



Pescado / *Fish*



Dióxido de azufre y sulfitos / *Sulphur dioxide and sulfites*



Crustáceos / *Crustaceans*



Soja / *Soya Bean*



Moluscos / *Mollusks*



Mostaza / *Mustard*



Frutos de cáscara / *Nuts*



Lactosa / *Lactose*



Sésamo / *Sesame*



Huevos / *Eggs*



Cacahuetes / *Peanuts*



Gluten



Apio / *Celery*



Altramuces / *Lupins*



Picante / *Spicy*



Vegano / *Vegan*



Sin gluten / *Gluten free*


El ambiente de Don Luigi nos transporta a las míticas trattorias del barrio del Trastévere en Roma. Donde sus calles, terrazas y, sobre todo, su gastronomía, entre tradicional y moderna, son un deleite para los sentidos.
Recetas como las haría la *nonna*, con tradición y cariño, para traer lo mejor de Italia al otro lado del Mediterráneo.

*Don Luigi's atmosphere evokes the traditional "trattorias" of the Trastévere neighborhood in Rome, where its streets, terraces and, specially, its gastronomy between traditional and modern, are a delight for the senses.
Recipes from the "nonna", cooked traditionally and with care, to bring the best of Italy to the other side of the Mediterranean.*

POSTRES
DESSERTS



 Tiramisú
Crema de queso mascarpone con bizcocho
Creamy mascarpone cheese mousse with sponge
9,50€

 Torta Caprese
Chantilly de vainilla con helado de canela
Vanilla chantilly with cinnamon ice cream
9,50€




 Tarta de queso
Queso ricotta con sorbete de albahaca
Ricotta cheesecake with basil sorbet
9,50€

 Panna Cotta
de turrón con ganache montada de Moscato
Nuggat with whipped Moscato ganache
9,50€



PIZZAS




  Nuestra calzone de prosciutto de Parma
Our Parma prosciutto calzone
22,00€



   Picantona
Salameto y jalapeños
Salameto and jalapeños
22,00€

   Don Luigi
Pesto, piñones, jamón ibérico, rúcula,
Parmesano y aceite de trufa
*Pesto, pine nuts, Iberico ham, rocket,
Parmesan and truffle oil*
22,00€

  Regina
Jamón cocido, champiñones y aceitunas negras
Ham, mushrooms and black olives
22,00€

  Cuatro Estaciones
Setas, aceituna negra, alcachofas y mortadela de trufa
*Mushrooms, black olive, artichokes and truffle
mortadella*
22,00€

   Sorrentina
Chorizo ibérico, cebolla frita, huevo y queso Gruyère
Iberian chorizo, fried onion, egg and Gruyère cheese
22,00€



  Quattro formaggi
Mozzarella, parmesano, pecorino, gorgonzola
Mozzarella, parmesan, pecorino, gorgonzola
22,00€

Reglamento (UE) N 1169/2011
Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal. Todos los precios incluyen IVA.
*Regulation (EU) No 1169/2011
Establishment with information available about allergies and food intolerances.
Ask our staff for information. All prices include VAT.*





ENTRANTES STARTERS





ANTIPASTI

Jamón, mortadella di Cinghiale e tartufo, Coppa di Parma,
Salame Finocchiona, Parmesano, alcachofas, aceitunas y
mini berenjenas encurtidas
*Ham, mortadella di Cinghiale e tartufo, Coppa di Parma, salami
Finocchiona, Parmesan, artichokes, olives, and
mini-pickled aubergines*
Se recomienda para dos personas / *Recommended for two people*
23,90€

  Burrata rota sobre tomates cherry salteados
con ajo, albahaca y setas
*Broken burrata over sautéed cherry tomatoes
with garlic, basil and mushrooms*
Se recomienda para dos personas / *Recommended for two people*
22,20€





