

CUCINA DAL CARATTERE ITALIANO

SAPORE

Qui da Sapore ti devi sentire a casa tua, qui dentro c'è tutto lo spirito italiano che non si deve mai perdere.

Non mi cambiare il tipo di pasta, non mi fare incazzare il cuoco! Potete scegliere fra tanti piatti, perciò non rompete i coglioni.

Non si fanno le mezze porzioni e quando stai per andare via ricordati di lasciare qualcosa a questi ragazzi se non vuoi che ti dicano qualcosa da dietro.

Menú Degustación

N E M E S I S

FOCACCIA GENOVESA

Con speck, rúcula y láminas de parmesano.
With speck ham, rocket leaves and shaved Parmesan.

LA CAPRESE

Con mozzarella de búfala, tartar de tomate seco, cherry y pesto de albahaca.
With buffalo mozzarella, sun-dried tomato tartare, cherry tomatoes and basil pesto.

RAVIOLI O SOLE MIO

Ravioli de stracchino y trufa con crema de parmesano.
Stracchino and truffle-filled ravioli with Parmesan cream and shellfish bisque.

TIRAMISÚ CLASSICO ITALIANO

El postre italiano más famoso en el mundo con la receta original.
The world's most famous Italian dessert, prepared following the original recipe.

65,00€

*Con maridaje vinos italianos.
With Italian wine pairing.*

45,00€

*Sin bebida.
Without drinks.*



Dy

Davide y Loa

Selezione esclusiva di piatti · © 2026

*Todos los precios incluyen IVA

Antipasti

PROVOLONE ALLA PIZZAIOLA Queso provolone italiano con salsa de tomate y orégano, gratinado al horno acompañado de una piadina caliente. <i>Italian provolone cheese with tomato sauce and oregano, oven-baked and served with a warm piadina.</i>	16,50€	COZZE ALLA TARANTINA Mejillones frescos en una salsa de tomate con un toque de picante. <i>Fresh mussels in a tomato sauce with a hint of spice.</i>	16,00€
LA CAPRESE Queso mozzarella de búfala con tomate en lonchas, AOVE y orégano. <i>Buffalo mozzarella with sliced tomato, extra virgin olive oil, and oregano.</i>	14,00€	CARPACCIO DI CARNE Carne cruda de ternera, queso parmesano, rúcula, tomate cherry y salsa de vinagre balsámico de Módena. <i>Raw beef, Parmesan cheese, arugula, cherry tomatoes, and Modena balsamic vinegar dressing.</i>	20,00€
INSALATA SAPORE ITALIA Ensalada tierna con tomate, atún, manzana, aguacate y nueces. <i>Tender green salad with tomato, tuna, apple, avocado, and walnuts.</i>	14,50€	INSALATA NAPOLEONE Espinacas frescas, parmesano, trufa, puerro asado, aguacate y langostino crujiente. <i>Fresh spinach, Parmesan, truffle, roasted leek, avocado, and crispy prawn.</i>	19,00€
BRUSCHETTA ALLA PARMIGIANA Pizza rellena de berenjena, tomate picante, parmesano y mozzarella. <i>Stuffed pizza with eggplant, spicy tomato, parmesan and mozzarella.</i>	14,50€	BERENJENA A LA PARMESANA Berenjena con tomate, mozzarella, parmesano y albahaca. <i>Eggplant with tomato, mozzarella, Parmesan, and basil.</i>	14,90€
PATÉ AL OPORTO Paté al vino de Oporto con cebolla caramelizada y piadina. <i>Port wine pâté with caramelized onion and piadina.</i>	14,50€	BURRATA PUGLIESE Queso burrata de la región de Puglia, en el sur de Italia, sobre un lecho de rúcula, tomate fresco y trufa. <i>Burrata cheese from the Puglia region of southern Italy, served on a bed of arugula, fresh tomato, and truffle.</i>	16,50€
PAN DE AJO Pan de ajo al estilo italiano. <i>Italian-style garlic bread.</i>	5,90€		



