

*Sapore Italia*



# ANTIPASTI

Provolone alla pizzaiola  
Queso provolone italiano con salsa de tomate y orégano,  
gratinado al horno acompañado de una piadina caliente ..... 14,00 €

*Italian provolone cheese with a tomato and oregano sauce,  
oven-gratinated and served with hot piadina bread*

Cozze alla tarantina  
Mejillones frescos en una salsa de tomate con un toque de picante ..... 14,00 €

*Fresh mussels in a tomato sauce with a touch of hot spice*

La Caprese  
El clásico de los entrantes italianos,  
queso mozzarella de búfala con tomate en loncha, AOVE y orégano..... 12,50 €

*The classic of Italian appetisers, buffalo mozzarella cheese with sliced tomato,  
extra virgin olive oil and oregano*

Carpaccio di carne  
Carne cruda de ternera, en lonchas muy finas  
con queso parmesano rallado, rúcula, tomate cherry,  
salsa de vinagre balsámico de Módena..... 20,00 €

*Raw veal meat, very thinly sliced with grated Parmesan cheese, arugula,  
cherry tomato, Balsamic Vinegar of Modena sauce*

Insalata Sapore Italia  
Ensalada tierna con tomate, atún, manzana, aguacate, nueces..... 12,50 €

*A salad of tender leaves with tomato, tuna, apple, avocado and walnuts*

Burrata Pugliese  
Queso burrata de la región Puglia del sur de Italia,  
en un lecho de rúcula y tomate fresco..... 13,00 €

*Burrata cheese from the Puglia region in southern Italy,  
on a bed of rocket and fresh tomato*



Rotolo alla parmigiana  
Rollo de pizza relleno de berenjena, tomate picante,  
parmesano y mozzarella ..... 13,00 €

*Pizza roll stuffed with aubergine, spicy tomato, parmesan and mozzarella*

Sauté di frutti di mare  
Cazuela con almejas, mejillones, gambas y calamares ..... 16,00 €

*Stew with clams, mussels, prawns and squid*

Berenjena a la Parmesana  
Berenjena con tomate, mozzarella parmesano y albahaca..... 12,50 €

*Aubergine with tomato, mozzarella, parmesan and basil*

Paté al Oporto  
Paté al vino de Oporto con cebolla caramellata y piadina ..... 13,00 €

*Paté with port*

## PRIMI DI PASTA

Spaghetti alla carbonara  
La receta clásica italiana (no nata, no beicon).  
Crema de yema de huevos y parmesano  
con guanciale tostado y pimienta negra..... 14,00 €

*The classical Italian recipe (no cream, no bacon).  
Egg yolk and parmesan cream with toasted guanciale and black pepper*

Spaghetti Vesuvio  
En salsa de pesto con burrata y tomate cherry ..... 15,90 €

*In pesto sauce with burrata and cherry tomato*



Tagliatelle alla bolognese  
Tagliatelle frescas clásicas con ragú de carne hecho en salsa de tomate..... 12,00 €

*Classic fresh tagliatelle with meat ragout cooked in tomato sauce*

Tagliolini en crema de alcachofas,  
gambas y guanciale crujiente ..... 18,00 €

*Tagliolini in artichoke cream, prawns and crispy guanciale*

Tagliolini allo scoglio  
Tagliolini frescos (son unas tagliatelle más sutiles) con almejas,  
mejillones y gambas en una salsa de tomate ligeramente picante ..... 17,00 €

*Fresh tagliolini (slightly thinner than tagliatelle) with clams,  
mussels and prawns in a slightly piquant tomato sauce*

Sacottini di pera  
Pequeños sacos de pasta rellenos de queso y pera  
en una salsa de nata y taleggio ..... 13,50 €

*Small pockets of pasta filled with cheese and pear in a cream and taleggio sauce*

Ravioli menta e pecorino all'amatriciana  
Ravioli relleno de menta y pecorino (queso de oveja)  
con salsa de tomate, guanciale y parmesano..... 15,50 €

*Ravioli stuffed with mint and pecorino (sheep cheese)  
with tomato sauce, guanciale and parmesan*

Tortellini Speck e funghi porcini  
Tortellini rellenos de carne con boletus,  
salteados con un embutido italiano ahumado..... 16,00 €

*Tortellini filled with meat and boletus, sautéed with  
smoked Italian sausage*



Agnolotti alla norma  
Ravioli de pasta, rellenos de ricota, espinacas en salsa de berenjenas,  
mozzarella de búfala fresca y tomate ligeramente picante..... 14,50 €

*Ravioli filled with ricotta cheese, spinach in aubergine sauce,  
fresh buffalo mozzarella and slightly spicy tomato*