  Carpaccio de ternera
Beef carpaccio
22,50€

    Scampi salteadas con alcaparras, berenjena a la brasa,
zumo de limón con salsa de Martini blanco y albahaca
*Sautéed scampi with capers, grilled aubergine,
lemon juice with white martini and basil sauce*
22.50€

    Ensalada César tradicional con
cogollos a la leña y gamba de cristal
*Traditional Caesar salad with
wood-fired lettuce hearts and glass prawns*
20,00€

Reglamento (UE) N 1169/2011
Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal. Todos los precios incluyen IVA.
*Regulation (EU) No 1169/2011
Establishment with information available about allergies and food intolerances.
Ask our staff for information. All prices include VAT.*

PASTAS FRESCAS RELLENAS STUFFED FRESH PASTA

-  Panciotti di mare con vieiras y gambas
Seafood panciotti with scallops and prawns
28,80€
-  Tortellini verdi relleno de ricotta y espinaca con salsa pesto de nueces, albahaca y queso
Tortellini verdi stuffed with ricotta and spinach with sauce walnut, basil and cheese pesto
22,15€
-  Gigantini relleno de setas con solomillo de ternera, setas y salsa a la pimienta
Gigantini stuffed with mushrooms, beef sirloin, mushrooms and pepper sauce
28,80€
-  Lasaña de ternera 100% vacuno gratinada con parmesano
100% beef lasagna gratin with Parmesan
24,70€

PASTA TRADICIONAL TRADITIONAL PASTA

-  Espaguetis con salsa Vongole
Spaghetti with Vongole sauce
23,70€
-  Espaguetis con salsa Boloñesa
Spaghetti with Bolognese sauce
20,40€
-  Linguini con salsa Carbonara
Linguine with Carbonara sauce
21,90€
-  Rigatoni alla Puttanesca
Anchoa, alcaparra, aceituna negra con salsa de tomate
Anchovies, capers, black olives with tomato sauce
21,20€

Reglamento (UE) N 1169/2011 *Regulation (EU) No 1169/2011*
Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal. Todos los precios incluyen IVA.
Establishment with information available about allergies and food intolerances.
Ask our staff for information. All prices include VAT.

PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

-  Solomillo de ternera con salsa de Portobello
Beef sirloin with Portobello sauce
36,00€
-  Pechuga de pollo rellena de queso, jamón, tomate seco con guarnición y salsa cremosa
Chicken breast stuffed with cheese, ham, sun-dried tomato with a side of garnish and creamy sauce
22,50€
-  Lubina con salsa de albahaca y timbal de verduras
Seabass with basil sauce and vegetable timbale
24,20€
-  Bistecca alla Fiorentina
Corte de carne ternera tradicional italiano acompañado de verduras a la leña y patatas, para terminar a su gusto en mesa
Traditional Italian T-bone accompanied by wood-fired vegetables and potatoes, to finish to your liking at the table
Precio por persona, min. 2 personas / *Price per person, min. 2 persons*
40,20€ por persona / *per person*

ESPECIALIDADES VEGANAS VEGAN SPECIALITIES

-  Ensalada Luigi / Luigi Salad
Lechuga, tomate, zanahoria pepino, y vinagreta de naranja
Lettuce, tomato, carrot, cucumber, and orange vinaigrette
19,60€
-  Pasta de arroz con tomate, alcaparras, aceituna negra
Rice pasta with tomato, capers and black olives
22,15€
- Nuestra Pizza Vegana / *Our Vegan Pizza*
 Pizza con crema de zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, berenjena, calabacín y pesto de tomates secos y rúcula
Pizza with carrot cream, red bell pepper, green bell pepper, eggplant, zucchini, and sun-dried tomato and arugula pesto
22,00€
-  Hamburguesa Vegana / *Vegan Burger*
Lechuga, cebolla roja marinada, tomate y patatas fritas
Lettuce, marinated red onion, tomato and French fries
* con queso vegano / *with vegan cheese*
21,60€