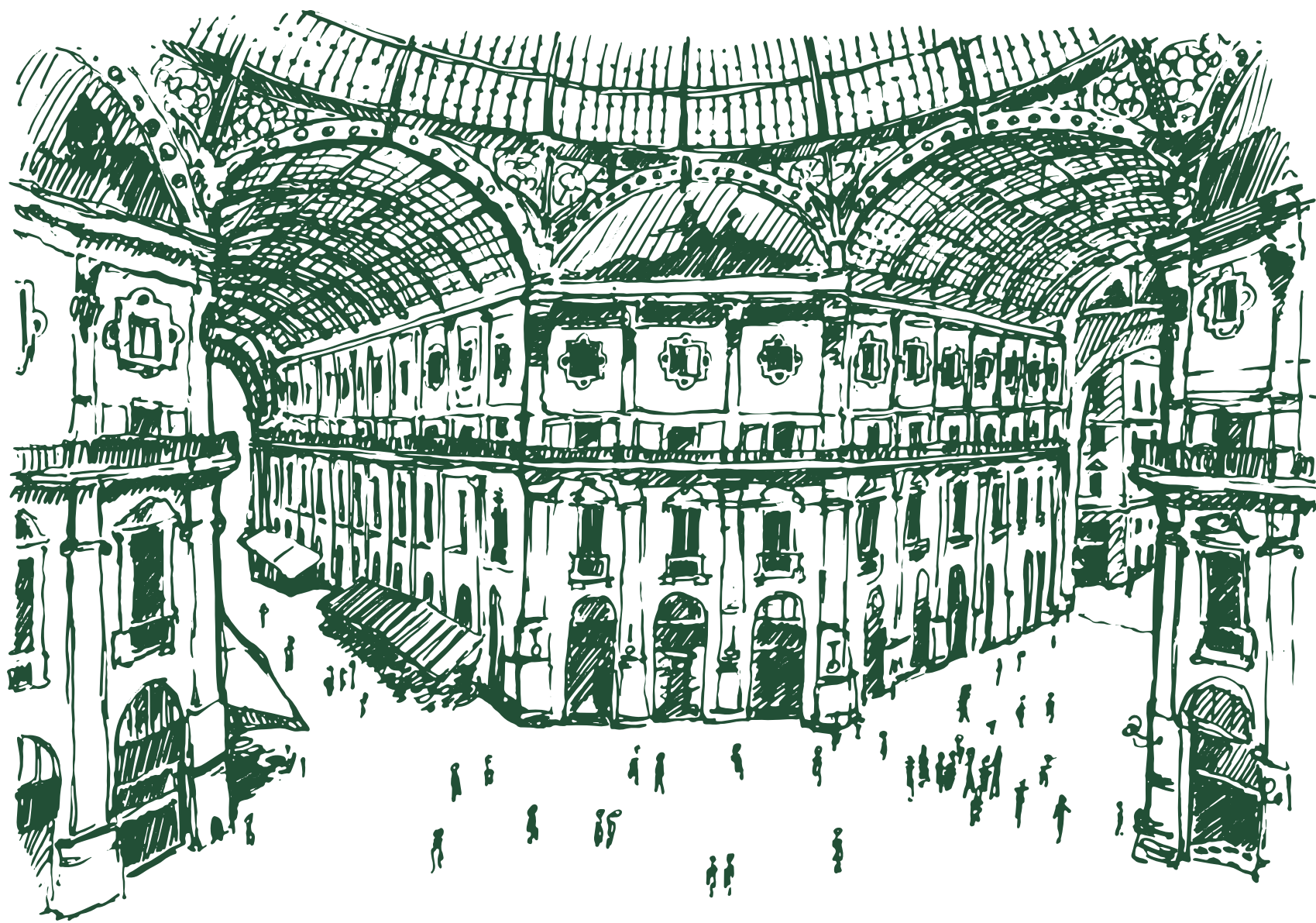




Dalilly
LASAGNERIA



Antipasti

Bruschetta Mediterranea

Pan crujiente, mozzarella fresca, aceite con ajo, tomate maduro y albahaca fresca se combinan en una explosión de sabores mediterráneos.

9,5

Zuppa di Pesce

Deliciosa sopa de pescado elaborada con gambones, langostinos, calamares y mejillones frescos, cocinados en una rica salsa de tomate con un toque de especias.

12

Focaccia di Bologna

Mortadela, mozzarella de búfala y pesto de pistacho que en el interior de nuestra esponjosa focaccia, crean un placer irresistible de sabores italianos.

11

Vitello Tonnato

Carne de cerdo cocida a baja temperatura con salsa de atún, alcaparras y anchoas. Una experiencia culinaria que refleja la autenticidad de la cocina italiana.

13

Carpaccio di Manzo

Una deliciosa creación que destaca la ternura del carpaccio de redondo de ternera. Se sirve con rúcula fresca y finas láminas de queso parmesano.

14

La Burrata

Burrata cremosa, tomate fresco y pesto de albahaca. Una combinación simple y deliciosa que resalta la frescura y la calidad de los ingredientes.

13



La Pizzeria

La Margherita di Bufala

Homenaje a Nápoles, nuestra margherita, pura simplicidad. Masa fina y crujiente, salsa de tomate, mozzarella fresca de búfala y albahaca: una obra maestra.

11

La Piccante

Masa crujiente, salsa de tomate, mozzarella cremosa, salame picante y un toque de guindilla. ¡Un placer audaz y exclusivo para los amantes del picante!

