Vinos

Nuestros vinos están conservados a temperatura y atmósfera controlada

• **Italianos** (3/4 Botella)	
Lambrusco Rosado o Tinto	12,20
Tinto Chianti	18,50
Tinto Negroamaro Salento N° Zero	16,70
• **De la casa**	
3/4 Rosado o Tinto	9,95
1/2 Rosado o Tinto	5,95
• **Blancos** (3/4 Botella)	
Rueda Superior (Verdejo)	12,55
Albariño Burgans	16,00
Marqués del Riscal	17,25
• **Tintos** (3/4 Botella)	
Rioja Crianza Viña del Oja	14,95
Rioja Crianza Viña Pomal Centenario	15,90
Rioja Crianza Viña Eguía	13,65
Rioja Reserva Viña Eguía	19,90
Ribera del Duero Joven Protos	17,50
Ribera del Duero La Planta Arzuaga	18,15
Somontano Joven Enate (Cabernet / Merlot)	15,95
• **Rosado** (3/4 Botella)	
Navarro Palacio de Sada (Garnacha)	10,55
• **Tintos** (50 cl Botella)	
Rioja Crianza Viña Pomal Centenario	9,55
Somontano Joven Enate (Cabernet / Merlot)	9,55
• **En copa**	
Blanco Rueda Superior Verdejo	3,05
Tinto Ribera joven	3,95
Tinto Rioja Crianza	3,95
Rosado Lambrusco	3,05
• **Cavas**	
Juvé y Camps Reserva Brut	23,95
Castell D´Ordal	10,55

Bebidas

• Cerveza (copa grande)	3,25
• Cerveza (copa caña)	2,25
• Cerveza Especial Heineken (botella tercio)	3,45
• Cerveza Especial Mahou Maestra (botella tercio)	3,55
• Cerveza Alhambra Reserva 1925 (botella tercio)	3,55
• Cerveza Radler (con zumo de limón)	3,25
• Cerveza sin alcohol	3,25
• Agua mineral 1/2 Lt	2,50
• Refresco cola, limón, naranja o similares (copa grande)	2,95
• Zumo de naranja o tomate	2,95
• Sangría (copa grande)	3,55
• Sangría en jarra	9,95

€. Todos los Precios incluyen IVA

Desde 1978 somos su restaurante familiar

SIN gluten

Disponemos de una Carta Especial sin Gluten (Celíacos)
con el asesoramiento y conformidad de la Asociación de Celíacos de Madrid

Disponemos de la carta menú en sistema Braille

¿Se le han olvidado las Gafas? No se preocupe,
disponemos de gafas con distintas graduaciones
para nuestros clientes

Este establecimiento cumple con lo establecido
en el Real Decreto 1420/2006 del 01.12.06
para la prevención del Anisakis

da nicola gran vía
RISTORANTE ITALIANO

Plaza de los Mostenses, 11
28015 Madrid

Da Nicola dispone de Departamento de Calidad y Seguridad Alimentario propio, encargado de asegurar el control de todos nuestros procesos de elaboración

da nicola
RISTORANTE ITALIANO

Ensaladas - Entrantes - Verduras

- **Ensalada Variada Da Nicola** 9,20
- **Queso Parmesano Reggiano, curación 24 meses** 12,90
- **Ensalada de pétalos de Bacalao con patatas revolconas y una vinagreta de albahaca** 11,65
- **Mozzarella fior de latte sobre un carpaccio de tomate y rúcula** (regada con aceite de oliva, vinagre balsámico y sal maldon) 9,20
- **Ventresca de atún con escalibada de pimiento, berenjena y cebolla asada** 11,50
- **Ensalada con pollo braseado templado y salsa de hierbuena o roquefort** 10,90
- **Mozzarella de búfala con tomate secado al sol y salsa al pesto** 11,20 (pieza extra 2,70)
- **Queso provolone a la plancha con guarnición del día** 9,95
- **Berenjenas empanadas** (acompañadas con salsa ali-oli) 10,90 (pieza extra 2,50)
- **Espárragos verdes a la plancha con sal gruesa** 9,95
- **Torrada de mouse de foie y cebolla confitada al Pedro Ximénez** (unidad) 7,20
- **Setas a la plancha con patatas y salsa de ajo y perejil** 11,20

