y fresco.

COPA **3,00€** 75CL **14,00€**

---

## VINI ROSSI

---



### LAMBRUSCO DELL'EMILIA ROSSO DIAMANTE

I.G.T. Chiarli (Emilia Romagna)  
Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara

Burbuja fina y persistente de forma natural. Aroma vinoso y afrutado. En boca es limpio, con una buena acidez y agradable dulce y afrutado.

75CL **12,00€**

---



### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE SABELLI

D.O.C. Casalbordino (Abruzzo)  
100% Montepulciano

Aroma afrutado con notas de cerezo negro y pequeños frutos rojos maduros. En boca es armónico, lleno y suave. Buen cuerpo y persistencia.

COPA **3,00€** 75CL **14,00€**

---



### **CANONICO SALENTIO I.G.P.**

D.O.P. Due Palme (Puglia)  
100% Negroamaro

Aroma fino, afrutado y aromático. En boca es particularmente equilibrado y con una buena frescura.

75CL **16,00€**

---



### **SYRAH SICILIA DOC.**

Feudo Arancio (Sicilia)  
100% Syrah

Color rojo rubí intenso. Aroma rico y suave con notas especiadas a pimienta negra y tomillo que se funde con toques frutales. En boca es aterciopelado y agradable.

75CL **16,00€**

---



### **PRIMITIVO DI MANDURIA SANGAETANO**

D.O.C. Due Palme  
100% Primitivo

Aroma afrutado con notas especiadas y etéreas. En boca es suave, ligeramente tánico, de buena estructura y de decidida persistencia gusto-olfativa.

COPA **4,00€** 75CL **19,00€**

---



### **VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE**

D.O.C. Campagnola (Veneto)  
80% Corvina Veronese y Corvinone Veronese, 20% Rondinella

Aroma delicado y etéreo con notas de mermelada. En boca es seco, armónico y suave con el típico retrogusto amargo.

COPA **4,50€** 75CL **22,00€**

---



# VINI DOLCI

---



## FRAGOLINO

(Piemonte)  
100% Fragolino

Color rojo rubí brillante y claro. Aromas intensos a fresas y frambuesas silvestres. Una delicia que armoniza y neutraliza su dulzor y acidez en boca. Sabor a frambuesa. Ligeramente espumoso.

75CL **14,00€**

---



## SANGRE DI GIUDA DELL'OLTREPO PAVESE DOC

(Lombardia)  
80% Croatina, 20% Uva Rara

Color rojo rubí intenso. Espuma rosada. Aroma intenso con notas a frutas del bosque y zumo de uva. En boca es agradablemente dulce, vivaz y con cuerpo.

75CL **16,00€**

---



## MOSCATO D'ASTI DOCG TENUTA DEL FANT

(Piemonte)  
100% Moscato

Color amarillo pajizo con destellos verdosos. Leve efervescencia que exalta su frescura. Aroma característico con delicadas notas de salvia y toques cítricos. En boca es dulce, rico y cremoso.

75CL **20,00€**

---



## APEROL SPRITZ

Aperol es más que un aperitivo, es un modo de vida, un trozo de la felicidad de Italia que anima todas tus veladas. El Aperol Spritz, mezcla de Aperol, cava o champagne y soda, se ha convertido en un cóctel de referencia.

