

LA
Loggia

Viva Italia!

The authentic **sapore italiano**

Consúltenos si tiene alguna duda sobre los ingredientes de nuestras recetas y productos alérgenos.

Kindly let us know should you need any information about food allergens.

ENTRANTES STARTERS


 **Antipasto variado** 26 (pp)
Antipasti selection

Lasaña de verduras de nuestro mercado 24 
Lasagna made with vegetables from our market
LASAGNE ALLE VERDURE DEL NOSTRO MERCATO

Brusquetas Napolitana 26
Neapolitan bruschette
BRUCHETTE NAPOLETANO

Vitello tonnato Ternera servida con salsa de atún y alcaparras 26
Vitello Tonnato Beef served with tuna gravy and capers
VITELLO TONNATO

Pinsa romana A elegir: Peperoni, cebolla, atún, champiñón, prosciutto, guanciale 32
Pinsa Romana To choose: Peperoni, onion, tuna, mushrooms, ham, bacon
PINSA ROMANA FRA: PEPERONI, CIPOLLE, TONNO, FUNGHI, PROSCIUTTO, GUANCIALE

 **Burrata 125 / 335 gr. con sorbete de albahaca** para compartir 28 / 41
Small or large burrata cheese with basil sorbet To share
BURRATA 125 / 335 gr CON SORBETTO AL BASILICO DA CONDIVIDERE

Panzanella de gorgonzola 29
Gorgonzola panzanella salad
PANZANELLA AL GORGONZOLA

 **Carpaccio de picaña madurada** 29
Beef carpaccio
CARPACCIO DI PICANHA STAGIONATA

Berenjena a la parmigiana 24
Oven-baked aubergines with parmesan cheese
PARMIGIANA DI MELANZANE

Sopa de tomate San Marzano al basilico 24 
Italian San Marzano tomato soup
ZUPPA DI POMODORI SAN MARZANO E BASILICO

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen italiano y local | The products used in our menu are of Italian or local origin.
Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible | All our fish and seafood are sustainably caught

Vegano · vegan  | Gluten  | Lactosa · lactose  | Plato estrella · signature dish 

Precios en Euros, IVA incluido | Prices In Euros, VAT Included

NUESTRAS PASTAS FRESCAS OUR HOME-MADE PASTA

Pasta garganelli a la arrabiata 27

Garganelli arrabiata with tomatoes and garlicy basil

GARGANELLI ALL' ARRABBIATA

Spaghetti tradicional y guanciale (carbonara) 29

Spaghetti traditional with guanciale (carbonara)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON GUANCIALE, UOVA E PECORINO ROMANO

Canelones de ragú napolitano y ricotta 29

Cannelloni with ragu sauce and ricotta cheese

CANNELLONI AL RAGÙ NAPOLETANO E RICOTTA

Papardelles con boletus y perlas de trufas 28

Papardelles with boletus and truffle pearls

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI E PERLE DI TARTUFO

Penne al pomodoro 23

PASTAS FRESCAS RELLENAS & ARROCES

FRESH STUFFED PASTA & RICE

Torteloni de calabaza con burrata ahumada 24

Smoked pumpkin tortelloni

TORTELLONI DI ZUCCA AFFUMICATA

Ravioli XL rellenos de bogavante, burrata y pistacho en jugo de su coral 44

Ravioli XL stuffed with lobster, burrata cheese and pistachio in its juice

RAVIOLI XL RIPIENI DI ARAGOSTA, BURRATA E PISTACCHI

Risotto de carabinero y espinacas 37

Red prawns and spinach risotto

RISOTTO AI GAMBERI ROSSI E SPINACI

Risotto carnaroli con setas y tartufata 27

Carnaroli rice with mushrooms and tartufata sauce

RISOTTO CARNAROLI CON FUNGHI E SALSA TARTUFATA

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen italiano y local | The products used in our menu are of Italian or local origin.

Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible | All our fish and seafood are sustainably caught

Vegano · vegan  | Gluten  | Lactosa - lactose  | Plato estrella - signature dish 

Precios en Euros, IVA incluido | Prices In Euros, VAT Included

DEL MARE NOSTRUM FROM OUR SEA

Salmón al parmesano 34

Roasted salmon dipped in parmesan cheese

SALMONE AL PARMIGIANO

Lomo de bacalao al horno a la crema de pistacho 37

Baked cod loin served with pistachio cream

FILETTO DI BACCALÀ AL FORNO CON CREMA DI PISTACCHIO

Suprema de dorada al horno al vino de Chianti 36

Baked sea bream with Chianti wine

SUPREMA DI ORATA AL FORNO AL CHIANTI

DE MONTAÑA FROM THE MOUNTAIN

Escalope vegano a la milanesa 26

Breaded vegan escalope

SCALOPPINA ALLA MILANESE VEGANA

Ossobuco a la milanesa 37

Ossobuco milanese style

OSSOBUCO ALLA MILANESE

Tradicional solomillo Rossini 47

Traditional Rossini beef tenderloin

TOURNEDOS ALLA ROSSINI

Saltimbocca al marsala 36

Saltimbocca al marsala

SALTIMBOCCA AL MARSALA

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen italiano y local | The products used in our menu are of Italian or local origin.

Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible | All our fish and seafood are sustainably caught.

Vegano - vegan  | Gluten  | Lactosa - lactose  | Plato estrella - signature dish 

Precios en Euros, IVA incluido | Prices In Euros, VAT Included

NUESTROS ACOMPAÑAMIENTOS OUR SIDES

Verduras frescas de temporada 8

Fresh seasonal vegetables
VERDURE FRESCHE DI STAGIONE

Patatas crujientes trufadas 9

Crispy truffle potatoes
PATATE CROCCANTI AL TARTUFO

Pasta orecchiette preparado con mantequilla y hojas de salvia 8

Orecchiette with butter and sage
ORECCHIETTE AL BURRO

Panes y grisinis caseros 5

Home-made bread and breadsticks
PANE E GRISSINI FATTI IN CASA

Nuestros panes están elaborados en la panadería del pueblo de Algotocín (Ronda) de la manera tradicional, utilizando horno de leña, harinas locales y largas fermentaciones.

Our artisanal bread selection is baked daily in the village of Algotocín (Ronda).
Local flours, long fermentation periods and wood oven are only part of the secret.

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen italiano y local | The products used in our menu are of Italian or local origin.

Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible | All our fish and seafood are sustainably caught



Vegano · vegan  | Gluten  | Lactosa - lactose  | Plato estrella - signature dish 

Precios en Euros, IVA incluido | Prices In Euros, VAT Included


LOS DULCES DESSERTS



Postre Capuccino Parfait café, crema de café y nata montada 14  
Capuccino dessert Coffee parfait, coffee cream and whipped cream
CAPPUCCINO

Nuestro tiramisú al corte 14  
Signature tiramisu
IL NOSTRO TIRAMISÚ AL TAGLIO

Pañuelo de chocolate y cacahuetes 15  
Chocolate wrap and peanuts
ROTOLINI DI PIADINA CON CREMA AL CIOCCOLATO E ARACHIDI

Coulant de pistacho con helado de chocolate blanco 15  
Pistachio coulant with white chocolate ice cream
COULANT AL PISTACCHIO CON GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO

Sorbete de limón y albahaca con su esencia 13 
Lemon sorbet and basil
SORBETTO AL LIMONE CON BASILICO

Gelato avvolto Fragola, pistacho y trufa bacio 13  
Wrapped ice cream Strawberry, pistachio and truffle kiss
GELATO AVVOLTO FRAGOLA, PISTACCHIO E BACIO

Le sugerimos acompañar su postre con nuestra selección de cafés e infusiones de origen sostenible.

We recommend for you to accompany your desserts with our selection of sustainable coffees and infusions.

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen italiano y local | The products used in our menu are of Italian or local origin.

Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible | All our fish and seafood are sustainably caught.

Vegano - vegan  | Gluten  | Lactosa - lactose 

Precios en Euros, IVA incluido | Prices In Euros, VAT Included