Cuori di Parigi  
Ravioli rellenos de Foie con cebolla caramelizada y nata ..... 15,50 €

*Ravioli filled with Foie with caramelised onion and cream*

Spaguetti alle vongole  
Spaguettis salteados con almejas frescas y tomate cherry.  
Un clásico de la cocina italiana..... 16,00 €

*Spaghetti sautéed with fresh clams and cherry tomatoes. A classic of Italian cuisine*

Ravioli Garibaldi  
Ravioli relleno de cigala, salteados en una crema de gambas..... 18,00 €

*Ravioli stuffed with langoustine, sautéed in a prawn cream*

Lasagna  
Pasta gratinada con bolognesa, besciamella y parmesano..... 12,00 €

*Gratinated pasta with bolognese, bechamel sauce and parmesan*



# RISOTTI

Risotto ai frutti di mare  
Risotto del mar, con gambas, almejas y mejillones  
en una salsa de tomate picante..... 15,00 €

*Seafood risotto with prawns, clams and mussels in a spicy tomato sauce*

Risotto ai funghi  
El risotto del norte con salsa de nata, parmesano y setas de campo..... 15,00 €

*The risotto of northern Italy with a sauce of cream, parmesan and wild mushrooms*

Risotto Tricolore  
Risotto con queso mascarpone, gambas y espárragos ..... 16,00 €

*Risotto with mascarpone cheese, prawns and asparagus*

# SECONDI DI CARNE

Tagliata all'italiana  
Entrecot de carne de vacuno hecha a la plancha  
sobre un lecho de rúcula con tomate cherry y parmesano rallado ..... 24,00 €

*Grilled beef entrecote on a bed of arugula with cherry tomato and grated Parmesan*

Filetto al gorgonzola  
Solomillo de ternera con una salsa de gorgonzola (queso azul italiano)  
con patatas fritas caseras ..... 27,00 €

*Beef tenderloin with a gorgonzola (Italian blue cheese) sauce and home-made chips*

Filetto ai porcini  
Solomillo de ternera con una salsa de setas porcini,  
acompañado con patatas fritas caseras ..... 27,00 €

*Beef tenderloin with a porcini mushroom sauce, accompanied with homemade fries*



Filetto al Voronoff

Única salida da la cocina italiana, pero esta riquísimo,  
solomillo de ternera con una salsa de ketchup, mostaza,  
salsa Perry y vodka, acompañado con patatas fritas caseras o espaguetis..... 27,00 €

*Beef tenderloin with a sauce of ketchup, mustard, Perry sauce and vodka,  
served with home-made chips or spaghetti*

Filetto classico

Solomillo de ternera hecho a la plancha sin salsa  
con solo un hilo de aceite de oliva y patatas fritas caseras ..... 27,00 €

*Grilled beef tenderloin, no sauce, just a trickle of olive oil  
and served with home-made chips*

Solomillo Alcapone

En reducción de vino tinto con manzana asada al horno,  
queso de cabra y fruta del bosque..... 27,00 €

*In red wine reduction with oven-roasted apple, goat cheese and forest fruit*

Steak Tartar

Carne cruda de ternera con anchoas, alcaparras,  
yema de huevo, mostaza y tabasco ..... 23,00 €

*Raw veal meat with anchovies, capers, egg yolk,  
mustard and tabasco*

## SECONDI DI PESCE

Gambón a la catalana,

flambeado con cebolla de Tropea y tomate fresco..... 17,00 €

*Catalan style shrimp, flambéed with Tropea onion and fresh tomato*

Polpo alla brace

Pulpo a la plancha con una crema de aguacate y lima..... 22,00 €

*Grilled octopus with an avocado and lime cream*



# LE PIZZE

## Margherita

Tomate con mozzarella fior di latte ..... 9,50 €

*Tomato with fior di latte mozzarella*

## Prosciuto

Tomate con mozzarella fior di latte y jamón york ..... 10,00 €

*Tomato with fior di latte mozzarella and York ham*

## Diavola

Tomate con mozzarella y salami picante ..... 10,00 €

*Tomato with mozzarella and spicy salami*

## Quattro formaggi

Tomate con mozzarella, emmenthal, gorgonzola, parmesano y fontina ..... 10,00 €

*Tomato with mozzarella and emmenthal, gorgonzola, parmesan and fontina cheeses*

## Tonno e cipolla

Tomate con mozzarella, atún y cebolla ..... 10,50 €

*Tomato with mozzarella, tuna and onion*

## Puttanesca

Base de tomate sin mozzarella, anchoa del Cantábrico,  
tomate cherry, aceituna Taggiasca, albahaca, alcaparra y orégano ..... 10,50 €