COPA **5,50€**

---

# PARADA ITALIA

PIZZA A LA PIEDRA Y PASTA ARTESANAL

ENG

# PARADA ITALIA

PIZZA A LA PIEDRA Y PASTA ARTESANAL

---

# Opening hours:

Monday and Tuesday:  
Closed

From Wednesday to Sunday:  
13:30h to 16:00h  
20:00h to 00:00h

# Bookings:

637 784 676 // 684 256 903

Share your experience on  
TripAdvisor or Google

## The main allergens:



dairy



celery



gluten



soy



fish



sulphite



nuts



mustard



peanut



mollusk



sesame



lupine



egg



crustacean

If you have any intolerance or allergy  
tell the server



vegetarians  
dish



vegan  
dish

## **Benvenuti in Italia**

**With more than thirty years experience in hostetler, we have brought to Valencia the authentic italian cook.**

**Our dishes are freshly done,  
with fresh products and maximum quality.**

**Our pizza's dough are artisan made with a  
minimum natural fermentation  
of 72 hours.**

**We pay attention and take care of whom  
follow vegetarian or vegan diet. You can also find  
gluten free dishes.**

**We hope you enjoy the Italian flavour.**



**We appreciate your comments about  
your experience in our restaurant.**

**@ paradaitalia**



**@ Parada Italia**



**f Paradaitalia**



# SALADS

---

- Regina**    **13,50€**  
Lettuce mix, crispy bacon, almonds, pear,  
and parmigiano icecream
- Fresca**   **11,00€**  
Lettuce mix, tuna belly, raftomato, green chilli  
and pickled capers
- Dulce**   **11,50€**  
Lettuce mix, raisins, walnuts, honey, parmesan  
and crispy bacon
- Templada**    **14,00€**  
Lettuce mix, cherry tomato, black olives with stone,  
potatoes, celery and tender octopus
-  **Vegan**   **11,00€**  
Lettuce mix, rocket, green asparagus,  
cherry tomato, vegan cheese and seeds mix
-  **Caprese**    **11,00€**  
Buffala mozzarella with sliced tomato sauted  
with basil and olives pesto sauce

# STARTERS

---

- Chicken brochette**   **10,50€**  
Fried chicken coated in breadcrumbs with Jack Daniels BBQ sauce.
- Chicken curry**   **11,00€**  
Tender chicken with curry sauce sided with basmati rice.
- Bresaola carpaccio**   **12,00€**  
Thin bresaola with fresh rocket, cherry tomato and parmesan dressed with oil, lemon and pepper.
- Parmigina Rolls**   **9,00€**  
Aubergine rolls filled with Napoli tomato, sweet ham and scamorza cheese.
- Tuna tartar**    **14,00€**  
Exquisite tuna tartar with guacamole and soy sauce.
-  **Vegan meatballs**  **10,50€**  
Made of lentils, vegan cheese, tofu and zucchini cream.
-  **Potatoes all'arribata**  **7,90€**  
Italian style potatoes wedge with spicy sauce.
-  **Buffala mozzarella**   **12,50€**  
Buffala mozzarella baked with cherry tomato, scamorza and parmesan served with freshly baked bread.
-  **Freshly baked homemade bread**  **2,50€**

# PIZZE







- Barbeque**  **12,00€**  
Barbeque sauce, mozzarella, bacon, chicken and onion
-  **Buffalotta**  **12,00€**  
Tomato, buffala mozzarella, cherry tomato and pickled capers
- Bullo**  **12,00€**  
Tomato, mozzarella, bacon, potatoes, sausages, oil and oregano
- Capricciosa**  **11,00€**  
Tomato, mozzarella, sweet ham, mushrooms, egg and olives
- Carbonara**  **11,00€**  
Cream, mozzarella, bacon, mushrooms and parmesan
- Complicata**  **11,00€**  
Tomato, mozzarella, sweet ham, mushrooms and sausages
- Crudo**  **12,50€**  
Tomato, mozzarella, Parma ham, rocket and parmesan
-  **5 cheeses**  **12,50€**  
Tomato, mozzarella, scamorza, gorgonzola, ricotta and parmesan
- Diavola**  **12,00€**  
Tomato, mozzarella, spicy salami, red pepper, black olives and onion
- Mare blu**  **12,50€**  
Tomato, mozzarella, tuna belly, olives and onion
-  **Margherita**  **7,00€**  
Tomato and mozzarella
- Parmigiana**  **12,00€**  
Tomato, mozzarella, sweet ham, aubergine, egg and parmesan
- Patatino**  **6,00€**  
Tomato and frankfurt
-  **Pesto**  **13,00€**  
Pesto sauce, mozzarella, tomato and parmesan
- Porcino**  **12,50€**  
Mozzarella, sausages, boletus, rocket and parmesan



