

ENTRANTES

- Ceviche de langostinos** Langostinos marinados en cítricos frescos, con cebolla morada, cilantro y ají suave. 7,5
Shrimp ceviche: Fresh shrimp marinated in citrus, with red onion, cilantro, mild chili, and a touch of lime.
- Croquetas del día (5 ud)** Croquetas caseras elaboradas con relleno según la propuesta del día. 6,5
Croquettes of the day (5 pcs): Homemade croquettes filled with today's special.
- Crujientes torreznos de Soria** Panceta soriana con corteza extra crujiente y corazón jugoso. 8
Soria-style pork belly with ultra-crispy crust and tender interior.
- Tequeños (5 ud)** Deliciosos palitos crujientes rellenos de queso fundido. 8
Delicious crispy sticks filled with melted cheese.
- Empanada del día (2 ud)** Fina masa rellena de carne picante, carne suave o asado con provolone. 7,9
Empanada of the day: Thin pastry filled with spicy beef, mild beef, or roasted meat with provolone.
- Pan de ajo** Pan artesanal horneado con ajo, mozzarella fundida y un toque de orégano. 8,9
Garlic bread: Oven-baked artisan bread with garlic, melted mozzarella, and a hint of oregano.
- Provoleta** Provola horneada, tomates cherry y orégano, acompañada de una base de pizza. 10,7
Provoleta: Baked provolone cheese with cherry tomatoes and oregano, served on a pizza base.
- Nachos gratinados** Salsa de tomate con un toque picante, guacamole, bacon y queso cheddar. 11,1
Gratinated nachos with tomato sauce, a hint of spice, guacamole, bacon, and cheddar cheese.
- Tartar de salchichón malagueño** Salchichón ibérico cortado a cuchillo con AOVE, mostaza antigua y encurtidos. 9,7
Hand-cut Iberian salchichón with EVOO, wholegrain mustard, and pickles.
- Carpaccio de ternera** Finas lonchas de ternera Angus con rúcula, parmesano en escamas, alcaparras, sal y ligero toque de mostaza. 14,9
Beef carpaccio: Thin slices of Angus beef with arugula, shaved Parmesan, capers, salt, and a touch of mustard.
- Carpaccio de gambas** Finas lonchas de gambas marinadas con toque cítrico, AOVE y perejil. 15,2
Prawn carpaccio: Thinly sliced marinated prawns with a citrus touch, extra virgin olive oil, and parsley.



ENSALADAS

- Ensalada de tomate** Tomate fresco en rodajas, salsa de ajo, AOVE, orégano, vinagre balsámico y sal en escamas. 8,5
Tomato salad: Fresh sliced tomatoes with garlic sauce, olive oil, oregano, balsamic vinegar, and flaky salt.
- Ensalada de queso de cabra** Queso de cabra sobre lechugas frescas, nueces y vinagreta de mostaza y miel. 12,5
Goat cheese salad with fresh greens, walnuts, and honey mustard vinaigrette.
- Ensalada caprese** Tomates frescos, mozzarella fresca bocconcini, albahaca, aceitunas negras y sal en escamas. 13,8
Caprese salad with fresh tomatoes, bocconcini mozzarella, basil, black olives, and flaky salt.
- Ensalada César** Lechuga fresca, pollo a la parrilla, parmesano en escamas, picatostes, cebolla crujiente y salsa César casera. 14,25
Caesar salad with fresh lettuce, grilled chicken, shaved Parmesan, croutons, crispy onion, and homemade Caesar dressing.
- Ensalada burrata** Base de canónigos, tomates cherry asados, burrata fresca, pistachos triturados, AOVE, crema balsámica y sal negra en escamas. 14,2
Burrata salad with lamb's lettuce, roasted cherry tomatoes, fresh burrata, crushed pistachios, olive oil, balsamic cream, and black flaky salt.