*Tomato base without mozzarella, Cantabrian anchovies,  
cherry tomatoes, Taggiasca olives, basil, capers and oregano*

## Bufalina

Tomate con mozzarella de búfala y albahaca ..... 11,00 €

*Tomato with buffalo mozzarella and basil*





Capricciosa  
Tomate con mozzarella, jamón york, alcachofas,  
aceitunas y champiñones ..... 11,00 €

*Tomato with mozzarella, York ham, artichokes, olives and mushrooms*

Calzone italiano  
Masa cerrada rellena de tomate y mozzarella,  
jamón de york y champiñones ..... 11,00 €

*Closed dough stuffed with tomato and mozzarella, ham and mushrooms*

La Vegetariana  
Tomate con mozzarella, berenjenas, calabacín, pimiento y cebolla ..... 11,00 €

*Tomato with mozzarella, aubergines, courgette, pepper and onion*

Gladiatore  
Tomate con mozzarella, boloñesa y parmesano ..... 12,00 €

*Tomato with mozzarella, bolognese and parmesan*

La Genovese  
Mozzarella con nata, tomate seco, tomate cherry, salsa pesto y rúcula ..... 12,00 €

*Mozzarella with cream, dried tomato, cherry tomato, pesto sauce and rocket*

Frutti di mare  
Tomate con ajo, gambas, mejillones y almejas ..... 14,00 €

*Tomato with garlic, prawns, mussels and clams*

Andromeda  
Tomate con mozzarella, salami picante, bacon,  
rúcula, wuster y mozzarella de búfala ..... 14,50 €

*Tomato with mozzarella, spicy salami, bacon, rocket,  
wurstel and buffalo mozzarella*



La Palermo

Tomate con mozzarella, jamón serrano, mascarpone y trufa..... 15,50 €

*Tomato with mozzarella, Serrano ham, mascarpone and truffle*

Napoli

Sin tomate con mozzarella, mortadela, pistachos y burratina ..... 15,50 €

*Without tomato; with mozzarella, mortadella, pistachios and burratina*

Giulio Cesare

Base Bianca (sin tomate), con stracciatella di búfala,  
salmón ahumado y rúcula..... 16,00 €

*Bianca base (without tomato), with buffalo stracciatella,  
smoked salmon and arugula*

Parma

Base blanca (sin tomate) con prosciutto crudo italiano,  
rúcula y lámina de parmesano..... 15,50 €

*White base (without tomato) with uncooked Italian prosciutto,  
rocket and parmesan shavings*

Bella Donna con Foie

Queso mascarpone con mozzarella, foie,  
nata, cebolla caramelizada y pimienta roja ..... 15,50 €

*Mascarpone cheese with mozzarella, foie, cream, caramelised onion and red pepper*

Pizza Cortina

Base blanca con mozzarella, porcini, gorgonzola, speck y rúcula ..... 16,00 €

*White base with mozzarella, porcini, gorgonzola, speck and rocket*



# LA PASTICCERIA / LOS POSTRES

Tiramisú classico

El postre italiano más famoso en el mundo con la receta original..... 7,50 €

*The world's most famous Italian dessert, made to the original recipe*

Crema di mascarpone con frutti rossi

Crema de queso mascarpone dentro de un cucurucho con frutos rojos..... 7,50 €

*Cream of mascarpone cheese in a cone with red fruits*

Panna Cotta

En español “nata cocida” preparada con una crema de nata y caramelo..... 7,50 €

*Known in Spanish as ‘nata cocida’, made with cream and caramel*

La morte del cioccolato

Tarta de chocolate acompañada de una mousse 100% cacao..... 7,50 €

*Chocolate cake with a 100% cocoa mousse*

Sole di Capri

Espuma de mango y queso mascarpone con tierra de galleta ..... 8,00 €

*Mango foam and mascarpone cheese with cookie earth*





Calle Tejeiro , 15 18005 Granada  
[saporeitalia.es](http://saporeitalia.es)

# VINOS/ WINES

## BIANCHI / BLANCOS

### PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Variedad (vino): 100% Pinot Grigio /  
*Varietal (wine): 100% Pinot Grigio*

Nota de cata: Amarillo paja. En nariz se aprecian notas de manzana y plátano. En boca es fresco, suave y seco.  
*Tasting note: Straw-yellow colour. Apple and banana notes on the nose. Fresh, soft and dry on the palate.*

