

Ristorante Sapore

Sapore Granada



*Le damos la bienvenida a Sapore Italia,
donde van a poder disfrutar de la auténtica
gastronomía italiana, en un ambiente
elegante y acogedor.*

*Nuestra carta ofrece platos de gran
tradición italiana utilizando para ello
las mejores materias primas, ingredientes
puramente italianos y las técnicas de
cocina más genuinas del país transalpino.*

*Esperamos que disfruten
de la experiencia.*

Davide y Loa

Sapore Granada



MENÚ DEGUSTACIÓN

Otoño - Invierno

Focaccia Genovesa

Con speck, rúcula y
láminas de parmesano.

La Caprese

Con mozzarella de búfala,
tartar de tomate seco,
cherry y pesto de albahaca.

Ravioli Florencia

Ravioli relleno de búfala con tomate,
guanciale crujiente y porcini.

Tagliolini Cesenatico

Con almejas y
calabacín al vino blanco.

Tiramisú

Sin bebida 34 €

Con maridaje vinos italianos 45€

IVA incluido



Sapore Granada



ANTIPASTI

Provolone alla pizzaiola
Queso provolone italiano con salsa de tomate y orégano,
gratinado al horno acompañado de una piadina caliente 15,00 €

*Italian provolone cheese with a tomato and oregano sauce,
oven-gratinated and served with hot piadina bread*

Cozze alla tarantina
Mejillones frescos en una salsa de tomate con un toque de picante 15,00 €

Fresh mussels in a tomato sauce with a touch of hot spice

La Caprese
El clásico de los entrantes italianos,
queso mozzarella de búfala con tomate en loncha, AOVE y orégano..... 13,00 €

*The classic of Italian appetisers, buffalo mozzarella cheese with sliced tomato,
extra virgin olive oil and oregano*

Carpaccio di carne
Carne cruda de ternera, en lonchas muy finas
con queso parmesano en láminas, rúcula, tomate cherry,
salsa de vinagre balsámico de Módena 20,00 €

*Raw veal meat, very thinly sliced with grated Parmesan cheese, arugula,
cherry tomato, Balsamic Vinegar of Modena sauce*

Insalata Sapore Italia
Ensalada tierna con tomate, atún, manzana, aguacate, nueces..... 13,50 €

A salad of tender leaves with tomato, tuna, apple, avocado and walnuts

Insalata Napoleone
Espinacas frescas, parmesano, trufa, puerro asado,
aguacate y langostino crujiente 17,00 €

Fresh spinach, Parmesan, truffle, roasted leek, avocado and crispy shrimp



Rotolo alla parmigiana
Rollo de pizza relleno de berenjena, tomate picante,
parmesano y mozzarella 13,00 €

Pizza roll stuffed with aubergine, spicy tomato, parmesan and mozzarella

Berenjena a la Parmesana
Berenjena con tomate, mozzarella parmesano y albahaca..... 13,00 €

Aubergine with tomato, mozzarella, parmesan and basil

Paté al Oporto
Paté al vino de Oporto con cebolla caramellata y piadina 13,50 €

Paté with port, caramelized onion and piadina

Tavolazza
Embutido italiano y queso 19,80 €

Italian sausage and cheese

Caponata alla siciliana
Pan tostado con berenjena, cebolla, apio,
aceituna verde, tomate, azúcar, vinagre y sal 12,00 €

*Toasted bread with eggplant, onion, celery, green olive,
tomato, sugar, vinegar and salt*

Burrata pugliese
Queso burrata de la región Puglia del sur de Italia,
en un lecho de rúcula, tomate fresco y trufa 15,00 €

*Burrata cheese from the Puglia region in southern Italy,
on a bed of rocket, fresh tomato and truffle*



PRIMI DI PASTA

Spaghetti alla carbonara. La receta clásica italiana
Crema de yema de huevos y parmesano con guanciale tostado
y pimienta negra 15,00 €

*The classical Italian recipe
Egg yolk and parmesan cream with toasted guanciale and black pepper*

Spaghetti Vesuvio
En salsa de pesto con burrata y tomate cherry 16,90 €

In pesto sauce with burrata and cherry tomato

Tagliatelle alla bolognese
Tagliatelle frescas clásicas con ragú de carne hecho en salsa de tomate..... 13,00 €

