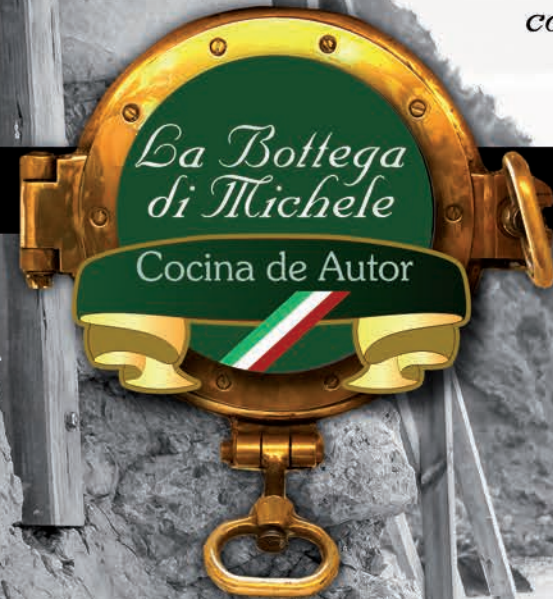


Familia de restauradores desde el año 1918



www.ampocolor.com

*Todos nuestros platos
son preparados al momento
con productos de temporada.*





VIA APPIA
Ristorante

Familia de restauradores desde el año 1918



Bienvenido a casa...

Michele Caporale forma parte de la tercera generación de restauradores.

Desde 1918 comenzó su abuelo Don Donato Simone, continuó su madre Antonietta Simone y ahora tenemos un chef con toda la tradición de la cocina mediterránea.

Nació en un puerto del Mar Adriático "Pescara" donde el pescado y los frutos de mar son los ingredientes del día a día.

Todos los platos son preparados al momento con productos frescos de máxima calidad, porque para nosotros la mayor satisfacción es ver a los clientes contentos. Por eso nuestro trabajo es hecho con pasión, dedicación y convicción.



Sugerencias di Michele

Familia de restauradores desde el año 1918

Solomillo de ternera con funghi



Sugerencias

Spaghetti con bogavante (2 pers.) en cazuela de barro	23.00 p.p.
Rigatoni a la Abruzzese en caldereta (mín. 2 pers.) <i>Pasta corta preparada con frutos del mar frescos del día, tomate de colina, ajos tiernos y mistura de hierbas, en cazuela de barro.</i>	18.00 p.p.
Pappardelle alla Sophia Loren, con gambas, setas y crema de tartufo blanco	18.00
Tagliatelle alla Mastroianni con sepia, setas y tomate cherry	16.00
Solomillo de ternera con funghi, tartufo y parmesano	28.00
Rodaballo al horno con olivas negras, laurel, finas hierbas, patatas y vino blanco	25.00 p.p.p. (mín. 2 pers.)
Lenguado al limón con espárragos verdes	25.00
Gambas con setas del Abogado	15.00



Pappardelle alla Sophia Loren



Spaghetti con bogavante

Los entrantes

	1/2 ración	
Ensalada caprese con mozzarella de Búfala	12.00	
Ensalada de queso de cabra templada con confitura de tomate	9.50	
Porchetta deshuesada alla Abruzzese con rúcula, parmesano, albahaca y aceite de trufa	12.00	
Ensalada de rúcula con parmesano, piña y tomatito cherry	10.00	
Ensalada de foie con confitura de frutos del bosque, pasas y piñones	14.00	
Ensalada tropical con piña, pera, uva, queso feta, parmesano y reducción de vinagre balsámico	11.00	
Scamorza ahumada a la plancha (mozzarella ahumada)	10.00	
Ensalada mixta mediterránea	7.00	
Ensalada mixta con atún	8.50	
Ensalada templada al gorgonzola con espárragos verdes y nueces	10.00	
Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano	12.00	9.50
Carpaccio de atún marinado con soja y tomate seco	12.00	9.50
Vitello Tonnato	10.00	8.00
Antipasto a la italiana, salami, prosciutto y mozzarella	14.00	9.50
Gambas al ajillo	14.00	
Revuelto de mozzarella fresca con huevos ecológicos y aceite de trufa	12.00	
Revuelto del Cheff	12.00	

