

CARTA



FAMIGLIA
N A P O L E T A N A

**HORNO DE LEÑA
DESDE 1977**

Patate Incazzate 7.00€

Patatas bravas estilo Napoli con salsa brava casera y pimentón picante.

Napoli style bravas potatoes with homemade brava sauce and spicy paprika.

(1, 3)

Calamardo Don Ciccio 11.30€

Calamares con salsa de pesto verde, pesto rojo, zumo de cítricos y cilantro.

Fried squid with green and red pesto sauce, citrus juice and cilantro.

(1, 4, 7, 8, 13)

Parmiggiana di Melanzane 10.80€

Mozzarella di búfala con berenjena

salteada, mozzarella de búfala, tomate, parmesano y pesto.

Deep fried eggplant, with tomatoes, mozzarella cheese, parmesan and pesto sauce.

(1, 7, 8)

Mare e Montagna 11.60€

Calamar, mus de aguacate, huevo frito, secreto ibérico y salsa de ternera.

Fried squid, avocado mousse, fried egg, iberico pork neck and beef sauce.

(1, 3, 12, 13)

Nostro Polpo 17.60€

Pulpo salteado con ajo, tomate cherry, cilantro y un toque de picante sobre cremoso de patata.

Octopus sautéed with garlic, cherry tomato, coriander and a touch of spice on creamy potato.

(1, 3, 13)

Lacrime di Pollo 11.60€

Pollo macerado con mostaza y comino.

Marinated chicken with mustard and cumin.

(1, 3, 7, 9, 10)

Nigiri Napolitano 3.60€ / unidad

Mozzarella de búfala, pesto casero, sardina ahumada, mus aguacate y germinados de cebolla, ralladura de naranja y limón.

Buffalo mozzarella, homemade pesto sauce, smoked sardine, avocado mousse and onion sprouts and orange and lemon zest.

(3, 4, 8)

Recomendación:

Para nosotros la cocina es algo más que comer.

Es degustar y disfrutar. Les recomendamos pedir platos para compartir y poder saborear mejor esta experiencia, así además la espera de los platos principales será más amena.

Tartare di Salmone 14.00€

Cebolla, tomate, salmón ahumado, aguacate, cilantro, alga wakame, zumo de limón y salsa mango.

Onion, tomato, smoked salmon, avocado, cilantro, wakame seaweed, lemon juice and mango sauce.

(4)

Provolone al Forno 11.30€

Queso ahumado al horno, jamón serrano y orégano.

Baked smoked cheese, serrano ham and oregano.

(1)

Vóngole Napoli 12.30€

Almejas salteadas con ajo, tomate cherry, vino blanco y cilantro, con un toque de picante.

Clams sautéed with garlic, cherry tomato, white wine and coriander, with a touch of spice.

(12, 13)

Gamberetti all'aglio 3.60€ /ud

Gamba con curry tailandés y menta.

Mínimo 2 unidades.

Prawn with Thai curry and mint. Minimum 2 units.

(2, 5, 10, 11, 12)

**¡Entrante nuevo cada mes!
Pregunte a nuestro equipo.**

Relación de alérgenos:

1.Gluten 2.Crustáceos 3.Huevos 4.Pescado 5.Cacahuetes 6.Soja 7.Lácteos 8.Frutos de Cáscara 9.Apio 10.Mustaza 11.Sésamo 12.Dióxido de azufre/sulfitos 13.Moluscos 14.Altramuces.

Casa nostra 11.60€

Lechuga romana, tomate, atún, huevo duro, zanahoria, cebolla morada, aceitunas.
Romaine lettuce, tomato, tuna, hard-boiled egg, carrot, red onion and olives.

(3, 4)

Caprese 12.30€

Selección de lechugas, mus de aguacate, mozzarella fior di latte, tomates, cebolla morada y lascas de parmesano.

Selection of lettuce, avocado mousse, mozzarella, tomatoes, red onion and parmesan flakes.

(7, 8)

Amalfi 14.10€

Endivias, salmón ahumado, mozzarella fior di latte, salsa rosa casera, tomate, ralladura de limón y naranja.

Endives, smoked salmon, mozzarella, homemade pink sauce, tomato, lemon and orange zest.