Classic fresh tagliatelle with meat ragout cooked in tomato sauce

Tagliatelle Positano
Con crema de alcachofas, gambas y guanciale crujiente 19,00 €

With artichoke cream, prawns and crispy guanciale

Tagliolini allo scoglio
Tagliolini frescos (son unas tagliatelle más sutiles) con almejas,
mejillones y gambas en una salsa de tomate ligeramente picante 18,00 €

*Fresh tagliolini (slightly thinner than tagliatelle) with clams,
mussels and prawns in a slightly piquant tomato sauce*

Sacottini di pera
Pequeños sacos de pasta rellenos de queso y pera
en una salsa de nata y taleggio 14,50 €

Small pockets of pasta filled with cheese and pear in a cream and taleggio sauce



Ravioli menta e pecorino all'amatriciana
Ravioli relleno de menta y pecorino (queso de oveja)
con salsa de tomate, guanciale y parmesano..... 16,50 €

*Ravioli stuffed with mint and pecorino (sheep cheese)
with tomato sauce, guanciale and parmesan*

Tortellini Speck e funghi porcini
Tortellini rellenos de carne con boletus,
salteados con un embutido italiano ahumado..... 17,00 €

*Tortellini filled with meat and boletus, sautéed with
smoked Italian sausage*

Agnolotti alla norma
Ravioli de pasta, rellenos de ricotta, espinacas en salsa de berenjenas,
mozzarella de búfala fresca y tomate ligeramente picante..... 15,50 €

*Ravioli filled with ricotta cheese, spinach in aubergine sauce,
fresh buffalo mozzarella and slightly spicy tomato*

Ravioli alla Veneziana
Ravioli rellenos de Foie con cebolla caramelizada y nata..... 16,50 €

Ravioli filled with Foie with caramelised onion and cream

Spaghetti alle vongole
Spaghetis salteados con almejas frescas y tomate cherry.
Un clásico de la cocina italiana..... 17,00 €

Spaghetti sautéed with fresh clams and cherry tomatoes. A classic of Italian cuisine

Ravioli Garibaldi
Ravioli relleno de cigala, salteados en una crema de gambas..... 19,00 €

Ravioli stuffed with langoustine, sautéed in a prawn cream



Lasagna
Pasta gratinada con bolognesa, besciamella y parmesano..... 13,00 €

Gratinated pasta with bolognese, bechamel sauce and parmesan

Ravioli Calabrese
Relleno de 'Nduja calabresa, calamares, calabacín y tomate cherry..... 18,50 €

Stuffed with Calabrian 'Nduja, squid, zucchini and cherry tomato

Pappardelle alla vaccinara
Pasta con ragú de rabo de toro 16,00 €

Pasta stuffed with oxtail ragout

RISOTTI

Risotto ai frutti di mare
Risotto del mar, con gambas, almejas y mejillones
en una salsa de tomate picante..... 16,00 €

Seafood risotto with prawns, clams and mussels in a spicy tomato sauce

Risotto ai funghi
El risotto del norte con salsa de nata, parmesano y setas de campo..... 16,00 €

The risotto of northern Italy with a sauce of cream, parmesan and wild mushrooms

Risotto Gourmet
Con azafrán, hoja de oro, gamba roja al whisky
y ralladura de limón 25,00 €

With saffron, gold leaf, red prawn with whiskey and lemon zest



SECONDI DI CARNE

Tagliata all'italiana
Entrecot de carne de vacuno madurada a la plancha
sobre un lecho de rúcula con tomate cherry y parmesano 25,00 €

Grilled beef entrecote on a bed of arugula with cherry tomato and grated Parmesan

Filetto al gorgonzola
Solomillo de ternera con una salsa de gorgonzola (queso azul italiano)
con patatas fritas caseras 28,00 €

Beef tenderloin with a gorgonzola (Italian blue cheese) sauce and home-made chips

Filetto ai porcini
Solomillo de ternera con una salsa de setas porcini,
acompañado con patatas fritas caseras 28,00 €

Beef tenderloin with a porcini mushroom sauce, accompanied with homemade fries

Filetto al Voronoff
Solomillo de ternera con una salsa de kétchup, mostaza,
salsa Perry y vodka, acompañado con patatas fritas caseras o espaguetis..... 28,00 €