Pastas Frescas

Tagliatelle al gamberi Pasta fresca salteada con gambas, ajo, perejil, un toque de vino blanco y un ligero toque de guindilla.	15,5
Tagliatelle al Gamberi: Fresh pasta sautéed with prawns, garlic, parsley, a splash of white wine, and a subtle hint of chili.	
Spaghettoni carbonara Guanciale crujiente, yema de huevo emulsionada al momento, pecorino romano y pimienta negra recién molida.	15
Spaghettoni Carbonara: Crispy guanciale (Italian cured pork cheek), freshly emulsified egg yolk, Pecorino Romano, and freshly ground black pepper.	
Rigatoni de la nonna Rigatoni con polpeta (albóndiga) casera en salsa de tomate y parmesano rallado.	14,9
Nonna's Rigatoni: Rigatoni with homemade meatballs in tomato sauce and grated Parmesan.	
Orecchiette al tartufo Orecchiette con suave salsa de setas y trufa, terminado con un toque de perejil fresco.	14
Orecchiette al Tartufo: Orecchiette with a delicate mushroom and truffle sauce, finished with a hint of fresh parsley.	
Ravioli al pesto Ravioli de ricotta y espinaca con albahaca, ajo, parmesano, piñones, AOVE y sal.	14,6
Ravioli al Pesto: Ricotta and spinach ravioli with basil, garlic, Parmesan, pine nuts, olive oil, and salt.	
Macarrones pomodoro Macarrones con salsa de tomate casera, albahaca fresca y parmesano rallado.	13,5
Macaroni Pomodoro: Macaroni with homemade tomato sauce, fresh basil, and grated Parmesan.	
Spaghetti bolognese Tomate, cebolla, zanahoria, apio, carne picada mixta, vino y especias.	14,5
Spaghetti Bolognese: Tomato sauce with onion, carrot, celery, mixed minced meat, wine, and spices.	
Fagottini de pera Pasta rellena de pera con salsa de nata y queso parmesano, sal y pimienta.	14,7
Pear Fagottini: Pasta filled with pear, served with a cream and Parmesan cheese sauce.	
Cappelletti de setas porcini Pasta rellena de setas con salmón ahumado, nata, pimienta, alcaparras y ralladura cítrica y nueces.	14
Cappelletti with porcini mushrooms, served with smoked salmon, cream sauce, pepper, capers, walnuts and citrus zest.	
Tagliatelle a la puttanesca Salsa de tomate, aceitunas negras, alcaparras, ajo y anchoas.	15
Tagliatelle Puttanesca: Tomato sauce with black olives, capers, garlic, and anchovies.	

Pastas Gratinadas

Lasaña de carne Carne picada mixta, mozzarella, zanahoria, apio, ajo, tomate, salsa bechamel y especias.	14,5
Beef Lasagna: Minced meat, mozzarella, carrot, celery, garlic, tomato, béchamel sauce, and spices.	
Ñoquis a la sorrentina Ñoquis de patata con salsa pomodoro, orégano y mozzarella gratinada al horno.	13,9
Gnocchi alla Sorrentina: Potato gnocchi with pomodoro sauce, oregano, and oven-gratinated mozzarella.	

Para los peques

Finger de pollo con patatas	8,5
Chicken Fingers with Fries	
Mini pizza margherita con patatas	8
Mini Margherita Pizza with Fries	
Mini pizza prosciutto con patatas	8,5
Mini Prosciutto Pizza with Fries	
Ración de patatas fritas	4,5
Portion of French Fries	

