



Pescado / *Fish*



Crustáceos / *Crustaceans*



Moluscos / *Mollusks*



Frutos de cáscara / *Nuts*



Sésamo / *Sesame*



Cacahuetes / *Peanuts*



Apio / *Celery*



Picante / *Spicy*



Sin gluten / *Gluten free*



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



Soja / *Soya Bean*



Mostaza / *Mustard*



Lactosa / *Lactose*



Huevos / *Eggs*



Gluten



Altramuces / *Lupins*



Vegano / *Vegan*

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   


con chantilly de vainilla y helado de canela  
*with vanilla chantilly y 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€

Helado / Ice cream 

(2 bolas) / (2 scoops)  
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, Iberian 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, aceitunas negras, alcachofas y mortadela de trufa

*Mushrooms, black olive, artichokes, 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.

Solicite información a nuestro personal. Todos los precios incluyen IVA.

Regulation (EU) N° 1169/2011

Establishment with information available about allergies and food intolerances.

Ask our staff for information. All prices include VAT.

## ENTRANTES STARTERS

### ENTRANTES PARA COMPARTIR STARTERS TO SHARE

ANTIPASTI 🍷🍷🍷

Jamón, mortadella di Cinghiale e tartufo, Coppa di Parma, Parmesano, salame Finocchiona, alcachofas, aceitunas y mini berenjenas encurtidas  
*Ham, mortadella di Cinghiale e tartufo, Coppa di Parma, Parmesan, salami Finocchiona, artichokes, olives, and mini-pickled aubergines*

23,95€

BURRATA ITALIANA 🍷🍷🍷

Burrata italiana rota sobre tomates cherry salteados con ajo, albahaca y setas

*Broken italian burrata over sautéed cherry tomatoes with garlic, basil and mushrooms*

22,20€

Carpaccio de ternera 🍷🍷

*Beef carpaccio*

24,00€

### ENTRANTES INDIVIDUALES INDIVIDUAL STARTERS

Carpaccio de ternera 🍷🍷

*Beef carpaccio*

21,50€

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 crispy glass prawns*

20,00€

Reglamento (UE) N 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.





Solicite información a nuestro personal. Todos los precios incluyen IVA.





Regulation (EU) N° 1169/2011



Establishment with information available about allergies and food intolerances.





Ask our staff for information. All prices include VAT.

## PASTA FRESCA RELLENA 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  
with walnut, basil and cheese pesto sauce*  
22,15€

Gigantini rellenos 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 gratinated 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     
*Linguini 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€

 Rigatoni alla arrabbiata   
con pimiento italiano y chorizo picante  
*with Italian pepper and spicy "chorizo"*  
21,50€

## PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES



Solomillo de ternera con salsa de Portobello    
*Beef sirloin with Portobello sauce*  
36,00€



Pechuga de ave de corral rellena de queso, jamón,    
tomate seco con guarnición y salsa cremosa  
*Free-range chicken breast stuffed with cheese, ham, sun-dried tomato served  
with seasonal garnish and creamy sauce*  
22,50€



Lubina con salsa de albahaca y timbal de verduras     
*Seabass with basil sauce and vegetable timbale*  
26,00€



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€

## 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  
*Lettuce, marinated red onion, tomato and French fries*  
\* con queso vegano / *with vegan cheese*  
21,60€