*Beef tenderloin with a sauce of ketchup, mustard, Perry sauce and vodka,
served with home-made chips or spaghetti*

Filetto classico
Solomillo de ternera a la plancha sin salsa
con solo un hilo de aceite de oliva y patatas fritas caseras 28,00 €

*Grilled beef tenderloin, no sauce, just a trickle of olive oil
and served with home-made chips*



Steak Tartar
Carne cruda de ternera con anchoas, alcaparras,
cebolla, yema de huevo, mostaza y tabasco 24,00 €

*Raw veal meat with anchovies, capers, onion, egg yolk,
mustard and tabasco*

Fiorentina
Clásico bistec italiano de la Toscana. 1 kg. Mínimo para 2 personas
Entrecot de vaca madurada (sabor intenso) 70,00 €

*Classic Italian steak from Tuscany. 1 kg. Minimum for 2 people
Aged beef entrecote (intense flavor)*

SECONDI DI PESCE

Gambón all'italiana
Flambeado con cebolla y tomate fresco 18,00 €

Catalan style shrimp, flambéed with onion and fresh tomato

Polpo alla brace
Pulpo a la plancha con aguacate y vinagreta de lima y aceite 23,00 €

Grilled octopus with avocado and lime and oil vinaigrette



LE PIZZE

Margherita
Tomate con mozzarella fior di latte 10,50 €

Tomato with fior di latte mozzarella

Prosciuto
Tomate con mozzarella fior di latte y jamón york 11,00 €

Tomato with fior di latte mozzarella and York ham

Diavola
Tomate con mozzarella y salame picante 11,00 €

Tomato with mozzarella and spicy salami

Quattro formaggi
Con mozzarella, emmenthal, gorgonzola, parmesano y fontina 11,00 €

With mozzarella, emmenthal, gorgonzola, parmesan and fontina cheeses

Tonno e cipolla
Tomate con mozzarella, atún y cebolla..... 11,50 €

Tomato with mozzarella, tuna and onion

Puttanesca
Base de tomate sin mozzarella, anchoa, tomate cherry,
aceituna Taggiasca, albahaca, alcaparra y orégano 11,50 €

*Tomato base without mozzarella, anchovies, cherry tomatoes,
Taggiasca olives, basil, capers and oregano*

Bufalina
Tomate con mozzarella de búfala y albahaca 12,00 €

Tomato with buffalo mozzarella and basil



Capricciosa
Tomate con mozzarella, jamón york, alcachofas,
accitunas y champiñones 12,00 €

Tomato with mozzarella, York ham, artichokes, olives and mushrooms

Calzone italiano
Masa cerrada rellena de tomate y mozzarella,
jamón de york y champiñones 12,00 €

Closed dough stuffed with tomato and mozzarella, ham and mushrooms

La Vegetariana
Tomate con mozzarella, berenjenas, calabacín, pimiento y cebolla 12,00 €

Tomato with mozzarella, aubergines, courgette, pepper and onion

Gladiatore
Tomate con mozzarella, boloñesa y parmesano 13,00 €

Tomato with mozzarella, bolognese and parmesan

La Genovese
Mozzarella con nata, tomate seco, tomate cherry, salsa pesto y rúcula 13,00 €

Mozzarella with cream, dried tomato, cherry tomato, pesto sauce and rocket

Andromeda
Tomate con mozzarella, salami picante, bacon,
rúcula, wuster y mozzarella de búfala 15,50 €

*Tomato with mozzarella, spicy salami, bacon, rocket,
wurstel and buffalo mozzarella*

La Palermo
Tomate con mozzarella, jamón serrano, mascarpone y trufa 16,50 €

Tomato with mozzarella, Serrano ham, mascarpone and truffle



Napoli
Sin tomate con mozzarella, mortadela, pistachos y burrata 16,50 €

Without tomato; with mozzarella, mortadella, pistachios and burrata

Bella Donna con Foie
Queso mascarpone con mozzarella, foie,
nata, cebolla caramelizada y pimiento rojo 15,50 €

Mascarpone cheese with mozzarella, foie, cream, caramelised onion and red pepper

Pizza Pulcinella
Base blanca con mozzarella, pancetta arrotolata italiana
y pimiento amarillo 15,00 €