Botella / Bottle: 19,00 €  
Copa / Glass: 3,80 €



### CHARDONNAY TRENTINO DOC CASTEL FIRMIAN

Variedad (vino): 100% Chardonnay /  
*Varietal (wine): 100% Chardonnay*

Nota de cata: Color amarillo pajizo. Aroma elegante y afrutado con notas de manzana amarilla, albaricoque, melón blanco y otros cítricos. En boca es armónico con una moderada acidez. *Tasting note: Straw-yellow colour. Elegant, fruity aroma with notes of yellow apple, apricot, white melon and other citrus fruits. Harmonious on the palate with a moderate acidity.*

Botella / Bottle: 18,00 €  
Copa / Glass: 3,80 €



### SOAVE DOC CLASSICO SAN MICHELE

Variedad (vino): 100% Garganega /  
*Varietal (wine): 100% Garganega*

Nota de cata: Color amarillo pajizo. Aroma fino y delicado a flores de campo dulces como la manzanilla, el sauco o el iris. En boca es agradable con un retrogusto a almendra dulce. *Tasting note: Straw-yellow colour. Fine and delicate aroma of country flowers such as chamomile, elder and iris. Agreeable on the palate with an aftertaste of sweet almond.*

Botella / Bottle: 22,00 €



## ROSSI / REDS

**NERO D'AVOLA DOC RISERVA** Variedad (vino):  
100% Nero D'Avola /  
*Varietal (wine): 100% Nero D'Avola*

Nota de cata: Color rojo intenso, espeso y profundo con ligeros reflejos granates. Aroma maduro con notas afrutadas de mora, frambuesa y cereza. Toques de violeta, tabaco y vainilla. En boca es suave y jugoso. *Tasting note: Intense red colour, dense and deep with slight garnet reflections. Mature aroma with fruity notes of blackberry, raspberry and cherry. Touches of violet, tobacco and vanilla. On the palate it is soft and juicy.*

Botella / Bottle: 19,00 €

Copa / Glass: 3,70 €



## ASSOLUTO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Variedad (vino): 100% Montepulciano d'Abruzzo /  
*Varietal (wine): 100% Montepulciano d'Abruzzo*

Nota de cata: Color rojo rubí, con aromas a fruta roja madura y balsámicos. En boca es fresco, suave y de persistencia larga. *Tasting note: Ruby red colour, with aromas of ripe red fruit and balsamics. Fresh and soft on the palate, with a long finish.*

Botella / Bottle: 21,00 €

Copa / Glass: 3,70 €



## **PRIMITIVO DI MANDURIA DOP SANGAETANO**

Variedad (vino): 100% Primitivo / *Varietal (wine): 100% Primitivo*

Nota de cata: Color rojo rubí profundo con intensos reflejos violáceos. Aroma afrutado con notas especiadas y etéreas. En boca es suave, ligeramente tánico, de buena estructura y de decidida persistencia gusto-olfativa. *Tasting note: Deep ruby red with intense violet reflections. Fruity aroma with spicy and ethereal notes. Soft and lightly tannic on the palate, with a good structure and decidedly persistent finish.*

Botella / *Bottle*: 23,00 €



## **CHIANTI SUPERIORE DOCG 2019**

BIO VILLA MIGLIARINA

Variedad (vino): 90% Sangiovese, 10% Canaiolo / *Varietal (wine): 90% Sangiovese, 10% Canaiolo*

Nota de cata: Color rojo rubí intenso. En boca es largo suave, con estructura y final persistente. *Tasting note: Intense ruby red. Long and soft on the palate, with structure and a persistent finish.*

Botella / *Bottle*: 24,00 €



### **LAMBRUSCO VILLA CIALDINI**

Variedad (vino): Lambrusco Grasparossa di Castelvetro /  
*Varietal (wine): Lambrusco Grasparossa di Castelvetro*

Nota de cata: Color intenso, sabor seco y vinoso,  
espuma fina y evanescente. Con cuerpo. *Tasting note: Intense  
colour, dry and vinous flavour, fine and effervescent foam. With body.*

Botella / *Bottle*: 16,00 €



### **LAMBRUSCO ROSATO AMABILE**

Variedad (vino): Lambrusco Salamino – Lambrusco  
Gras parossa / *Varietal (wine): Lambrusco Salamino –  
Lambrusco Gras parossa*

Nota de cata: Color rosado brillante. Aroma con notas  
rosas y fresas. Fresco y amable en boca, perfecto como  
aperitivo y con pizza. *Tasting note: Brilliant rosy colour. Aroma  
with rose and strawberry notes. Fresh and semi-sweet on the palate,  
perfect as an aperitif and with pizza.*

Botella / *Bottle*: 17,00 €

