

# FLAVIA

Nuestra pasta la elaboramos de forma artesanal en nuestro obrador.  
Somos una trattoria moderna donde puedes degustar el sabor de Italia sin salir de Madrid.

## -PARA COMPARTIR-

<b>Pan Pizza</b> Masa madre, salsa de tomate, ajo y orégano. <b>Perfecto para compartir</b>	8
<b>Croquetas de jamón de Parma</b> 6 unidades	9
<b>Mortadella de Boloña</b> Mortadella de boloña con salsa tonatta, parmesano y grissini.	12
<b>Rabas de calamares</b> Finos cortes de calamar rebozados, acompañados de salsa pizzaiola.	14.5
<b>Huevos rotos al trufufo</b> Huevos rotos con jamón de parma y crema de trufa negra.	15
<b>Huevos rotos con morcilla de León</b> Huevos rotos con patatas y morcilla de León.	14
<b>Gambón en gabardina</b> 6 unidades de nuestro gambón con salsa Flavia.	14.5
<b>Tempura de verduras</b> con salsa Ginger Soja y Pizzaolla.	14
<b>Albóndigas al pomodoro</b> Albóndigas de Black Angus con salsa de tomate, parmesano, tomates daterino y albahaca.	16.5
<b>Hummus Flavia</b> Casero, con nuestro pan casero o cruditie de verdura. <b>Perfecto para compartir.</b>	9.5
<b>Alitas al parmesano</b> Alitas jugosas y crujientes con nuestro aliño favorito. pimenton picante, pimienta y salsa de queso.	10
<b>Bravissimas</b> Patatas Bravas doble salsa, Brava y Alioli.	6
<b>Ensaladilla Rusa Flavia</b> Fresca y perfecta para compartir	13
<b>Parmigiana di melanzane</b> Láminas de berenjena con salsa de tomate albahaca, mozzarella y parmesano.	16
<b>Formaggio di provoletta al forno</b> Queso provolone con salsa de tomate y orégano.	15

## -INSALATE-

<b>Ensalada de lentejas con verduritas encurtidas</b> Ensalada de lentejas con zanahoria, coliflor, chalota, avellana y vinagreta Flavia.	12
<b>Burrata tartufata con grissini</b> Burrata, trufa, tomates secos aliñados, tomate datterino con aceite de oliva virgen extra.	16.5
<b>Insalata Caprese</b> Mozzarella de búfala D.O.P, tomate, aceite de oliva virgen extra y albahaca.	12
<b>Insalata cesare con pollo alla parrilla</b> Lechuga, croutons (pan tostado), parmesano, pollo a la parrilla con salsa César de la casa.	15
<b>Insalata Mediterránea con gambas</b> Ensalada verde con queso feta, aceitunas taggiasche, alcaparras, pepino, gambas salteadas con vinagreta Flavia.	15



Picante

Los precios tienen el iva incluido

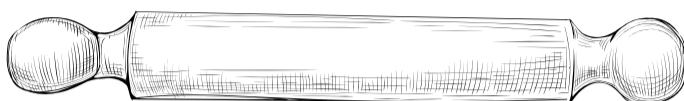
Pan, aperitivo y cubierto 1.4


# FLAVIA

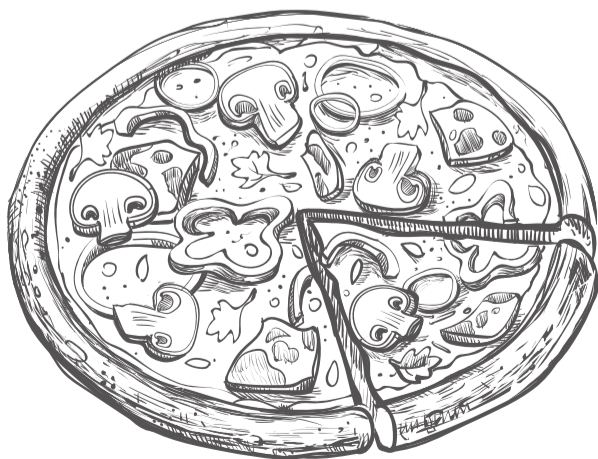
## -DE CHAMBERI-

### -PIZZE-

Nuestras pizzas de masa madre se elaboran con harinas italianas manteniendo el máximo rigor en la levitación de la masa durante 48 horas. Utilizamos Mozzarella Fior di Latte y salsa de tomate italiana.



<b>Margherita</b> Tomate, mozzarella y albahaca.	11
<b>Prosciutto</b> Tomate, mozzarella y jamón york.	16
 <b>Diavola</b> Tomate, mozzarella y salami picante.	16
<b>Prosciutto e funghi</b> Tomate, mozzarella, jamón york y champiñones.	16.5
<b>Vegetariana</b> Tomate, mozzarella, berenjena, pimientos rojos, pimientos verdes y calabacín.	15
<b>Calzone</b> Tomate, mozzarella, jamón york y ricotta	16
<b>Burrata con prosciutto di Parma</b> Mozzarella, burrata, jamón de parma, rúcula y tomate datterino.	18
<b>Alla Tartufina</b> Boletus y salsa de trufa negra.	20
<b>Carbonara</b> Mozzarella, panceta y huevo.	16
<b>Quattro Formaggi</b> Parmesano, gorgonzola, mozzarella y emmental.	15
<b>Mediterránea</b> Rúcula, albahaca, queso feta, aceitunas taggiasche, alcaparras, pepino y vinagreta Flavia.	16
<b>Portobello al pesto</b> A base de mozzarella, emental francés, parmesano, champiñones salteados con aceite ajo, perejil y pesto.	16.5
<b>Tartufina Bianca</b> Salsa de trufa blanca y trufa negra	20