White base with mozzarella, Italian pancetta arrotolata and yellow pepper

LA PASTICCERIA / LOS POSTRES

Tiramisú classico
El postre italiano más famoso en el mundo con la receta original..... 8,00 €

The world's most famous Italian dessert, made to the original recipe

Crema di mascarpone con frutti rossi
Crema de queso mascarpone dentro de un cucurucho con frutos rojos..... 8,00 €

Cream of mascarpone cheese in a cone with red fruits



Panna Cotta
En español “nata cocida” preparada con una crema de nata y caramelo..... 8,00 €

Known in Spanish as ‘nata cocida’, made with cream and caramel

La morte del cioccolato
Tarta de chocolate. 100% cacao 8,00 €

Chocolate cake. 100% cocoa

Sole di Capri
Espuma de mango y queso mascarpone con tierra de galleta 8,00 €

Mango foam and mascarpone cheese with cookie earth

Tartufo de pistacchio
Helado de pistacho con tierra de Lotus y chocolate 7,00 €

Pistachio ice cream with Lotus soil and chocolate

Cassata italiana
Helado típico de Sicilia 7,00 €

Typical Sicilian ice cream



VINOS ESPUMOSOS/ SPARKLING WINES

Moscato spumante

Abbazia di San Gaudenzio



📍 Piemonte

🍇 100% Moscat

Limpio, espuma fina y persistente. De color amarillo paja, dorado con reflejos verdosos. Muy intenso de azahar, melocotón, fruta escarchada. En boca es dulce y característico de la uva moscato, pleno, armonioso y aterciopelado. *Clean, fine and persistent foam. Straw yellow, golden greenish reflections. Very intense orange blossom, peach, candied fruit. In the mouth it is sweet and characteristic of the Moscato grape, full, harmonious and velvety.*

Botella / Bottle: 17,00 €

Prosecco D.O.C. treviso

Maschio dei Cavalieri



📍 Veneto

🍇 85% Glera • 15% Bianchetta

De color amarillo pajizo claro, con un finísimo perlage y espuma vivaz. En nariz es suave con notas de flores de acacia, manzana y pera. En boca es cremoso y fresco, delicadamente aromático, gracias a su residuo de azúcar natural. *Light straw yellow, with a very fine perlage and lively foam. The nose is soft with notes of acacia, apple and pear flowers. In the mouth it is creamy and fresh, delicately aromatic, thanks to its Natural sugar residue.*

Botella / Bottle: 17,00 €





Giuseppe verdi lambrusco rosa

Ceci

📍 Emilia Romagna

🍇 100% Lambrusco

Color rosado pálido muy brillante y perlaje fino. El buqué es agradable, con notas de flores, seguidas por fresa, frambuesa, granada y mandarina. El vino es dulce, fresco y delicado con una placentera y suave burbuja. *Pale pink colour very bright and fine pearl. The bouquet is pleasant, notes of flowers, followed by strawberry, raspberry, pomegranate and tangerine. The wine is sweet, fresh and delicate with a pleasant and soft bubble.*

Botella / Bottle: 17,00 €



Giuseppe verdi lambrusco rosso

Ceci

📍 Emilia Romagna

🍇 100% Lambrusco

Color rojo rubí, con reflejos violáceos y un fino perlaje. Aroma a fruta roja y dulce, y ligeras notas florales. En boca tiene una entrada dulce donde se encuentra una textura tánica ligera y un frescor sensible, que combinado con la fruta roja y las ligeras notas florales, dan un vino equilibrado y sinuoso. *Ruby red colour, with violet reflections and a fine pearl. Aroma of red and sweet fruit, and light floral notes. In the mouth it has a sweet entry where there is a light tannin texture and a sensitive freshness, which combined with the red fruit and lighter floral notes, give a balanced and sinuous wine.*

Botella / Bottle: 17,00 €



VINOS BLANCOS/ WHITE WINES

Pinot grigio trentino D.O.C.

Lavis



📍 Trentino-Alto Adige

🍇 100% Pinot Grigio

Amarillo dorado intenso. Elegante, presenta delicadas notas de fruta madura. Seco, fresco y equilibrado, con un cuerpo medio y un buena persistencia. *Intense golden yellow colour. Elegant, with delicate notes of ripe fruit. Dry, fresh and balanced, with medium-body and good persistence.*

Botella / Bottle: 19,00 €

Copa / Glass: 4,00 €

Chardonnay trentino D.O.C.