Dy

Davide y Loa

Selezione esclusiva di piatti · © 2026

* Todos los precios incluyen IVA

Primi di pasta

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 17,90€ <i>Crema de yema de huevo y parmesano con guanciale tostado y pimienta negra.</i> <i>Egg yolk and Parmesan cream with crispy guanciale and black pepper.</i>	SPAGHETTI VESUVIO 17,90€ <i>En salsa de pesto con burrata y tomate cherry.</i> <i>In pesto sauce with burrata and cherry tomatoes.</i>
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 14,50€ <i>Tagliatelle frescas clásicas con ragù de carne hecho en salsa de tomate.</i> <i>Classic fresh tagliatelle with slow-cooked meat ragù in tomato sauce.</i>	TAGLIATELLE POSITANO 20,00€ <i>Con crema de alcachofas, gambas y guanciale crujiente.</i> <i>With artichoke cream, prawns, and crispy guanciale.</i>
TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO 19,50€ <i>Tagliolini frescos con almejas, mejillones y gambas en salsa de tomate ligeramente picante.</i> <i>Fresh tagliolini with clams, mussels and prawns in a lightly spicy tomato sauce.</i>	SACCOTTINI DI PERA 15,50€ <i>Pequeños sacos de pasta rellena de queso y pera en una salsa de nata y taleggio.</i> <i>Small pasta parcels filled with cheese and pear, in a cream and Taleggio sauce.</i>
TONNARELLI ALL'AMATRICIANA 14,50€ <i>Con salsa de tomate, albahaca, guanciale y pecorino romano.</i> <i>With tomato sauce, basil, guanciale, and Pecorino Romano.</i>	TORTELLINI SPECK E FUNGHI PORCINI 18,00€ <i>Rellenos de carne con boletus salteados con un embutido italiano ahumado.</i> <i>Filled with meat, served with sautéed porcini mushrooms and a smoked Italian sausage.</i>
AGNOLOTTI ALLA NORMA 16,90€ <i>Ravioli rellenos de ricotta, espinacas en salsa de berenjenas, mozzarella de búfala fresca y tomate ligeramente picante.</i> <i>Ricotta-filled ravioli with spinach, aubergine sauce, fresh buffalo mozzarella and lightly spicy tomato.</i>	RAVIOLI ALLA VENEZIANA 17,50€ <i>Ravioli rellenos de Foie con cebolla caramelizada y nata.</i> <i>Foie-filled ravioli with caramelized onion and cream.</i>
SPAGHETTI ALLE VONGOLE 18,50€ <i>Spaghetti saltados con almejas frescas y tomate cherry.</i> <i>Sautéed spaghetti with fresh clams and cherry tomatoes.</i>	RAVIOLI GARIBALDI 20,50€ <i>Ravioli rellenos de cigala salteados en una crema de gambas.</i> <i>Ravioli filled with sautéed langoustine in a prawn cream sauce.</i>
RAVIOLI ALLA ROMAGNOLA 16,50€ <i>Ravioli rellenos de burrata ahumada con nata, jamón york y setas.</i> <i>Ravioli filled with smoked burrata, cream, cooked ham and mushrooms.</i>	RIGATONI ALLA PUTTANESCA 14,50€ <i>Rigatoni con anchoa, alcaparra, aceitunas y tomate.</i> <i>Rigatoni with anchovy, capers, olives, and tomato.</i>
RAVIOLI LAZIO 19,50€ <i>Relleno de rabo de toro con crema de Taleggio, boletus y nueces.</i> <i>Oxtail stuffed with Taleggio cream, boletus mushrooms and walnuts.</i>	LASAGNA 14,50€ <i>Pasta gratinada con salsa boloñesa, bechamel y parmesano.</i> <i>Oven-baked pasta with Bolognese sauce, béchamel and Parmesan.</i>



Dy

Davide y Loa

Selezione esclusiva di piatti · © 2026

* Todos los precios incluyen IVA

Risotti

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 17,50€
Risotto del mar, con gambas, almejas y mejillones en salsa de tomate picante.
Seafood risotto with prawns, clams, and mussels in a spicy tomato sauce.