- 4 stagioni**  **11,00€**  
Tomato, mozzarella, sweet ham, mushrooms, artichokes and black olives
- Romana**  **11,00€**  
Tomato, mozzarella, anchovies and black olives
- Salami**  **11,00€**  
Tomato, mozzarella, sweet ham and salami
- Salmone**  **13,50€**  
Cocktail sauce, mozzarella, salmon and onion
- Stefy**  **12,00€**  
Mozzarella, mushrooms, zucchini, egg and truffle
- Tartufo**  **12,00€**  
Mozzarella, sausages, egg and truffle
- Tex**  **12,00€**  
Tomato, mozzarella, frankfurt, bacon, chicken and spicy sauce
- Tsunami**  **12,00€**  
Tomato, mozzarella, spicy salami, chicken, chili and onion
-  **Vegetariana**  **11,00€**  
Tomato, mozzarella, mushrooms, aubergine and zucchini
- York**  **9,00€**  
Tomato, mozzarella and sweet ham
- York and bacon**  **10,00€**  
Tomato, mozzarella, sweet ham and bacon
- York and mushrooms**  **10,00€**  
Tomato, mozzarella, sweet ham and mushrooms
-  **Veg porcino**  **13,00€**  
Tomato, vegan mozzarella, boletus, cherry tomato and rocket
-  **Vegetal**  **13,00€**  
Tomato, vegan mozzarella, zucchini, spinach, artichokes, pepper and black olives
-  **Super vegan**  **13,00€**  
Zucchini cream, vegan mozzarella, aubergine, zucchini and vegan parmesan
-  **Nutella**  **8,00€**  
White dough with nutella, nut and glass sugar




# CALZONI

---

- Calzone**    **12,00€**  
Tomato, mozzarella, sweet ham, mushroom and ricotta
-  **Calzone Verde**   **11,00€**  
Mozzarella, ricotta, spinach and parmesan

# FOCACCE















---

-  **Focaccia**  **4,50€**  
Oil and oregano
- Focaccia Filippo**   **10,00€**  
Filled with mozzarella, sliced tomato, Parma ham, rocket and parmesan
- Focaccia Milano**   **11,00€**  
Filled with mozzarella, bresaola, sliced tomato, rocket, lemon, oil and parmesan
- Focaccia Parmigiana**    **11,00€**  
Filled with mozzarella, sweet ham, aubergine and parmigiano

# PIADINE

---

(wheat bread leaf)

- La classica**   **8,50€**  
Mozzarella, sliced tomato, Parma ham, rocket and parmesan
- La cotta**    **8,00€**  
Mozzarella, sweet ham and mushroom
- La piccante**    **8,00€**  
Mozzarella, spicy salami and red pepper
- Vegetariana**   **8,00€**  
Mozzarella, mushroom, aubergine and zucchini
- Nutella**     **7,00€**  
Nutella and mascarpone cheese