(3, 4, 7, 12)

BURRATA

La burrata es un queso fresco de leche de vaca, de pasta hilada y de forma redonda, con un aspecto exterior similar al de la mozzarella en forma de bolsa con el característico cierre apical. En el interior, la textura es mucho más suave y filamentosa, similar a la del queso manteca.

Due Pomodori 12.90€

Tomate Raff valenciano, tomate semiseco siciliano, mozzarella di búfala, menta, cebolla morada, salsa ponzu, salsa de leche de tigre y ralladura naranja y limón.

Valencian Raff tomato, tomato Sicilian semi-dry, buffalo mozzarella, mint, red onion, ponzu sauce, tiger's milk sauce and orange and lemon zest.

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13)

Burrata e Mango 13.40€

Selección de lechugas, tomate cherry, tomate semiseco siciliano, zanahoria, nueces, mango, burrata y salsa de mango.

Selection of lettuce, cherry tomato, Sicilian tomato, carrot, walnuts, mango, burrata and mango sauce.

(7, 8)

Relación de alérgenos:

1.Gluten 2.Crustáceos 3.Huevos 4.Pescado 5.Cacahuetes 6.Soja 7.Lácteos 8.Frutos de Cáscara 9.Apio 10.Mustaza 11.Sésamo 12.Dióxido de azufre/sulfitos 13.Moluscos 14.Altramuces.

La pizza napolitana, de masa tierna y delgada pero bordes altos, es la versión propia de la cocina napolitana. Nuestras pizzas son elaboradas artesanalmente en el momento una a una, horneadas en nuestro horno de leña a más de 300° durante 3 minutos. Tengan en cuenta que en los días de mayor afluencia de clientes, en temporada alta o festivos, puede haber una demora de 30 minutos mínimo.

Margherita 11.40€

Tomate, mozzarella, albahaca fresca, grana padano rallado y aceite de oliva Virgen Extra.

Tomato sauce, mozzarella, fresh basil, grated grana padano and Extra Virgin olive oil.

(1, 7)

Margherita Cotta 12.10€

Tomate, mozzarella, jamón york, orégano y aceite de oliva Virgen Extra.

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, oregano and Extra Virgin olive oil.

(1, 7)

Margherita Cruda 13.10€

Tomate, mozzarella, jamón serrano, orégano y aceite de oliva Virgen Extra.

Tomato sauce, mozzarella, serrano ham, oregano and Extra Virgin olive oil.

(1, 7)

Margherita Menta 13.50€

Tomate, tomate semiseco siciliano, mozzarella di búfala, menta, grana padano rallado y aceite de oliva Virgen Extra.

Tomato sauce, Sicilian semi-dried tomato, buffalo mozzarella, mint, grated grana padano and Extra Virgin olive oil.

(1, 7)

Campesina 12.50€

Tomate, mozzarella, alcachofas, calabacín, champiñones, orégano y aceite de oliva Virgen Extra.

Tomato sauce, mozzarella, artichokes, zucchini, mushrooms, oregano and Extra Virgin olive oil.

(1, 7)

Solemio 13.30€

Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, huevo, orégano y aceite de oliva Virgen Extra.

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, egg, oregano and Extra Virgin olive oil.

(1, 3, 7)

4 Staggioni 13.20€

Tomate, mozzarella, jamón york, salami, anchoas, orégano y aceite de oliva Virgen Extra.

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, salami, anchovies, oregano and Extra Virgin olive oil.

(1, 4, 6, 7)

Grigliata 13.20€

Mozzarella, mezcla salsa boloñesa con salsa barba-coa, speck, orégano y aceite de oliva Virgen Extra.

Mozzarella, bolognese sauce, barbecue sauce, speck, oregano and Extra Virgin olive oil.

(1, 3, 7, 9)

Diavolo 13.20€

Tomate, mozzarella, spianata picante, orégano y aceite de oliva Virgen Extra.

Tomato sauce, mozzarella, spicy spianata, oregano and Extra Virgin olive oil.

(1, 7, 12)

Calzone 13.70€

Tomate, mozzarella, jamón york, salami, requesón y aceite de oliva Virgen Extra.

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, salami, cottage cheese and Extra Virgin olive oil.

(1, 6, 7)

Napoli 14.30€

Tomate, mozzarella, jamón serrano, pimientos, champiñones, huevo, orégano y aceite de oliva Virgen Extra.