*Siempre con ingredientes frescos y cuidadosamente seleccionados*



Los precios tienen el iva incluido

Pan, aperitivo y cubierto 1.4

# FLAVIA

## -DE CHAMBERI-

### -PASTE-

Contamos con un departamento de producción artesanal de pasta, donde conseguimos un proceso natural, sin conservantes ni colorantes artificiales. La pasta se elabora con los ingredientes frescos para ofrecer una experiencia auténtica italiana.

<b>Spaghetti con pomodori Perini e basilico</b> Salsa de tomate, con tomate datterino, albahaca y ajo.	13
<b>Spaghetti Carbonara gli originali</b> Guanciale, yema de huevo, parmesano y peccorino.	16
<b>Trofie di recco al pesto</b> Albahaca, piñones, parmesano, ajo y aceite de oliva.	16.5
<b>Lasagna Ragú alla bolognese</b> Salsa boloñesa a base de carne picada de Black Angus con zanahoria, cebolla, apio y tomate.	17
<b>Rigatoni amatriciana</b> Salsa de tomate, guanciale y cebolla.	16
<b>Tagliatelle Ragù alla Bolognese classico</b> Salsa a la boloñesa hecha a base de carne picada de Black Angus.	16
<b>Tagliatelle gamberi e porcini</b> Gambones, boletus, crema de trufa y nata.	19
<b>Penne con crema tartufo e funghi</b> Crema de trufa, boletus, nata y albahaca.	18
<b>Panzerotti di burrata con pomodorini perini e basilico</b> Pasta rellena de burrata con salsa de tomatitos frescos sicilianos y albahaca.	18
<b>Ravioletti ricotta bufala e spinaci con crema tartufo e funghi</b> Pasta rellena de ricotta de bufala y espinacas con crema de trufa, boletus y nata	19
<b>Spaghetti con albóndigas al pomodoro</b> Albóndigas de carne Black Angus con salsa de tomate, parmesano y albahaca.	15
<b>Spaghetti vongole veraci con prezzemolo e peperoncino</b> Almejas finas con perejil, vino blanco, guindilla y ajo.	17
<b>Spaghetti frutti di mare</b> Elaborado con almejas, calamar, langostinos, y mejillones.	20
<b>Raviolis de gambas y salmón</b> Relleno de gambas, salmón y mascarpone con tomates cherry, ajo, albahaca, salsa de tomate y lima.	19
<b>Sexy pasta</b> Pasta light elaborada una raíz llamada Konjac que no contiene calorías. El precio puede variar según la salsa.	15
 <b>Penne Arrabiata</b> Tomate, ajo y guindilla	14

### -RISOTTO-

<b>Risotto con funghi porcini e ricotta mustia</b> Boletus y ricotta añeja.	20
<b>Risotto Ragu di mare</b> Elaborado con almejas, calamar, langostinos y mejillones.	21
<b>Pan y servicio</b> Pan, cubierto y aperitivo de la casa	1.4



Picante

Los precios tienen el iva incluido

Pan, aperitivo y cubierto 1.4

# FLAVIA

## -CARNI E PESCI-

<b>Pollo Flavia</b> Pechuga de pollo de corral con salsa de champiñones, nata y puerros, servido con puré de patatas.	18
<b>Burger di vitello grigliato</b> Burger de ternera rubia gallega con cebolla caramelizada al vinagre balsámico, queso cheddar, lechuga, tomate con salsa tártara servido en pan brioche, acompañada de patatas fritas crujientes.	15
<b>Salmone grigliato</b> Lomo de salmón al <b>horno Josper</b> . Servido con puré de patatas y espárragos.	18
<b>Escaloppe alla milanese</b> Ternera blanca empanada a la milanesa con tomate cherry, rúcula y escamas de parmesano.	21
<b>Milanesa di pollo alla parmiggiana</b> Pechuga de pollo empanada con gratinado de queso mozzarella acompañado de spaghetti al pomodoro.	20
<b>Lombo alto grigliato</b> Lomo alto al horno Josper. Servido con patatas fritas.	21
<b>Calamar al horno</b> Con láminas de calabacín y alioli. Al <b>horno Josper</b> .	15



## -DOLCI-

<b>Cheescake de Maracuyá</b> Cremosa tarta de queso con base de avellana y cobertura de maracuyá.	6.5
<b>Brownie</b> El favorito de los amantes del chocolate.	6.5
<b>Tiramisú</b> Crema mascarpone, bizcocho bañado en café y cacao.	6.5
<b>Helados</b> Sabores variados	6.5
<b>Tarta de limón</b> Cremosa tarta de limón, con base de avellana y dulce de merengue	6.5
<b>Tarta de Chocolate</b> Cremosa y artesanal.	6.5
<b>Pan y servicio</b> Pan, cubierto y aperitivo de la casa	1.4



Los precios tienen el iva incluido

Pan, aperitivo y cubierto 1.4