

LA
Loggia

Viva Italia!

The authentic **sapore italiano**

Consúltenos si tiene alguna duda sobre los ingredientes de nuestras recetas y productos alérgenos.

Kindly let us know should you need any information about food allergens.

ENTRANTES PARA COMPARTIR STARTERS TO SHARE



 **Antipasto variado** 26 p/pers
Antipasti selection

Lasaña de verduras de nuestro mercado 24    
Lasagna made with vegetables from our market
LASAGNE ALLE VERDURE DEL NOSTRO MERCATO

Brusquetas Napolitana 26
Neapolitan bruschette
BRUCHETTE NAPOLETANO

Vitello tonnato Ternera servida con salsa de atún y alcaparras 26 
Vitello Tonnato Beef served with tuna gravy and capers
VITELLO TONNATO

Pinsa romana Peperoni, cebolla, atún, champiñón, prosciutto, guanciale 32
Pinsa Romana Peperoni, onion, tuna, mushrooms, ham, bacon
PINSA ROMANA PEPERONI, CIPOLLE, TONNO, FUNGHI, PROSCIUTTO, GUANCIALE

 **Burrata 335 grs. con sorbete de albahaca** Para compartir 41 
335 grs. Burrata cheese with basil sorbet To share
BURRATA 335 GR. CON SORBETTO AL BASILICO DA CONDIVIDERE

Panzanella de Gorgonzola 29
Gorgonzola panzanella salad
PANZANELLA AL GORGONZOLA

 **Carpaccio de picaña madurada** 29  
Beef carpaccio
CARPACCIO DI PICANHA STAGIONATA

 **Berenjena a la Parmigiana** 24 
Oven-baked aubergines with burrata cheese
PARMIGIANA DI MELANZANE

Sopa de tomate San Marzano al basilico 24   
Italian San Marzano tomato soup
ZUPPA DI POMODORI SAN MARZANO E BASILICO

Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible All our fish and seafood are sustainably caught

Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible All our fish and seafood are sustainably caught

Precios en Euros, IVA incluido Prices In Euros, VAT Included

NUESTRAS PASTAS FRESCAS OUR HOME-MADE PASTA

Pasta garganelli allá arrabiata 27

Garganelli arrabiata with tomatoes and garlisy basil

GARGANELLI ALL'ARRABBIATA

Spaghetti tradicional y guanciale (Carbonara) 29

Spaghetti traditional with guanciale (Carbonara)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON GUANCIALE, UOVA E PECORINO ROMANO

Canelones de ragú napolitano y ricotta 29

Cannelloni with ragu sauce and ricotta cheese

CANNELLONI AL RAGÙ NAPOLETANO E RICOTTA

Papardelles con boletus y perlas de trufas 28

Papardelles with boletus and truffle pearls

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI E PERLE DI TARTUFO

Penne al pomodoro 23

Penne al pomodoro

PENNE AL POMODORO

PASTAS FRESCAS RELLENAS & ARROCES

FRESH STUFFED PASTA & RICE

Tortelloni de calabaza con burrata ahumada 24

Smoked pumpkin tortelloni

TORTELLONI DI ZUCCA AFFUMICATA

Raviolis XL rellenos de bogavante, mozzarella y pistacho en jugo de su coral 44

Raviolis XL stuffed with lobster, mozzarella cheese and pistachio in its juice

RAVIOLI XL RIPIENI DI ARAGOSTA, MOZZARELLA E PISTACCHI

Risotto de carabinero y espinacas 37

Red prawns and spinach rice

RISOTTO AI GAMBERI ROSSI E SPINACI

Risotto carnaroli con setas y tartufata 27

Carnaroli rice with mushrooms and tartufata sauce

RISOTTO CARNAROLI CON FUNGHI E SALSA TARTUFATA

Vegano · vegan 

| Gluten 

| Lactosa - lactose 

| Plato estrella - signature dish 

Precios en Euros, IVA incluido Prices In Euros, VAT Included

DEL MARE NOSTRUM FROM OUR SEA

Salmón al parmesano 34

Roasted salmon dipped in parmesan cheese
SALMONE AL PARMIGIANO

Lomo de bacalao al horno a la crema de pistacho 37

Baked cod loin served with pistachio cream
FILETTO DI BACCALÀ AL FORNO CON CREMA DI PISTACCHIO

Suprema de dorada al horno al vino de Chianti 36

Baked sea bream with Chianti wine
SUPREMA DI ORATA AL FORNO AL CHIANTI

Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible

All our fish and seafood are sustainably caught

DE MONTAÑA FROM THE MOUNTAIN

Escalope vegano a la milanesa 26

Breaded vegan escalope
SCALOPPINA ALLA MILANESE VEGANA

Ossobuco a la milanesa 37

Ossobuco milanese style
OSSOBUCO ALLA MILANESE

Tradicional solomillo Rossini 47

Traditional Rossini beef tenderloin
TOURNEDOS ALLA ROSSINI

Saltimbocca al marsala 36

Saltimbocca al marsala
SALTIMBOCCA AL MARSALA

Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible All our fish and seafood are sustainably caught

Local  | Vegano · vegan  | Gluten  | Lactosa - lactose   | Plato estrella - signature dish 

Precios en Euros, IVA incluido Prices In Euros, VAT Included

NUESTROS ACOMPAÑAMIENTOS OUR SIDES

Verduras frescas de temporada 8   

Fresh seasonal vegetables
VERDURE FRESCHE DI STAGIONE

 **Patatas crujientes trufadas 9**

Crispy truffle potatoes
PATATE CROCCANTI AL TARTUFO

Orecchiette al burro preparado con mantequilla y hojas de salvia 8

Orecchiette with butter and sage
ORECCHIETTE AL BURRO

Panes y grisinis caseros 5  

Home-made bread and breadsticks
PANE E GRISSINI FATTI IN CASA




LOS DULCES DESSERTS

Postre Capuccino Parfait café, crema de café y nata montada 14
Capuccino dessert Coffee parfait, coffee cream and whipped cream
CAPPUCCINO

Nuestro tiramisú al corte 14
Signature tiramisu
IL NOSTRO TIRAMISÚ AL TAGLIO

Pañuelo de chocolate y avellanas 15
Chocolate wrap and hazelnuts
ROTOLETTI DI PIADINA CON CREMA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

Coulant de pistacho con helado de chocolate blanco 15
Pistachio coulant with white chocolate ice cream
COULANT AL PISTACCHIO CON GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO

Sorbete de limón y albahaca con su esencia 13   
Lemon sorbet and basil
SORBETTO AL LIMONE CON BASILICO

Gelato avvolto Fragola, pistacho y trufa bacio 13
Wrapped ice cream Strawberry, pistachio and truffle kiss
GELATO AVVOLTO FRAGOLA, PISTACCHIO E BACIO

Le sugerimos acompañar su postre con nuestra selección de cafés e infusiones de origen sostenible
We recommend for you to accompany your desserts with our selection of sustainable coffees and infusions