Pizzas Clásicas

Reina Margherita	Mozzarella, salsa de tomate, parmesano, albahaca y AOVE. Margherita: Mozzarella cheese and tomato sauce.	11,5
Prosciutto	Mozzarella, salsa de tomate y jamón cocido. Prosciutto: Mozzarella, tomato sauce, cooked ham.	12
★ Caprese	Mozzarella, bocconcini, salsa de tomate, albahaca, tomates cherry, orégano y AOVE. Caprese: Mozzarella, bocconcini, tomato sauce, basil, cherry tomatoes, oregano, and olive oil.	13.85
★ Prosciutto Funghi	Mozzarella, salsa de tomate, jamón cocido y champiñones. Prosciutto Funghi: Mozzarella, tomato sauce, cooked ham, and mushrooms.	13.95
Atún	Mozzarella, salsa de tomate, atún y cebolla. Tuna: Mozzarella, tomato sauce, tuna, and onion.	14
Vegetariana	Mozzarella, salsa de tomate, pimientos, espinaca, champiñones, cebolla y alcachofa. Vegetarian: Mozzarella, tomato sauce, bell peppers, spinach, mushrooms, onion, and artichoke.	13.9
4 Estaciones	Mozzarella, salsa de tomate, jamón cocido, alcachofas, pimientos rojos y champiñones. Four Seasons: Mozzarella, tomato sauce, cooked ham, artichokes, red peppers, and mushrooms.	14,5
Capricciosa	Mozzarella, salsa de tomate, pepperoni, jamón cocido, alcachofa y aceitunas negras. Capricciosa: Mozzarella, tomato sauce, pepperoni, cooked ham, artichoke, and black olives.	14,5
Pepperoni	Mozzarella, salsa de tomate y pepperoni. (Sweet Chilli Pepperoni +1,5) Pepperoni: Mozzarella, tomato sauce, and pepperoni.	13.8
Diavola	Mozzarella, salsa de tomate, chorizo picante y cebolla. Diavola: Mozzarella, tomato sauce, spicy chorizo, and onion.	13.5
Barbacoa	Mozzarella, salsa barbacoa, bacon, ternera cortada a mano y orégano. Barbecue: Mozzarella, barbecue sauce, bacon, hand-cut beef, and oregano.	14.5
4 quesos	Salsa de tomate, cuatro variedades de quesos Four Cheese Tomato sauce and a blend of four cheeses	14.5
Sicilia	Mozzarella, salsa de tomate, jamón cocido, salchicha, chorizo picante, atún y cebolla. Sicilia: Mozzarella, tomato sauce, cooked ham, sausage, spicy chorizo, tuna, and onion.	14.5



Pizzas Gourmet

Lío	Mozzarella, salsa de tomate, ternera cortada a mano, cebolla caramelizada y queso de cabra. Mozzarella, tomato sauce, hand-cut beef, caramelized onion, and goat cheese.	15
★ Parma	Mozzarella, salsa de tomate, jamón de Parma, rúcula, parmesano, tomate seco y AOVE. Mozzarella, tomato sauce, Parma ham, arugula, Parmesan, sun-dried tomato, and olive oil.	15.9
★ Gamberi	Gambas marinadas con ajo y perejil, mozzarella, limón y albahaca. Garlic and parsley-marinated prawns with mozzarella, lemon, and basil.	15.4
★ Tartufa	Mozzarella, salsa tartufata, nata, jamón de Parma, parmesano, perejil y AOVE. Mozzarella, truffle cream, cream sauce, Parma ham, Parmesan, parsley, and olive oil.	15.9
★ Guanciale	Crema ligera, mozzarella, guanciale crujiente, cebolla, yema de huevo y parmesano. Light cream, mozzarella, crispy guanciale, onion, egg yolk, and Parmesan.	15.8
★ Mortazza	Mozzarella, mortadella de Bolonia, pistachos triturados, burrata, perejil y AOVE. Mozzarella, Bologna mortadella, crushed pistachios, burrata, parsley, and olive oil.	15.6
★ Di Pera	Mozzarella, salsa de tomate, pera asada, gorgonzola y miel. Mozzarella, tomato sauce, roasted pear, gorgonzola, and honey.	14.9
Pesto e Cotto	Pesto de calabacín, mozzarella, prosciutto cotto, nueces y ligero toque de roquefort. Zucchini pesto, mozzarella, cooked ham, walnuts, and a hint of Roquefort.	15.5
Dolce Vita	Mozzarella, prosciutto cotto, ricotta, rúcula, nueces y toque de miel. Mozzarella, cooked ham, ricotta, arugula, walnuts, and a touch of honey.	15.5
Ciccio	Base ciccio (aceite, sal y orégano), mozzarella bocconcini, tomates cherry, rúcula, salmón ahumado y pesto de albahaca. Ciccio base topped with bocconcini mozzarella, cherry tomatoes, arugula, smoked salmon, and basil pesto.	15.9
Calabrese Criolla	Tomate, mozzarella, spianata, queso de cabra, salchicha criolla y parmesano. Tomato, mozzarella, spianata, goat cheese, criolla sausage, and Parmesan.	15.8