12

Di Verdure

Deliciosa opción para amantes de sabores naturales: masa crujiente, salsa de tomate, mozzarella fresca, pimiento, calabacín y berenjenas.

11

La Carbonara

Masa crujiente con mezcla de huevo, queso pecorino romano, mozzarella y guanciale crujiente. Una fusión sorprendente de sabores y texturas italianas.

12

La Prosciutto e Funghi

Descubre la perfección de nuestra pizza con tomate vibrante, mozzarella derretida, champiñones frescos y lonchas succulentas de jamón cocido.

11

Mortadella e Burrata

Mozzarella, burrata cremosa, mortadela y pistachos se combinan en un festín de sabores. Rematada con un toque de aceite de oliva.

14

Al Formaggio

Una exquisita combinación de sabores con tomate fresco, mozzarella suave, provolone, gorgonzola y parmesano añejo. Una indulgencia única para los amantes del queso.

12

La Calabrese

Masa crujiente, mozzarella fresca, gorgonzola y n'duja picante se combinan en esta delicia calabresa. Rematada con rúcula fresca y un toque de aceite de oliva

13

La Carpaccio

Una fusión exquisita de carpaccio, mozzarella y salsa de trufa rematada con queso Parmesano.

16

Capricciosa

Una obra maestra de la tradición italiana, tomate y queso mozzarella se convierten en el lienzo perfecto para jamón jugoso, champiñones frescos y aceitunas negras.

12



Da Fabrizio

Risotto alla pescatora

Un cremoso risotto elaborado con arroz al punto perfecto, infusionado con el sabor del mar gracias a gambones, langostinos, calamares y mejillones frescos.

16

Risotto al Tartufo e Funghi Porcini

Risotto cremoso acentuado con crema de trufa negra y boletus. Una experiencia refinada de sabores en cada cucharada de esta deliciosa especialidad de nuestro chef.

16



Il pastificio

Rigatoni all'Amatriciana

Pasta al dente, salsa de tomate, Pecorino Romano, autentico guanciale ahumado y un toque picante en cada bocado. Auténtico sabor italiano

13

Ravioli al Brasato

Pasta fresca rellena de carne en baja temperatura en salsa de tomate y albahaca, cocinada al vino tinto italiano. Una explosión de sabores en cada bocado.

14

Fagottini di Pera

Pasta envolvente con pera, gorgonzola, nata y nueces. Un encuentro perfecto de dulce y salado en cada bocado

11

Spaghetti alla Carbonara

Una delicia romana con pasta al dente, guanciale crujiente, y una sedosa salsa de huevo y Pecorino. Simplicidad y sabor en cada bocado.

12

Tagliatelle Bolognese

Tagliatelle al dente con una salsa rica de carne de res, tomate, vino tinto y hierbas. Una experiencia de sabor abundante que celebra la tradición culinaria de Bologna.

12

Pasta al Forno

Una receta de casa, como la de la nonna: capas de pasta con bechamel cremosa, ragù de carne y jamón cocido, fundido con fontal italiano y un toque de pecorino.

12



La Lasagneria

Bologna

Pasta fresca, ternera, bechamel, mozzarella y albahaca en armonía. Un deleite italiano en cada capa.

11

Piccante

Una explosión de sabor con pasta de salame n'duja, salsa de tomate, mozzarella y bechamel. Una experiencia ardiente y deliciosa en cada bocado.

13

Dal Mare

Una sinfonía marina en cada capa, con gambas, mejillones y caella entre pasta fresca y una deliciosa mezcla de bechamel y salsa de tomate italiano

14

La Milanese

Una obra maestra con pasta fresca, ossobuco jugoso, tomate, zanahoria, cebolla, azafrán y bechamel. Una fusión de sabores homenajea a la tradición de Milanese.

15

La Lasagna Carbonara

Un giro audaz en la clásica receta, pasta fresca, bechamel y una mezcla cremosa de huevo, Pecorino, Guanciale y pimienta negra. Un homenaje a la icónica carbonara.

13

Tartufo e funghi

Capas de pasta al dente se envuelven en una suave y cremosa bechamel infundada con el inconfundible aroma de la trufa. Champiñones frescos y el sabor intenso del jamón ahumado.

14

Formaggirosa

Pasta fresca entre capas de indulgente mezcla de nata, gorgonzola, mozzarella, grana padano y bechamel. Un deleite culinario lleno de sabores ricos y cremosos.

13

Di Verdura

Un festín de capas vibrantes de pasta con pimientos, berenjenas, calabacines, mozzarella para pizza, bechamel y pesto de albahaca.

11

Salmone

Capas finas de pasta con salmón fresco, calabacín salteado y una bechamel sedosa, gratinada con pecorino y un toque de mantequilla. Delicada, cremosa, diferente.

15

La Bianca

Capas de pasta al dente se combinan con una cremosa bechamel, jugosa carne picada y provolone dulce. Un homenaje a los sabores más puros de la cocina italiana.

12

La Macelleria

La Milanese di Maiale

Un clásico italiano, autentico cerdo iberico y empanado dorado. Una fusión de texturas crujientes y sabores delicados, fiel a la tradición y sofisticación milanese. Con guarnición de patatas

14

L'Ossobuco

Rodajas de ossobuco, cocidas a fuego lento en vino tinto y hierbas aromáticas, acompañada de risotto con azafran iraní. Una delicia clásica que rinde homenaje a la auténtica cocina Milanese.

22