# PASTE

- |                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  <b>Penne al pomodoro</b><br>Penne with tomato sauce                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>8,00€</b>  |
|  <b>Spaghetti al pomodoro</b><br>Spaghetti with tomato sauce                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>8,00€</b>  |
| <b>Penne bolognese</b><br>Original bolognese sauce                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>11,00€</b> |
| <b>Spaghetti bolognese</b><br>Original bolognese sauce                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>11,00€</b> |
|  <b>Spaghetti aglio e olio</b><br>Spaghetti with oil, chili, garlic, basil and cherry tomato                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>10,00€</b> |
| <b>Spaghetti carbonara original</b><br>Guanaciale, egg, black pepper and pecorino                                                                                                                                           |                                                                                                 | <b>12,50€</b> |
| <b>Pappardelle tartufo</b><br>Pappardelle aromatised with tartuffo, boletus, truffle and sausages                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>15,50€</b> |
|  <b>Media luna spinaci e ricotta</b><br>Pasta filled with spinach, ricotta and four cheeses sauce                                         |                                                                                                                                                                              | <b>12,50€</b> |
|  <b>Ravioli tartufo</b><br>Pasta filled with boletus and truffle sauce                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>13,00€</b> |
| <b>Gnocchi</b><br>With original bolognese sauce                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>12,50€</b> |
| <b>Lasagna bolognese</b><br>Bolognese sauce, bechamel, mozzarella, sweet ham and parmesan                                                                                                                                   |                                                                                         | <b>12,00€</b> |
|  <b>Ravioli al limón</b><br>Filled with spinach, ricotta aromatised with lemon, saffron with butter sauce, parmesan, salvia and rosemary |                                                                                                                                                                            | <b>12,50€</b> |
| <b>Tagliolini salmon</b><br>Salmon, cream, dry tomato, vodka and onion                                                                                                                                                      |      | <b>14,50€</b> |
|  <b>Tagliolini pesto</b><br>Pesto, buffalo mozzarella, cherry tomato and basil                                                           |      | <b>14,00€</b> |
|  <b>Lasagna vegana</b><br>Mushrooms, spinach, zucchini, aubergine, vegan mozzarella and vegan bechamel                                   |                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>13,00€</b> |




# HOMEMADE ITALIAN DESSERTS

---

Tiramisu	   	5,10€
Nutella Mousse	    	5,10€
Sicilian cannoli	    	5,10€
mojito sorbet		5,10€

## COFFEE

---

Espresso		1,70€
With a drop of milk – macchiato		1,90€
Bombon (with condensed milk)		1,90€
Carajillo (with whisky)		2,20€
Tisana		2,20€
Decaffeinated		+0.10€
With ice		+0.10€

## **DRINKS**

---

Small draft beer	2,00€
Big draft beer	2,80€
Jar draft beer	3,80€
Bottle of beer 33cl	2,80€
Italian beer	3,00€
Artesan italian beer	4,50€
Fresh drinks	2,50€
Water 0.5l	1,90€
Soda water	2,70€

## **COCKTAILS AND LIQUEURS**

---

Gin tonic, cubalibre, etc...	7,50€
Cup	4,00€
Shot	2,50€

Consumption minimum required:  
One dish or one drink per diner;  
Otherwise, a supplement of €2.50  
for each diner who does not make  
the minimum consumption

# PARADA ITALIA

PIZZA A LA PIEDRA Y PASTA ARTESANAL



# PARADA ITALIA

PIZZA A LA PIEDRA Y PASTA ARTESANAL

# VINI BIANCHI

---



## INZOLIA

Sicilia D.O.C. Feudo Arancio (Sicilia)  
100% Inzolia

Soft straw-yellow colour. Particularly fruity aroma with notes of pear, apricot and white and yellow peach. In the mouth, it is fragrant and fruity with notes of vanilla. Elegant, smooth and enveloping.

CUP **3,50€** 75CL **16,00€**

---



## FALANGHINA BENEVENTANO

I.G.T. Vinosia (Campania)  
100% Falanghina

Brilliant yellow colour with green highlights. Aromas of kiwi, lime and grapefruit with long-lasting hints of citronella and jasmine. It is fresh, balanced and elegant in the mouth.

CUP **3,80€** 75CL **18,00€**

---



## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSIC ANFORA

D.O.C. Cesaroni (Le Marche)  
90% Verdicchio y 10% otras variedades de uva

Fresh aromas, fragrances of ripe fruit and wild flowers with a perceptible scent of bitter almonds. The soft and harmonious taste offers delicate fruity emanations, expressing a bitter aftertaste by degrees.

CUP **3,50€** 75CL **16,00€**

---



## VERMENTINO DI SARDEGNA

D.O.C. Meloni (Sardegna)  
85% Vermentino, 15% Integrating variety.

Intense and fragrant aroma with notes of golden apple, citrus and tropical fruits. The palate is characteristic, delicate and pleasant.

CUP **3,80€** 75CL **18,00€**

---



## PROSECCO RIONDO D.O.C.

(Veneto)  
100% Glera

Fresh Golden Delicious apple, pear and acacia flower aromas. Its persistent effervescence is followed by a fresh and clean finish.