Calzone

Napolitano Mozzarella, salsa de tomate, jamón cocido, albahaca y pimienta negra.

Napolitano: Mozzarella, tomato sauce, cooked ham, basil, and black pepper.

De la casa Mozzarella, salsa de tomate, jamón cocido, verduras, champiñones y huevo.

House special: Mozzarella, tomato sauce, cooked ham, vegetables, mushrooms, and egg.



13.5

14

Focaccias

Divina Mortazza Mortadella de Bolonia, stracciatella, pesto y pistachos.

Divina Mortazza: Bologna mortadella, stracciatella, pesto, and pistachios.

Tartufa Jamón cocido, stracciatella y crema de trufa.

Tartufa: Cooked ham, stracciatella, and truffle cream.

Lío Original Prosciutto di Parma, crema de parmesano, tomates cherry y rúcula.

Lío Original: Prosciutto di Parma, Parmesan cream, cherry tomatoes, and arugula.

Polpeta Albóndigas caseras de la nonna en salsa, albahaca y provolone fundido.

Polpeta: Nonna's homemade meatballs in sauce, with basil and melted provolone cheese.



11.5

11.5

11.5

11.5

De Cocina

Cotoletta alla Parmigiana Jugosa milanesa de ternera coronada con salsa pomodoro casera, perejil y mozzarella gratinada.

Parmigiana di vitello: Juicy breaded veal cutlet topped with homemade pomodoro sauce, parsley, and oven-gratinated mozzarella.

Berenjena alla Parmigiana Capas de berenjena asada, salsa de tomate casera, albahaca fresca, mozzarella y parmesano.

Layers of roasted eggplant with homemade tomato sauce, fresh basil, mozzarella, and Parmesan cheese.

13.9

13.5

Postres

Tiramisú Capas de bizcochos de soletilla empapados en café perfumado con amaretto, crema de mascarpone y cacao en polvo.

Classic Italian dessert made with layers of coffee-soaked ladyfingers, amaretto, mascarpone cream, and cocoa powder.

Cheesecake de pistacho Base crujiente de galleta con crema de pistacho.

Crunchy biscuit base topped with pistachio cream.

Pizza de Nutella Pizza cubierta con Nutella

Pizza topped with nutella

Coulant de chocolate Bizcocho de chocolate caliente con corazón fundente, acompañado de helado de vainilla.

Warm molten chocolate cake served with vanilla ice cream.

Cheesecake de mango Base crujiente de galleta con crema suave de mango.

Crunchy biscuit base topped with silky mango cream.

6.5

8

6.5

6.5

6.5

TODOS LOS PRECIOS DE LA CARTA ESTÁN EN EUROS (€)

ENVASES PARA LLEVAR: 0,5 €

SERVICIO DE MESA (OLIVAS Y PICOS): 1 € POR COMENSAL

LAS CUENTAS NO SE COBRAN POR SEPARADO (POR SISTEMA)

IVA INCLUIDO

CONSULTE ALÉRGENOS A NUESTROS CAMAREROS