Carpaccios

- **De Cecina de León al modo Da Nicola** 15,95
- **Parmesano de lomo con queso, albahaca y tomate marinado** 13,90
- **Caliente de lomo a los 3 quesos con setas y aceite de trufas** 15,95
- **De lomo con foie de pato fresco** 15,95

Del Mar

- **De salmón** (macerado al limón con huevo duro y caviar de mujjóll) 13,90
- **De pulpo con patatas revolconas** 15,95

€. Todos los precios incluyen IVA

Sugerencias de la Semana

Cambio Miércoles

Pastas de la Casa

Siempre frescas. **Elaboradas artesanalmente** por nosotros

- **Tagliolini** (pasta muy fina) **con aceite de trufa y funghi** 14,95
- **Spaghetti con verduritas** 11,20
- **Spaghetti carbonara** (con huevo, bacon y una fina crema de nata) 11,20
- **Spaghetti Bolognesa** (con salsa de carne y tomate casero) 11,20
- **Spaghetti negros con langostinos all´aglio y champiñones** 13,20
- **Fettuccine Da Nicola con champiñones y pollo** (especialidad en tres colores con crema de nata) 11,20
- **Lasagna verde bolognese** (clásica pasta al horno rellena con carne, bechamel y salsa de tomate) 11,50
- **Gnocchi rellenos de queso y condimentados con salsa al pesto** (albahaca y frutos secos) 13,20
- **Penne Rigate con salsa a los tres quesos, tomate y berenjena braseada** 11,90
- **Lasagna Parmigiana de finas láminas de berenjenas con tomate y mozzarella** 12,25

Si padece alguna intolerancia o alergia se ruega lo comunique a nuestro personal

Pizzas

- **Focaccia con parmesano, rúcula, tomate marinado y cebolla** 9,90
- **Margherita** (la clásica con mozzarella, tomate y orégano) 11,20
- **Calabresa** (con chorizo) 12,20
- **Con bacon y cebolla** 12,20
- **Napoletana** (con tomate marinado, ajo confitado y anchoas) 12,20
- **Hortelana de verduras naturales** 12,20
- **Con jamón de york** (crema de queso y mozzarella) 12,20
- **Hawaiana con Piña** (jamón cocido, crema de queso fresco y mozzarella) 13,20
- **A los 4 quesos** (mozzarella, parmesano, roquefort y cabra) 13,20
- **Ranchera** (con bacon, cebolla, huevo, ajo y salsa picante) 13,20
- **Con Langostinos all'aglio y champiñón** 13,20
- **Con Atún, cebolla y pimientos de piquillo** 12,20
- **Con Carne de añojo, mozzarella y jalapeños** (ligeramente picante) 12,20
- **Cuatro Estaciones** (anchoas, chorizo, pimientos y champiñón) 14,25

Carnes y Especialidades

- **Escalope de ternera empanado con guarnición** 11,75
- **Tagliata de lomo argentino con hierbas, a la plancha** 16,50
- **Solomillo de Ibérico con queso de cabra y medallones de foie con salsa al Pedro Ximenez** 16,50
- **Carne roja a la plancha con sal gruesa** 11,50
- **Codillo braseado al modo della Mamma** 11,50
- **Hamburguesa de secreto ibérico a los 3 quesos, con tomate casero y berenjenas** 12,50
- **Pata de pulpo a la plancha con patatas gratinadas** 18,20
- **Bacalao desalado a la plancha con espinacas, pasas de Corinto, frutos secos y salsa de yema** 19,20
- **Atún marinado al modo Tataki con couscous y verduritas** 15,50
- **Filete de Pavo a la plancha con setas y espárragos** 11,50

Servicio de pan por persona y aceite de oliva virgen macerado con hierbas salvajes *(si no lo desea se ruega comunicarlo para no facturarlo)* 1,90

Mantequilla 1,00

Disponemos de hojas de reclamaciones