Tomato sauce, mozzarella, serrano ham, peppers, mushrooms, egg, oregano and Extra Virgin olive oil.

(1, 3, 7)

Funghi 14.30€

Crema de champiñones, mozzarella, setas variadas, speck, orégano, grana padano y aceite de oliva Virgen Extra.

Mushroom cream, mozzarella, assorted mushrooms, speck, oregano, grana padano and Extra Virgin olive oil.

(1, 7)

3 Formaggi 13.70€

Tomate, mozzarella, gorgonzola, requesón, grana padano rallado y miel.

Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, cottage cheese, grated grana padano and honey.

(1, 7)

Tartufata 14.80€

Tomate, mozzarella, pasta de trufa, rúcula y jamón serrano (después de hornear).

Tomato sauce, mozzarella, truffle pasta, arugula and serrano (after baking).

(1, 7)

Lucky Luciano 13.70€

Tomate, ajo picado, carne de ternera, huevo frito, aceite de salvia y grana padano rallado.

Tomato sauce, chopped garlic, beef, fried egg, sage oil and grated grana padano.

(1, 3, 7)

Disponemos de:

- Masa de pizza sin gluten, con un recargo de 3.30€.
- Mozzarella sin lactosa.

Recargo adicional por cada ingrediente extra.

Relación de alérgenos:

1.Gluten 2.Crustáceos 3.Huevos 4.Pescado 5.Cacahuetes 6.Soja 7.Lácteos 8.Frutos de Cáscara 9.Apio 10.Mustaza 11.Sésamo 12.Dióxido de azufre/sulfitos 13.Moluscos 14.Altramuces.

Cannelloni Rossini 10.80€

Canelones caseros rellenos de pollo y cerdo marinado.

Homemade cannelloni stuffed with chicken and marinated pork, with bechamel and mozzarella.

(1,3,6,7,8,9)

Lasagna Ortolana 12.15€

Láminas de pasta fresca casera, verduras a la parrilla, bechamel, queso fresco, y grana padano.

Sheets of fresh homemade pasta, seasonal grill vegetables, bechamel, fresh cheese, and grana padano.

(1,3,6,7,8,9)

Spaghetti alla Carbonara 11.10€

Espaguetis con salsa carbonara, estilo Napoli con guanciale.

Spaghetti with Napoli's style cream carbonara with jowls.

(1,3,7)

Spaghetti di Bologna 10.10€

Espaguetis con salsa boloñesa tradicional de cerdo y ternera, la receta de la abuela.

Spaghetti with traditional pork and beef bolognese sauce, grandma's recipe.

(1,3,6,7,9)

Spaghetti Liguria 11.10€

Espaguetis con pesto casero de albahaca fresca y nata.

Spaghetti with homemade basil pesto fresh and cream.

(1,7,8)

Lasagna della Zia Nella 12.15€

Láminas de pasta fresca casera, salsa boloñesa, requesón, mozzarella, jamón york y bechamel.

Sheets of fresh homemade pasta, bolognese sauce, cottage cheese, mozzarella, cooked ham and bechamel.

(1,3,7,8,9)

Maccheroni alle ciotolla 11.80€

Tortiglioni al horno, salsa boloñesa, jamón york, mozzarella y grana padano.

Baked tortiglioni, bolognese sauce, cooked ham, mozzarella and grana padano.

(1,3,6,7,9)

**Spaghetti Campani 10.10€
(Aglío e olio)**

Espaguetis con ajo, tomate, aceite de oliva y un toque de gindilla.

Spaghetti with garlic, tomato, olive oil and a touch of chilli.

(1)

Spaghetti Positano 16.40€

Espaguetis salteados con almejas, gambas, calamares, tomate, pesto rojo, ajo y guindilla.

Spaghetti sautéed with clams, shrimp, squid, tomato, red pesto, garlic and chilli.

(1, 2, 4, 8, 13)

**¡Pasta nueva cada mes!
Pregunte a nuestro equipo.**

PASTE RIPIENE**Agnoli di Baccalà 13.70€**

Pasta rellena de bacalao y requesón, suquet de gamba, gambas y pesto rojo.

Pasta stuffed with cod and cottage cheese, with shrimp suquet, shrimp and pesto.

(1,2,3,4,6,7,8,9,12)

Tortelloni alla Norcia 14.30€

Pasta rellena de carne de longaniza y brócoli, salsa de trufa y nata.