RISOTTO AL GORGONZOLA Y NUECES 17,00€
Con nata, gorgonzola y nueces.
With cream, Gorgonzola, and walnuts.

RISOTTO AI FUNGHI 17,00€
El risotto del norte con salsa de nata, parmesano y setas de campo.
Northern-style risotto with cream sauce, Parmesan, and wild mushrooms.

Secondi di pesce

POLPO ALLA BRACE 25,00€
Pulpo a la plancha con aguacate y vinagreta de lima y aceite.
Grilled octopus with avocado and a lime and olive oil vinaigrette.

GAMBÓN ALL'ITALIANA 19,00€
Con guanciale crujiente.
With crispy guanciale.

Secondi di carne

TAGLIATA ALL'ITALIANA 26,90€
Entrecot de carne de vacuno madurada a la plancha sobre un lecho de rúcula con tomate cherry y parmesano.
Grilled dry-aged beef entrecôte served on a bed of arugula with cherry tomatoes and Parmesan.

FILETTO AI PORCINI 29,50€
Solomillo de ternera con una salsa de setas porcini acompañado con patatas fritas.
Beef tenderloin with a porcini mushroom sauce, served with French fries.

FILETTO CLASSICO 29,50€
Solomillo de ternera a la plancha sin salsa con un solo hilo de aceite de oliva y patatas fritas.
Grilled beef tenderloin without sauce, finished with a single drizzle of olive oil and served with French fries.

FILETTO AL GORGONZOLA 29,50€
Solomillo de ternera con una salsa de gorgonzola con patatas fritas.
Beef tenderloin with Gorgonzola sauce, served with French fries.

FILETTO AL VORONOFF 29,50€
Solomillo de ternera con una salsa de ketchup, mostaza, salsa Perrins y vodka, acompañado con patatas o espaguetis.
Beef tenderloin with a sauce made from ketchup, mustard, Perrins sauce, and vodka, served with potatoes or spaghetti.

SOLOMILLO AL PEPE VERDE 29,50€
Solomillo de ternera con nata, mostaza y pimienta verde.
Beef tenderloin with cream, mustard, and green pepper.



