

ANTIPASTI

Para compartir o disfrutar solo

FOCACCIA €4,90

Hecha en casa, aceite de oliva, orégano

HUMMUS €7,50

Garbanzos fritos, aceite de oliva, pimentón

MARITABLA MARIA €17,90

SSpeck IGP, spianata, mortadela de Bolonia con pistachos IGP, gorgonzola, tomme de Savoie IGP, taleggio DOP

SCAMORZA FRITA €9,90

HomemadHechos en casa, servidos con salsa de tomate picante

CAMEMBERT HORNEADO €10,90

Miel, piñones y focaccia

ANTIPASTI Y FOCACCIA €10,90

Crema de aceitunas Taggiasche, pesto, aceitunas verdes rellenas, focaccia

BURRATA Y HIGOS €10,90

HoneHigos asados con miel, semillas de calabaza tostadas

CARPACCIO DE TERNERA €8,90

Pesto, tomates cherry, lascas de Grana Padano

MARIA STRACCIATELLA €10,90

Focaccia, aceite de oliva, aceite de albahaca, zaatar, pimentón, lima

PASTAS Y ENSALADAS

El sabor auténtico de Italia, fresco y refinado

PAPPARDELLE CON TRUFA €20,90

FresPasta fresca italiana, crema de trufa, Grana Padano DOP

RAVIOLIS QUESO DE CABRA MIEL €16,90

Arugula cream, basil oil, parmesan crisps

ENSALADA CÉSAR €16,90

RomainCorazón de lechuga romana, filete de pollo a la parrilla, Grana Padano DOP, picatostes, huevo duro, salsa César, pimienta negra



PLATOS PRINCIPALES

Nuestras carnes y pescados se cocinan al carbón

HAMBURGUESA MARIA / VEGGIE €17,90

Homemade bun, Charolais beef patty (VBF) or veggie steak, red onions, Maria sauce, tomato, cheddar cream, fresh fries

HAMBURGUESA ROSSINI €24,90

Pan casero, hamburguesa de ternera Charolais (VBF), salsa de setas porcini, foie gras a la plancha, cheddar, speck, rúcula, cebolla roja, patatas fritas caseras

TÁRTAR DE TERNERA €18,90

Ternera Charolais (VBF) cortada a cuchillo, pesto, lascas de Grana Padano, piñones, patatas fritas caseras

MILANESA DE POLLO €19,90

Filete de pollo empanado, salsa de tomate San Marzano y albahaca, puré de patatas

TERNERA ESTOFADA €19,90

Corte de paleta al carbón, tierno y jugoso, patatas fritas caseras, salsa a elección

TOURNEDÓ ROSSINI €28,90

Tournedó de rumsteak (aprox. 200 g), escalopa de foie gras, patatas baby, salsa a elección

POLPO €19,90

Pulpo asado, hummus, garbanzos, cebolla roja, aceite de pimentón y guarnición a elección

FILETE DE DORADA €20,90

Verduras mediterráneas asadas, salsa virgen

TATAKI DE ATÚN €18,90

Semillas de sésamo, puré de patatas, salsa agri dulce

Salsas a elección (€2) : Pimienta, gorgonzola, virgen, o salsa de tomate San Marzano con albahaca

Guarnición adicional (3€) : Puré de patatas, verduras asadas mediterráneas, patatas baby, patatas fritas caseras, mezcla de ensaladas

PIZZAS

*Productos frescos de Italia y una
masa reposada 24 horas*

MARGHERITA €13,90

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, albahaca fresca, aceite de oliva virgen extra

REGINA €15,90

Salsa de tomate San Marzano, jamón asado con hierbas, mozzarella fior di latte, champiñones de París

GOAQUESO DE CABRA Y MIEL €16,90

Base de crema, mozzarella fior di latte, queso de cabra con ceniza, miel, rúcula, orégano, aceite de oliva virgen extra

CALZONE €17,90

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jamón asado con hierbas, champiñones, huevo

QUATTRO FORMAGGI €17,90

Base de crema, gorgonzola, mozzarella fior di latte, taleggio DOP, Grana Padano DOP, albahaca fresca

NANTAISE €19,90

Base de crema, champiñones, cebolla caramelizada, queso Curé Nantais, jamón de Parma, lechuga de cordero (mâche), mozzarella fior di latte

PARMA €18,90

Salsa de tomate San Marzano, jamón de Parma curado 12 meses DOP, mozzarella de búfala, rúcula, tomates cherry, albahaca fresca, aceite de oliva virgen extra

MARIA €20,90

Base de crema de trufa y setas, mozzarella fior di latte, jamón asado con hierbas, stracciatella, tartufata, albahaca fresca

CARBONARA €17,90

Base carbonara (huevo, sal, pimienta, pecorino), mozzarella fior di latte, guanciale, pecorino, albahaca

Suplemento burrata : €5

Suplemento cualquier otro ingrediente: €3



MENÚ DEL MEDIODÍA

*Lu Solo al mediodía, excepto fines de
semana y festivos*

Plato del día €16,90

Entrante + Plato o Plato + Postre €18,90

Entrante + Plato + Postre €22,90

Disponible en la pizarra

MENÚ DE CENA

— €33 —

ENTRANTES

Burrata y higos

or

Carpaccio de ternera

or

Camembert horneado con focaccia

PLATOS PRINCIPALES

Pappardelle con trufa

or

Polpo

or

Ternera estofada a la brasa

or

Pizza a elección

POSTRES

Tiramisú

or

Brioche francesa

or

Café gourmand

POSTRES

Para terminar con un toque dulce

FONDANT DE CHOCOLATE €7,50

Corazón fundido, nata montada

TIRAMISU €7,50

Receta secreta de Maria

CREMA CATALANA €7,50

Con vainilla de Madagascar

BRIOCHE FRANCESA €8,00

Helado de vainilla, nata montada, salsa de caramelo

AFFOGATO AL CAFFÈ €5,90

Helado de vainilla con espresso

CAFÉ GOURMAND €9,00

Acompañado de pequeños dulces

TABLA DE QUESOS €9,00

Selección franco-italiana

HELADOS Y SORBETES

Todos nuestros sorbetes son veganos y elaborados en Francia.

HELADOS

vainilla, nuez, café, chocolate, stracciatella, tiramisú

SORBETES DE FRUTA

Limón de la India, melocotón del Mediterráneo, lima, fresa, cereza

1 bola
€2,90

2 bolas
€4,90

3 bolas
€6,50

MARIA SUNDAE €8,00

1 bola de cereza, 1 de stracciatella y 1 de tiramisú, nata montada

DAME BLANCHE €8,00

3 bolas de vainilla, salsa de chocolate, nata montada

COLONEL SUNDAE €9,00

2 bolas de sorbete de lima, vodka

MENÚ INFANTIL

— €10,90 —

Margherita pizza

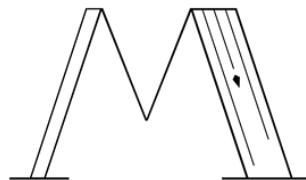
or

Steak de ternera

1 bola de helado a elección

Jarabe con agua o diablo

Para niños menores de 12 años



MARIA
— NANTES —