Pasta stuffed with sausage meat and brccoli, truffle sauce and cream.

(1,3,6,7,8,9,12)

Napoli Ripieni 13.40€

Pasta rellena de carne de ternera marinada con especias con salsa boloñesa casera y toque de nata.

Pasta stuffed with spiced marinated beef with homemade bolognese sauce and touch of cream.

(1, 3, 6, 7, 9,12)

Noci, ricotta e miele 13.20€

Pasta rellena de requesón miel y nueces con salteado de verduras de temporada.

Pasta stuffed with cottage cheese, honey and walnuts with sautéed seasonal vegetables.

(1, 3, 6, 7, 8,9,12)

Mezzelune di Montagna 14.00€

Pasta rellena de setas variadas con salsa de setas.

Pasta stuffed with various mushrooms with mushrooms sauce.

(1,3,6,7,8,9,12)

Disponemos de pasta sin gluten, con un recargo de 3.30€.

Relación de alérgenos:

1.Gluten **2.**Crustáceos **3.**Huevos **4.**Pescado **5.**Cacahuetes **6.**Soja **7.**Lácteos **8.**Frutos de Cáscara **9.**Apio **10.**Mostaza **11.**Sésamo **12.**Dióxido de azufre/sulfitos **13.**Moluscos **14.**Altramuces.

CARNE

Cotoletto Milano 13.70€

Filete de ternera empanada con guarnición berenjena, mozzarella y patatas.
Breaded beef fillet with eggplant, mozzarella and potatoes.
(1, 3, 7)

Costata di Manzo 21.00€

Entrecote a la parrilla con patatas y verduras de temporada.
Grilled entrecote with potatoes and seasonal vegetables.
(1)

Filetto di Manzo 24.15€

Solomillo de ternera, patatas trufadas y huevo frito.
Beef sirloin, truffed potatoes and fried egg.
(1, 3)

PESCE

Baccalà con la sua caponata 17.10€

Lomo de bacalao a la andaluza, con caponata de verduras.
Andalusian-style cod loin with vegetable caponata.
(1, 4)

DOLCE

Tiramisù de la Benjamina 6.70€

Receta tradicional, especialidad de la casa.
Traditional recipe, house specialty.
(1, 3, 7)

Pierino 8.60€

Helado dulce de leche, crema mascarpone, cacahuetes, galleta canela, sal maldon y anisetes.
Caramel ice cream, mascarpone cream, peanuts, cinnamon cookie, maldon sea salt and aniseed.
(1, 3, 5, 6, 7)

Torrija del cugino Felix 6.70€

Torrija de Panettone con helado de sorbete de naranja.
Caramelized Panettone with orange sorbet ice cream.
(1, 3, 6, 7, 8)

Torta 6.70€

Tarta casera según disponibilidad.
Homemade cake according to availability.
(1, 3, 6, 7, 8)

Panna Cotta Capri 5.90€

Panna cotta casera al limón.
Homemade Panna Cotta with citrus aroma.
(7, 12)

Pizza Zuccherata 8.20€

Pizza con nutella, helado de vainilla y nata.
Pizza with nutella, vanilla ice cream and cream.
(1, 7, 8)

Cuore Caldo 6.50€

Porción de bizcocho de chocolate con corazón caliente de chocolate fundido.
(Tiempo de cocción 8 min.)
Portion of chocolate cake with hot melted chocolate.
(Cooking time 8 minutes).
- Chocolate Blanco (1, 3, 6, 7)
- Chocolate Negro (1, 3, 6, 7, 8)

¡Postre nuevo cada mes!
Pregunte a nuestro equipo.

Relación de alérgenos:

1.Gluten 2.Crustáceos 3.Huevos 4.Pescado 5.Cacahuetes 6.Soja 7.Lácteos 8.Frutos de Cáscara 9.Apio 10.Mustaza 11.Sésamo 12.Dióxido de azufre/sulfitos 13.Moluscos 14.Altramuces.

BENVENUTO NELLA NOSTRA FAMIGLIA

PUEDES SABER MÁS DE NOSOTROS EN:



@Famiglianapoletana



www.Famiglianapoletana.com



@Famiglianapoletanavlc



Famiglia.napoletana1977@gmail.com

FAMIGLIA

NAPOLETANA

