

LECCaBaFFi

I T A L I A N O V E R O

cocina abierta

13 · 23

ANTIPASTI

para compartir o como aperitivo

Mini olivo de aceitunas rellenas de carne y fritas		7
Vitello tonnato		15
Caponata siciliana, el pisto de verduras agridulces	 	11
Croquetas de mortadella con alioli de pistacho		7
Ensalada de burrata con tomate fresco y rúcula	 	15
Tabla de quesos y embutidos italianos		22
Calamares y gambones fritos con mayonesa de lima		15
Ensalada de ventresca de atún con vinagreta de mostaza y miel		15
Tartare de salmón marinado con crumble al romero y mousse de eneldo		16
Patatas rústicas, alioli y salsa 'arrabbiata'	  	7
Focaccina 6,8		
Mix aceitunas aliñadas	 	4.5

PRIMEROS

pasta fresca casera hecha a mano

Parmigiana de berenjenas clásica	 	15
Tagliolini a la carbonara con guanciale, huevo y pecorino		16
Tagliatelle con gambas, burrata y ralladura de lima		19
Tagliolini con marisco		18
Pappardelle a la boloñesa con parmigiano		17
Gnocchi con gorgonzola, peras caramelizadas y nueces		18
Tagliolini 'alla zozzona' con tomate, guanciale, butifarra, huevo y pecorino		17
Raviolis rellenos de bogavante y demi-glace de gambas		19
Risotto con tomate, burrata y granillo de pistacho	 	18
Lasagna clásica a la boloñesa		16

SEGUNDOS

carnes y pescados

Filete de lubina a la plancha con wok de verduras, soja y sesamo		22
Bacalao a la mediterranea con tomate, aceitunas y alcaparras		22
Albóndigas de la nonna en salsa de tomate y parmigiano		16
Nuestro pollo a la cazadora con chips de patata		18
Escalopes de ternera al limón con pimienta rosada y rúcula		18



pasta sin gluten disponible. Pregunte a su camarero por el tiempo de preparación

SUPLEMENTO

PIZZA

mozzarella Fior di Latte · masa de alta hidratación · 72 horas de fermentación

Marinara	tomate, ajo, orégano		8
Margherita	tomate, mozzarella, albahaca		9,5
Vegetariana	mozzarella, crema calabacin, tomate seco, ricotta a la menta, chips de boniato		15
Jamón y champiñones	tomate, mozzarella, jamón dulce, champiñones		13
Imbufalita	tomate, mozzarella, mozzarella de búfala, albahaca		14
Lucifero	tomate, mozzarella, scamorza, chorizo picante, cebolla, orégano		15
Parmigiana 2.0	tomate, mozzarella, berenjena, parmigiano, aceite de albahaca		15
Mortadella DOP	mozzarella, mortadella, burrata y granillo de pistacho		16
Atún y cebolla	tomate, mozzarella, atún, cebolla		16
Biancaneve	mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmigiano, pimienta negra		15
Rustica	mozzarella, butifarra, ceps, patatas al horno, crema parmigiano		17
Donna Summer	mozzarella, rúcula, jamón de Parma, tomate cherry, parmigiano		17
Deliziosa	mozzarella, alcachofas, jamón de Parma, mozzarella de bufala		18
Violenta	mozzarella, scamorza, 'nduja, grelos, tomate seco y orégano		16
Leccabaffi	mozzarella, scamorza, ceps, trufa, perejil, parmigiano		18
3 Stagioni	tomate, mozzarella, jamón dulce, chorizo picante, champiñones, aceitunas, alcachofas, rúcula, parmigiano		17
Riviera	tomate, burrata, mix tomate, rúcula, anchoas, aceite de lima		19
Calzone	tomate, mozzarella, jamon dulce / chorizo picante		16

POSTRES

caseros y artesanales

Tiramisú del chef	nuestro postre clásico y más conocido	7
Cannolo Siciliano	masa crujiente, ricotta dulce y pistacho	6.5
Panna cotta	con nutella / frutos rojos	7
Tarta de la abuela	con crema pastelera y piñones tostados	7
Tarta de queso	parmigiano con coulis de frutos rojos	7

LeccaBaffi:

expresión italiana que significa “tan delicioso que te lames (lecca) los bigotes (baffi)”
Nuestra filosofía es de crear platos de la tradición italiana con un toque de innovación

SPRITZERIA

APEROL / CAMPARI / SELECT / LIMONCELLO / HUGO

8

COCKTAILS

MILANO - TORINO SHAKED (Martini Rosso, Campari, Lima)	8
NEGRONI (Martini Rosso, Campari, Gin)	10
MARGARITA (Tequila, Triple sec, Lima)	10
OLD FASHIONED (Bourbon, Azúcar, Soda, Angostura)	12
BASIL SMASH (Gin, Lime, Azúcar, Albahaca)	12
MOSCOW MULE (Vodka, Ginger Beer, Lima)	10
TIRAMISU' MARTINI (Baileys, Kahlúa, Espresso, Azúcar, Cacao)	12
ITALIAN DREAMS (Amaretto di Saronno, Prosecco, Zumo de naranja)	10
MOJITO (Rum, Lima, Azúcar, Menta, Soda)	12
BLOODY MARY (Vodka, Zumo de tomate, Lima, Tabasco, Worcestershire, Sal)	11
DARK'N'STORMY (Rum añejo, Ginger Beer, Lima)	10
PORNSTAR MARTINI (Vodka, Vainilla, Passoa, Prosecco)	14
CAIPIRINHA DE POMELO (Cachaça, Lima, Azúcar, Pomelo)	12

GIN TONICS

DESTILADOS

CERVEZAS

Bombay	9	Caol Ila 12 single malt (whisky)	15	Mahou	2.5	3.5	5
Beefeater	9	Zacapa 23 rum	14	Nomada IPA 🏆	3.8	6	9
Seagram's	10	Kauffman vodka	14	Mahou (botella)		3.5	
Bombay Sapphire	10	Belvedere vodka	13	Mahou 0,0%		3.5	
G'vine	14	Jack Daniel's	8	CERVEZAS ARTESANAS	 0.33	 0.75	
Mare	14	Dewar's white label	8				
Hendrick's	14	Grappa	5	Baladin Nazionale 🏆	5.8		12
Bobby's	12	Grappa en barrica	7	Baladin Rock'n'Roll	5.8		12
		Grappa de Amarone	8	Baladin Super Bitter	5.8		12

CAFETERIA

SIN ALCOHOL

Café	1.5	Agua KMO (0,75)	2
Cortado	1.6	Agua St Aniol (0,5)	2.8
Café Descafeinado	1.6	Pepsi / Pepsi Zero / 7Up	3.6
Cappuccino	2.5	Lipton Iced Tea / Aquarade	3.6
Café con leche	2.5	Zumos (piña, melocotón, naranja, tomate)	3.6
Carajillo	3.2	Chinotto Lurisia (Italian Coca Cola)	3.6
Amaro	5	Aranciata Lurisia (Italian Fanta)	3.6
Caffè Leccese	3	Spritz Sin Alcohol (bitter s.a., prosecco s.a.)	8
Té/Infusiones	2.5	Vermut Sin Alcohol	4.5