
DON LUIGI

TRATTORIA

GRAND | HYATT™

LA MANGA CLUB
GOLF & SPA

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 Trastévereneighborhood 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.

Reglamento (UE) N° 1169/2011

Este establecimiento dispone de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

Solicite información a nuestro personal.

Todos los precios incluyen IVA.

Regulation (EU) No. 1169/2011

This establishment has information available regarding allergies and food intolerances.

Please ask our staff for information.

All prices include VAT.

ENTRANTES PARA COMPARTIR

STARTERS TO SHARE

ANTI PASTI 🍷🍴🍷

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€

ENTRANTES INDIVIDUALES

INDIVIDUAL STARTERS

Carpaccio de ternera 🌿🍴

Beef carpaccio

24,00€

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€

PIZZAS

Nuestra calzone de prosciutto de Parma 🍄🍷

Our Parma prosciutto calzone

22, 00€

Picantona 🌶️🍄🍷

Salametoy jalapeños

Salameto and jalapeños

22, 00€

Don Luigi 🍄🍷🍷

Pesto, piñones, jamón ibérico, rúcula,

Parmesano y aceite de trufa

Pesto, pinenuts, 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 🍷🍷

Mozarella, parmesano, pecorino, gorgonzola

Mozzarella, parmesan, pecorino, gorgonzola

22, 00€

Reglamento (UE) N° 1169/2011

Este establecimiento dispone de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

Solicite información a nuestro personal.

Todos los precios incluyen IVA.

Regulation (EU) No. 1169/2011

This establishment has information available regarding allergies and food intolerances.

Please 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 verde 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€

Espaguetis con salsa Carbonara 🍝🥓🧀🍷

Spaghetti with Carbonara sauce

21, 90€

Penne alla puttanesca 🌊🍷🌿🧀

Anchoa, alcaparra, aceituna negra con salsa de tomate

Anchovies, capers, black olives with tomato sauce

21, 20€

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€

Pizza con crema de alcachofa, calabacín y berenjena crujiente 🍕🌿🍅🥒

Pizza with artichoke cream, zucchini and crispy eggplant

21,60€

Hamburguesa Vegana / Vegan burger 🍔🌿

Lechuga, cebolla roja marinada, tomate y patatas fritas

21,60€

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
Nougat with whipped Moscato ganache
9,50€



Si es alérgico a cualquier ingrediente, por favor especifíquelo en el momento de efectuar su pedido, ya que algunos ingredientes que utilizamos no están especificados en la carta. Reglamento(UE) Nº1169/2011. Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite información a nuestro personal. Todos los precios incluyen IVA.

If you have any food allergies, please tell us when ordering, as some of the ingredients we use are not specified in the menu. Regulation (EU) No 1169/2011 Establishment with information available about allergies and food intolerances. Ask our staff for information. All prices include VAT