



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
9.00€

   Torta Caprese
Chantilly de vainilla con helado de canela
Vanilla chantilly with cinnamon ice cream
9.00€

   Tarta de queso
Queso ricotta con sorbete de albahaca
Ricotta cheesecake with basil sorbet
8.50€

   Panna Cotta
de turrón con ganache montada de Moscato
Nuggat with whipped Moscato ganache
8.50€

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.*

PLATOS PRINCIPALES-MAIN COURSES

 Solomillo de ternera con salsa de Portobello
Beef sirloin with Portobello sauce
35.00€

 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*
20.50€

 Lubina con salsa de albahaca y timbal de verduras
Seabass with basil sauce and vegetable timbale
23.50€

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*
39.00€ por persona / *per person*

ESPECIALIDADES VEGANAS - VEGAN SPECIALITIES

 Pan de ajo con albahaca y piñones
Garlic bread with basil and pine nuts
15.00€

 Ensalada Luigi / *Luigi Salad*
Lechuga, tomate, zanahoria pepino, y vinagreta de naranja
Lettuce, tomato, carrot, cucumber, and orange vinaigrette
19.00€

 Pasta de arroz con tomate, alcaparras, aceituna negra
Rice pasta with tomato, capers and black olives
21.50€

 Pizza con crema de alcachofa, fiambre vegano y queso vegano
Pizza with artichoke cream, vegan cold cuts and vegan cheese
21.00€

 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*
21.00€

ENTRANTES - STARTERS

 Pan de ajo con pesto
Garlic bread with pesto
15.00€

 Ensalada César tradicional con
cogollos a la leña y gamba de cristal
*Traditional Caesar salad with
wood-fired lettuce hearts and glass prawns*
19.00€

 Burrata rota sobre tomates cherry salteados
con ajo, albahaca y setas
*Broken burrata over sautéed cherry tomatoes
with garlic, basil and mushrooms*
21.50€

 Carpaccio de ternera
Beef carpaccio
21.85€

 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*
22.00€

 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*
23.95€

PASTAS FRESCAS RELLENAS –STUFFED FRESH PASTA

   Panciotti di mare con vieiras y gambas
Seafood panciotti with scallops and prawns
27.95€

  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*
21.50€

  Gigantini relleno de setas con solomillo de ternera,
setas y salsa a la pimienta
*Gigantini stuffed with mushrooms, beef sirloin,
mushrooms and pepper sauce*
27.90€

   Penne alla puttanesca
Anchoa, alcaparra, aceituna negra con salsa de tomate
Anchovies, capers, black olives with tomato sauce
20.50€

PASTA TRADICIONAL - TRADITIONAL PASTA

   Espaguetis con salsa Vongole / *Spaghetti with Vongole sauce*
23.00€

  Espaguetis con salsa Boloñesa *Spaghetti with Bolognese sauce*
19.80€

   Espaguetis con salsa Carbonara
Spaghetti with Carbonara sauce
20.85€

  Lasaña de ternera 100% vacuno gratinada con parmesano
100% beef lasagna gratin with Parmesan
23.90€

    Canelón relleno de gamba, calamar, mejillón con pulpo
Cannelloni stuffed with shrimp, squid, mussel with octopus
28.00€

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.

PIZZA

  Nuestra calzone de prosciutto
Our prosciutto calzone
18.00€

  Picantona
Salameto y jalapeños
Iberian chorizo and Salameto
20.00€

   Don Luigi
Pesto, piñones, jamón ibérico, rúcula,
Parmesano y aceite de trufa
*Pesto, pine nuts, Iberico ham, rocket,
Parmesan and truffle oil*
21.00€

  Regina
Jamón cocido, champiñones y aceitunas negras
Ham, mushrooms and black olives
20.50€

  Cuatro Estaciones
Setas, aceituna negra, alcachofas y mortadela de trufa
Mushrooms, black olive, artichokes and truffle mortadella
21.00€

   Sorrentina
Chorizo ibérico, cebolla frita, huevo y queso Gruyère
Iberian chorizo, fried onion, egg and Gruyère cheese
21.00€

   Tonnata
Pizza de atún y cebolla
Pizza with tuna and onion
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.