Lavis



📍 Trentino-Alto Adige

🍇 100% Chardonnay

Amarillo paja muy tenue con reflejos verdosos. Aroma agradable, con notas afrutadas de manzana Golden y piña. Seco, sabroso y agradablemente armonioso. *Very faint straw yellow with greenish reflections. Pleasant aroma, with fruity notes of Golden apple and pineapple. Dry, tasty and pleasantly harmonious.*

Botella / Bottle: 19,00 €

Copa / Glass: 4,00 €





Falanghina beneventano I.G.T.

Vesevo

📍 Campania

🍇 100% Falanghina

Amarillo paja. Intenso de fruta de hueso y flores blancas, melón y un toque mineral. De cuerpo medio, bien equilibrado, intenso, fresco y persistente. *Straw yellow. Intense stone fruit and white flowers, melon and a touch mineral. Medium body, well balanced, intense, fresh and persistent.*

Botella / Bottle: 22,00 €



Soave classico D.O.C. villa borghetti

Villa Borghetti

📍 Veneto

🍇 70% Garganega • 15% Trebbiano di Soave • 15% Chardonnay

Color amarillo pajizo claro. Con toques frutales a manzana y melocotón, acompañado de delicadas notas florales. En boca es fresco, sabroso y bien equilibrado. *Light straw yellow color. With fruity hints of apple and peach, accompanied by delicate floral notes. In the mouth it is fresh, tasty and well-balanced.*

Botella / Bottle: 22,00 €

VINOS ROSADOS/ ROSÉ WINES



Pipoli rosato basilicata I.G.P.

Vigneti del Vulture

📍 Basilicata

🍇 100% Aglianico

Rosa suave y luminoso. Marcado aroma frutal, fresas silvestres y frambuesa que combinan con la cereza y la granada. Equilibrado con una acidez fresca. *Soft and luminous pink. Marked fruity aroma, wild strawberries and raspberry that combine with cherry and pomegranate. Balanced with fresh acidity.*

Botella / Bottle: 19,00 €

Copa / Glass: 4,00 €

VINOS TINTOS/ RED WINES



Zabù nero d'avola sicilia D.O.C.

Vigneti Zabu

📍 Sicilia

🍇 100% Nero d'Avola

Notas de hierbas balsámicas, fruta roja y flores. Aterciopelado, goloso y con buena persistencia. *Balsamic herbs, red fruits and flowers. Velvety, jammy and with good persistence.*

Botella / *Bottle*: 19,00 €

Copa / *Glass*: 4,00 €



Montepulciano d'abruzzo D.O.C.

Fantini

📍 Abruzzo

🍇 100% Montepulciano

Rojo rubí con reflejos granates. Intenso, persistente y afrutado con un fuerte aroma a frutos del bosque. Corposo, bien equilibrado, ligeramente tánico con un regusto limpio. *Ruby red with garnet reflections. Intense, persistent and fruity with a strong aroma of berries. Full-bodied, well-balanced, slightly tannin, and a clean aftertaste.*

Botella / *Bottle*: 21,00 €

Copa / *Glass*: 4,00 €






I muri primitivo puglia I.G.P.

Vigneti del salento

 Puglia

 100% Primitivo

Rojo rubí intenso, con reflejos violáceos. Intenso de fruta roja. Buena estructura, cálido, mediterráneo, suave con un tanino armoniosos y delicados. *Intense ruby red, with violet reflections. Intense red fruit. Good Structure, warm, Mediterranean, soft, with a harmonious and delicate tannin.*

Botella / *Bottle*: 23,00 €



Chianti classico D.O.C.G.

Banfi

 Toscana

 95% Sangiovese • 5% Merlot

De color rojo rubí. Aromas frescos e intrigantes de cereza, ciruela roja, pimienta con notas de especias y de tostado. En boca es equilibrado y persistente. *Ruby red. Fresh and intriguing aromas of cherry, red plum, pepper with notes of spices and toasted. In the mouth it is balanced and persistent.*

Botella / *Bottle*: 28,00 €



Ristorante Sapore



Calle Tejeiro , 15 18005 Granada
saporeitalia.es