precios en euros/ IVA incluido



Ensalada de foie

Carpaccio de ternera

Gambas al ajillo

La pasta

	1/2 ración	
Linguine con frutos del mar en cazuela de barro con almejas, gambas, mejillones y sepia	18.00 p.p.p. (mín. 2 pers.)	
Spaghetti aglio, olio e peperoncino <i>(Ajo, aceite y guindilla)</i>	10.00	
Spaghetti aglio, olio e gamberi <i>(Ajo, aceite y gambas)</i>	16.00	
Spaghetti Matriciana, con bacón, tomate y parmesano	12.00	
Spaghetti carbonara con nata y bacón	12.00	
Spaghetti Vongole, <i>Con almejas, ajos, perejil y vino blanco</i>	16.00	
Spaghetti con gambas, tomate cherry y alcaparras	16.00	
Spaghetti alla Arrabiata <i>Con tomate, olivas negras, cebolla, albahaca, guindilla picante y parmesano</i>	10.00	
Spaghetti alla bolognese <i>Con ragú de ternera y parmesano</i>	12.00 9.00	
Pappardelle con ragú de ciervo, setas y parmesano	14.00	
Tagliatelle con funghi e porcini (setas) con nata	10.00	
Gnocchi alla Sorrentina <i>Con tomate, mozzarella fresca y albahaca</i>	12.00	
Ravioli rellenos de trufa con crema de setas	12.00	
Ravioli rellenos de manzana con salsa de quesos	12.00	
Ravioli rellenos de queso con tomate	12.00	
Ravioli rellenos de carne con salsa de quesos	12.00 9.00	
Ravioli rellenos de foie con salsa de setas y trufa	15.00	

precios en euros/ IVA incluido

Pappardelle con
ragú de ciervo



Spaghetti Vongole



Ravioli rellenos



Familia de restauradores desde el año 1918

Pescado del día

Pescado en exposición	S.P.M.
Calamar salteado con ajos y laurel	20.00
Lubina a la siciliana con gambas, patata y pimientos	25.00
Filete de pescado del día con espárragos, rúcula y soja	22.00
Caldereta de pescado a la Abruzzese	25.00 x p.p.

precios en euros/ IVA incluido



Calamar salteado

Lubina a la siciliana

Pescado fresco



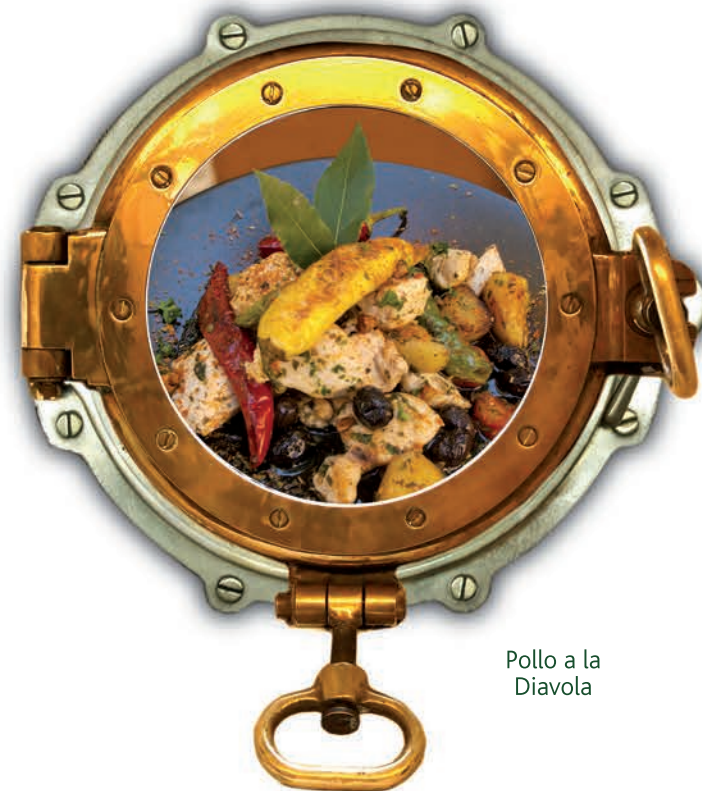
Las carnes

Entrecot de búfalo americano	25.00
Entrecot de buey con patatas y romero x2 pers.	19.00 x p.p.
Carré de cordero al romero con patatas	22.00
Solomillo a la plancha con ensalada y patatas al horno	24.00
Solomillo de cerdo ibérico con patatas a las finas hierbas	18.00
Foie fresco a la plancha con manzanas caramelizadas al Pedro Ximénez	22.00
Tagliata a la fiorentina <i>Entrecot fileteado con rúcula y parmesano</i>	19.00
Tagliata con patatas a la provenzal <i>Entrecot fileteado</i>	19.00
Pollo a la Diavola, con patatas y guindilla	13.00
Pollo con setas	13.00

precios en euros/ IVA incluido



Tagliata a la fiorentina



Pollo a la Diavola



Entrecot de buey con patatas y romero



Pannacotta

Los postres de la casa

Tiramisú	5.00
Tarta de queso con frutos del bosque	4.00
Mousse de chocolate blanco	4.00
Mousse de chocolate negro	4.00
Pannacotta <i>Flan italiano de nata y vainilla con frutos del bosque</i>	4.00
Zabaglione al Marsala (mín 2 pers.) pedir con la comida	p.p.p. 6.00
Sorbete de limón	4.00
Sorbete de mango	4.00
Affogato <i>Helado de vainilla con café</i>	5.00
Vino dulce Sauternes 1/2 botella	18.00

Postres caseros

Precios en euros / IVA incluido



Tiramisú



Tarta de queso



Mousse