

Inspirado en la época dorada del cine italiano de los años 50 y 60, TOTÓ homenajea al protagonista de la mítica película Cinema Paradiso, que representa el amor más puro por el cine durante la posguerra, una de las pocas vías de escape para una sociedad sacudida por los conflictos bélicos.

Una Italia que resurge con más fuerza que nunca en todosos sentidos, incluyendo su gran pasión; la gastronomía. La cocina y el cine se convierten en una de las mayores distracciones para olvidar años pasados y afrontar un nuevo futuro lleno de optimismo.

TOTÓ recupera la esencia de la cocina tradicional italiana que sienta las bases de la actual, recetas repletas de aromas, sabores y colores que te trasportan a la Italia clásica.

## ANTIPASTI

Aperitivo e pane 3€

Pan y aperitivo

Provolone alla piastra 16€

Queso provolone a la plancha con calabacín y speck

Caprese di burrata, pomodori datterini e basilico 16€

Ensalada de tomate datterino, burrata de búfala y albahaca

Insalata di mare 21€

Ensalada tibia de sepia, calamar e hinojo con toques de naranja y aceitunas negras

Fantasia di melone e sepioline 18€

Melón, rúcula y sepia con reducción de Montepulciano

Parmigiana di melanzane 18€

Milhoja de berenjena con tomate y parmesano gratinado

Supplí "al telefono" 16€

Croqueta de arroz con queso mozzarella

Vitello tonnato 19€

Ternera blanca loncheada con una salsa fina de anchoa, alcaparra y atún

Tartar Toscana 24€

Ternera roja italiana con sorbete de sangría

## PIZZA, PINSA Y FOCCACIA

Pizza bianca quattro formaggi 18€

Pizza cuatro quesos

Pizza con rúcula e salmone 18€

Rúcula, queso rabiola (elaborado con leche de vaca, cabra y oveja ) y salmón ahumado

Pizza al prosciutto 20€

Con mozzarella y jamón de parma

Trufaldina 25€

Focaccia rellena de Mozzarella, jamón de Parma y trufa

Pizza "TOTÓ" 25€

Mozzarella, burrata y trufa con huevo poché a baja temperatura

Pinsa mortadella 19€

Mortadela italiana, queso strachiatella y un toque de miel

Pinsa Cecina 20€

Con cecina de León IGP, rúcula y queso parmigiano

Pinsa Margherita 18€

Tomate y mozzarella fior di latte

## CARNE E PESCE

Polpo con lattuga e stracciatella 27€  
Pulpo con lechuga baby y queso stracciatella

Risotto alla milanese con ossobuco 32€  
Risotto con azafrán y ossobuco de ternera blanca

Tonno vitellato 28€  
Atún empanado con salsa de ternera blanca

Tagliata Manzo 29€  
Ternera roja con patata

## PASTAS

Tortello di brasato, burro nocciola e salvia impanata 24€  
Tipo de ravioli relleno de carne de vacuno, mantequilla tostada y salvia

Tagliatelle alla bolognese 24€  
Elaborada a partir de carne curada, verduras y tomate natural

Tonnarello cacio pepe e limone 19€  
Variedad de spaghetti a la pimienta con queso pecorino y aroma de limón

Mezze maniche alla carbonara 20€  
Tipo de macarrón con huevo, guanciale, pimienta y queso pecorino

Spaghettone quadrato alla amatriciana 19€  
Con tomate infusionado a la pimienta, guanciale, pimienta y queso pecorino

Gnocco Beverly Hills 20€  
Con mejillón, pesto y tomate confitado

Tagliolini al tartufo 23€  
Fino tagliatelle con trufa

Raviolo melanzane 22€  
Raviolis de berenjena y provola ahumada

Tagliolino de tea matcha con gamba roja 28€  
Tagliolini de té matcha de limón sobre carpaccio de gamba roja

## VINOS DULCES

Niepoort Lbv 46€ / 7€

N2 Jorge Ordoñez 41€ / 8,5€

Micaela Magnum Pedro Ximenez 46€ / 6€

Maximo Marche Bianco U.Ronchi 72€ / 8,5€

Vin Santo Giminiano Doc 57€ / 8€

## DOLCI

Tiramisú "TOTÓ" 8€

Bizcocho borracho de café y espuma de queso mascarpone

Panna cotta alle fragole 8€

Panna cotta con fresas al vino y crumble de albahaca

Strudel 9€

Hojaldre de pasta philo, relleno de manzana, queso ricotta, canela y pasas

Cannolo con ricotta, pistacchio e sapore d' arancia 10€

Canutillos rellenos de chocolate, queso ricotta, pistacho y toque de naranja

Amore al cioccolato 10€

Crema a los tres chocolates con espuma de nutella

Pastiera Napoletana 10€

Clásico pastel italiano de queso ricotta

Gelatos 8€

Pistacho y vainilla