75CL **16,00€**

---



## VINI ROSATI

---



### LAMBRUSCO DELL'EMILIA ROSATO DIAMANTE

I.G.T. Chiarli (Emilia Romagna)  
Lambrusco Salamino, Lambrusco Grasparossa

Fruity, winey and very pleasant aroma. It is smooth and fruity in the mouth.

75CL **12,00€**

---



### ROSATO SALENTO I.G.P. TENUTA SAN MARCO

I.G.P. Due Palme (Puglia)  
Negroamaro, Malvasia Nera

Delicately fruity aroma with hints of strawberry. It is pleasant, smooth and fresh in the mouth.

CUP **3,00€** 75CL **14,00€**

---

## VINI ROSSI

---



### LAMBRUSCO DELL'EMILIA ROSSO DIAMANTE

I.G.T. Chiarli (Emilia Romagna)  
Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara

Fine, persistent bubble obtained naturally. Fruity, winey aroma. In the mouth, it is clean with good acidity and it is pleasantly sweet and fruity.

75CL **12,00€**

---



### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE SABELLI

D.O.C. Casalbordino (Abruzzo)  
100% Montepulciano

Fruity aroma with notes of black cherry and ripe small red fruits. It is harmonious, full and smooth in the mouth. Good body and persistence.

CUP **3,00€** 75CL **14,00€**

---



### **CANONICO SALENTIO I.G.P.**

D.O.P. Due Palme (Puglia)  
100% Negroamaro

Fruity aroma with ethereal spicy notes. In the mouth, it is smooth and mildly tannic with good structure and a decided taste-olfactory persistence.

75CL **16,00€**

---



### **SYRAH SICILIA DOC.**

Feudo Arancio (Sicilia)  
100% Syrah

Intense ruby red color. Rich and smooth aroma with spicy notes of black pepper and thyme that blend with fruity notes. On the palate it is velvety and pleasant.

75CL **16,00€**

---



### **PRIMITIVO DI MANDURIA SANGAETANO**

D.O.C. Due Palme  
100% Primitivo

Deep ruby-red colour with intense violet highlights. Fruity aroma with ethereal spicy notes. In the mouth, it is smooth and mildly tannic with good structure and a decided taste-olfactory persistence.

CUP **4,00€** 75CL **19,00€**

---



### **VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE**

D.O.C. Campagnola (Veneto)  
80% Corvina Veronese y Corvinone Veronese, 20% Rondinella

Delicate, ethereal aroma with notes of jam. In the mouth, it is dry, harmonious and smooth with the typical tart aftertaste.

CUP **4,50€** 75CL **22,00€**

---

# VINI DOLCI

---



## FRAGOLINO

(Piemonte)  
100% Fragolino

Bright and clear ruby red color. Intense strawberries and wild raspberries aromas. A delight that harmonizes and neutralizes its sweetness and acidity on the palate. Raspberry flavor. Slightly sparkling.

75CL **14,00€**

---



## SANGRE DI GIUDA DELL'OLTREPO PAVESE DOC

(Lombardia)  
80% Croatina, 20% Uva Rara

Intense ruby red color. Pink foam. Intense aroma with notes of berries and grape juice. On the palate it is pleasantly sweet.

75CL **16,00€**

---



## MOSCATO D'ASTI DOCG TENUTA DEL FANT

(Piemonte)  
100% Moscato

Straw yellow color with greenish flashes. Slight effervescence that enhances its freshness. Characteristic aroma with delicate notes of sage and hints of citrus. In the mouth it is sweet, rich and creamy.

75CL **20,00€**

---



## APEROL SPRITZ

Aperol is more than an aperitif, it is a way of life, a piece of the happiness of Italy that enlivens all your evenings. The Aperol Spritz, a mixture of Aperol, cava or champagne and soda, has become a reference cocktail.

CUP **5,50€**

---

# PARADA ITALIA

PIZZA A LA PIEDRA Y PASTA ARTESANAL