

Antipasti ~ Starters ~ Vorspeisen

| | | |
|--|--|--------|
|  | Timbal de berenjenas a la "Parmigiana" Aubergine timbal filled with tomato, mozzarella and basil Melanzane alla Parmigiana (Gratinierter Auberginenuflauf) | 14,50€ |
|  | Queso de cabra a la plancha con espinacas y miel de trufa Grilled goat cheese with spinach and truffle honey Gegrillter Ziegenkäse mit Spinat und Trüffelhonig | 15,50€ |
| | Tartar de ternera aliñado servido con patatas fritas Seasoned Beef tartar served with french fries Gewürztes Rindertatar mit Pommes frites | 18,50€ |
| | Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano Beef carpaccio with rucula and parmesan Rindercarpaccio mit Rucula und Parmesan | 16,50€ |
| | "Vitello tonnato" - Lonchas finas de ternera blanca con salsa de atún "Vitello tonnato" (thin slices of veal with tuna sauce) "Vitello tonnato" (hauchzart geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce) | 16,50€ |
| | Pulpo a la parrilla con patatas, rúcula y tomate seco Grilled octopus with potatoes, arugula and dried tomato Gegrillter Octopus mit Kartoffeln, Rucola und getrockneten Tomaten | 18,50€ |
| | Burrata con focaccia y jamón de Parma Burrata with focaccia and Parma ham Burrata mit focaccia und Parmaschinken | 17,50€ |
| | Calamari fritti con Ali Oli de aguacate Fried calamari with avocado and garlic mayonaise Frittierte Calamari mit avocado Ali Oli | 18,50€ |
| | Rosa de atún con salsa de mango y gengibre Tuna fish rose with mango and ginger sauce Rosen von Thunfisch mit Mango-Ingwer Sauce | 21,50€ |
| | Antipasto mixto de la Casa Mixed appetizer of the house Gemischte Vorspeise des Hauses | 19,50€ |

Pescado ~ Fish ~ Fisch

| | | |
|--|--|--------|
| | Lenguado a la "Meuniere" con espinacas y patatas Sole "Meuniere" served with spinach and potatoes Seezunge Müllerin art mit Spinaci und Kartoffeln | 31,50€ |
| | Gallo de San Pedro frito con ensalada de mango Crispy battered John Dory with mango salad Knuspriger zerschlagener St. Petersfisch mit Mango-Salat | 28,50€ |
| | Filete de lubina la parrilla con espárragos verdes y crema de pimientos asados Grilled Sea bass with green asparragus and roast pepper cream Gegrillte Loup de mer Filet mit Rote Paprika-creme | 26,50€ |
| | Gambas al ajillo "al estilo Ritzi" Garlic King Prawns "Ritzi style" Gebraten Garnelen mit Knoblauch "Ritzi art" | 26,50€ |
| | Parrillada de pescado con ensalada de avocado y tomate Grilled seafood on Charcoal Oven with Tomatoes and avocado salad Gemischter Fisch vom Grill mit Tomate und Avocado Salad | 28,50€ |

 Platos vegetarianos - Vegetarian

SI USTED TIENE ALGUNA ALERGI A ALIMENTARIA CONSULTE CON NUESTRO PERSONAL.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.
WENN SIE IRGENDWELCHE ALLERGIEN HABEN, KÖNNEN IHNEN UNSERE MITARBEITER WEITERHELFFEN.

Las Pastas -- Homemade Pasta -- Hausgemachte Pasta

| | |
|--|--------|
| Maccheroni al ragu de cordero y queso pecorino Maccheroni with ragu of lamb and pecorino cheese Maccheroni mit Lammragout und Pecorino-Käse | 18,50€ |
| Lasaña "Emiliana" con carne de ternera y bechamel Lasagna with minced meat and bechamel sauce Lasagne mit Rinderfleisch und Bechamelsauce | 16,50€ |
| Tagliolini con gambas, tomate cherry y rúcula Tagliolini with prawns, cherry tomato and rucola Tagliolini mit Garnelen, Kirschtomate und Rucola | 19,50€ |
|  Spaghetti caseros es salsa de trufa servido en rueda de parmesano (Ritzi Classic) Ausgemacht Spaghetti in trüffelsauce aus dem parmesanlaib Home made Spaghetti with black truffle sauce served in parmesan wheel | 19,50€ |
| Fettuccine con tiras de solomillo y boletus Fettuccine with tenderloin strips and boletus Fettuccine mit Rinderfiletstreifen und Steinpilzen | 19,50€ |
|  Penne al "Pizzico" con salsa de tomate picante, ajo y perejil Penne al "Pizzico" with spicy tomato, garlic and parsley sauce Penne al "Pizzico" mit scharfen Knoblauch-Tomaten Sauce | 14,50€ |
| Caserecce "Mare e Monti" con gambas y boletus Caserecce "surf&turf" whit prawns and porcini mushrooms Caserecce "Mare e Monti" mit Garnelen und Steimpilze | 19,50€ |
|  Crespelle a la "Fiorentina" con espinacas y ricotta gratinadas al horno Gratinated Crepes stuffed "allá Fiorentina" with spinach Andrés ricotta cheese Crespelle allá Fiorentina mit Spinat-Ricotta-Füllung im Ofen gebacken | 16,50€ |
|  Fusilli al pesto con burrata y tomate seco Fusilli with basil pesto, burrata and Sun -Dried Tomato Fusilli mit pesto mit Burrata und Getrocken Tomaten | 16,50€ |
| Spaghetti ai "Frutti di mare" Seafood spaghetti Spaghetti mit Meeresfrüchten | 19,50€ |

Nuestras Carne -- The Best Meat -- Fleisch

| | |
|--|--------|
| "Tagliata" de lomo bajo con rúcula, tomate seco y parmesano Sirloin Steak "Tagliata" with arugula, Parmigiano Reggiano and dried tomato "Tagliata" vom Rinder ouf Rucola, Parmesan und getrockneten Tomaten | 28,50€ |
| Pierna de cordero con caponata de verduras y puré de patatas Leg of lamb with "caponata" and mashed potatoes Lammaxe mit Caponatagemüse und Kartoffelpüree | 26,50€ |
| Chuleta de ternera blanca a la milanese con patatas fritas y ensalada Veal Chop Milanese with french fries and salad Kalbskotletts Mailänder art mit Pommes und Salat | 28,50€ |
| Picantón a la "Diavola" con pimientos asados y patató Stubenkuken "Diavola" mit Paprikaschoten und kartoffel Roasted Poussin "Diavola" with red peppers and baby potatoes | 22,50€ |
| Solomillo de vacuno mayor con mantequilla de hierbas y verduras Beef tenderloin, herbs butter and grilled vegetables Rinderfilet mit Kräuterbutter und gegrilltem Gemüse | 31,50€ |