Dy

Davide y Loa

Selezione esclusiva di piatti · © 2026

* Todos los precios incluyen IVA

Le pizze

MARGHERITA Tomate con mozzarella fior di latte. <i>Tomato with fior di latte mozzarella.</i>	11,50€	PROSCIUTTO Tomate con mozzarella fior di latte y jamón york. <i>Tomato with fior di latte mozzarella and ham.</i>	13,55€
DIAVOLA Tomate con mozzarella y salame picante. <i>Tomato with mozzarella and spicy salami.</i>	14,20€	QUATTRO FORMAGGI Con mozzarella, emmental, gorgonzola, parmesano y fontina. <i>With mozzarella, Emmental, Gorgonzola, Parmesan, and Fontina.</i>	14,40€
TONNO E CIPOLLA Tomate con mozzarella, atún y cebolla. <i>Tomato with mozzarella, tuna, and onion.</i>	14,00€	PUTTANESCA Base de tomate, anchoa, tomate cherry, aceitunas Taggiasca, albahaca, alcaparras y orégano. <i>Tomato base with anchovy, cherry tomatoes, Taggiasca olives, basil, capers, and oregano.</i>	13,50€
BUFALINA Tomate con mozzarella de búfala y albahaca. <i>Tomato with buffalo mozzarella and basil.</i>	14,55€	CAPRICCIOSA Tomate con mozzarella, jamón york, alcachofas, aceitunas y champiñones. <i>Tomato with mozzarella, ham, artichokes, olives, and mushrooms.</i>	14,40€
PROSCIUTTO E FUNGHI Tomate y mozzarella, jamón york y champiñones. <i>Tomato and mozzarella, ham, and mushrooms.</i>	14,50€	LA VEGETARIANA Tomate con mozzarella, berenjenas, calabacín, pimiento y cebolla. <i>Tomato with mozzarella, eggplant, zucchini, bell pepper, and onion.</i>	13,80€
GLADIATORE Tomate con mozzarella, bolognesa y parmesano. <i>Tomato with mozzarella, Bolognese sauce, and Parmesan.</i>	14,60€	LA GENOVESE Mozzarella con nata, tomate seco, tomate cherry, salsa pesto y rúcula. <i>Mozzarella with cream, sun-dried tomato, cherry tomatoes, pesto sauce, and arugula.</i>	14,90€
ANDROMEDA Tomate con mozzarella, salami picante, bacon, rúcula, salchicha tipo Frankfurt y mozzarella de búfala. <i>Tomato with mozzarella, spicy salami, bacon, arugula, Frankfurt-style sausage, and buffalo mozzarella.</i>	16,90€	LA PALERMO Tomate con mozzarella, jamón serrano, mascarpone y trufa. <i>Tomato with mozzarella, Serrano ham, mascarpone, and truffle.</i>	18,50€
NAPOLI Con mozzarella, mortadela, pistachos y burrata. <i>With mozzarella, mortadella, pistachios, and burrata.</i>	17,90€	PIZZA SAPORE Tomate, mozzarella, gorgonzola, porcini, búfala y aceite de trufa. <i>Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, porcini mushrooms, buffalo mozzarella and truffle oil.</i>	17,60€
BELLA DONNA CON FOIE Queso mascarpone con mozzarella, foie, nata, cebolla caramelizada y pimiento rojo. <i>Mascarpone cheese with mozzarella, foie, cream, caramelized onion, and red pepper.</i>	17,00€	PIZZA MARGHERITA 2.0 Con guanciale, albahaca y pecorino. <i>With guanciale, basil and Pecorino.</i>	17,00€
PIZZA CARBONARA Nata, mozzarella, yema de huevo, pecorino y guanciale crujiente. <i>Cream base, mozzarella, egg yolk, Pecorino and crispy guanciale.</i>	15,50€		



Dy

Davide y Loa

Selezione esclusiva di piatti · © 2026

* Todos los precios incluyen IVA

La pasticceria / Los postres

TIRAMISÚ CLASSICO El postre italiano más famoso en el mundo con la receta original. <i>The most famous Italian dessert in the world, made with the original recipe.</i>	8,00€	CREMA DI MASCARPONE CON FRUTTI ROSSI Crema de queso mascarpone dentro de un cucurucho con frutos rojos. <i>Mascarpone cream in a cone with red berries.</i>	8,00€
PANNA COTTA En español "nata cocida" preparada con una crema de nata y caramelo. <i>In Spanish, "nata cocida", made with a cream base and caramel.</i>	8,00€	LA MORTE DEL CIOCCOLATO Tarta de chocolate 100% cacao. <i>100% cocoa chocolate cake.</i>	8,00€
SOLE DI CAPRI Espuma de mango y queso mascarpone con tierra de galleta. <i>Mango and mascarpone foam with cookie crumble.</i>	8,00€	TARTUFO AL PISTACCHIO Helado de pistacho con tierra de Lotus y chocolate. <i>Pistachio ice cream with Lotus crumble and chocolate.</i>	7,00€
CASSATA ITALIANA Helado típico de Sicilia. <i>Traditional Sicilian ice cream.</i>	7,00€		



Dy

Davide y Loa

Selezione esclusiva di piatti · © 2026

* Todos los precios incluyen IVA

