



# *Tortore*

R I S T O R A N T E

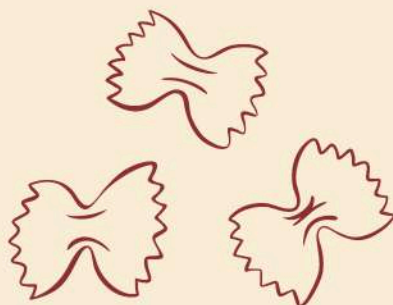


**Especialidad en Pizzas & Pastas**

# Fortore

Fortore nace de nuestra trayectoria en la gastronomía y de una manera de entender la cocina: con alma mediterránea, amor por el detalle y respeto por lo artesanal. Un ristorante fatto in casa, donde cada experiencia está pensada para disfrutarse contigo, a través de un servicio cercano, pizzas gourmet napolitanas y pastas tradicionales que celebran la auténtica esencia italiana.

Acompáñanos a descubrir Fortore.



## Entrantes

<b>Tagliere de la casa</b> (2 personas)	21
Tabla de quesos y embutidos italianos premium	
<b>Ceviche de langostinos</b>	8.5
Langostinos marinados en cítricos frescos, cebolla morada, cilantro y ají suave	
<b>Pan de ajo</b>	8.9
Pan artesanal horneado con ajo, mozzarella fundida y un toque de orégano	
<b>Provoleta</b>	10.5
Provola ahumada, tomates cherry y orégano, acompañada de bastoncini de pizza	
<b>Provoleta Tripomodoro</b>	12
Provola ahumada, tripomodoro, taleggio, acompañada de bastoncini de pizza	
<b>Carpaccio di manzo</b>	14.9
Finas lonchas de ternera Angus con rúcula, parmesano en escamas, alcaparras, sal y ligero toque de mostaza	
<b>Tequeños</b> (5 unidades)	8.5
Deliciosos palitos crujientes rellenos de queso fundido	
<b>Empanadas</b> (2 unidades)	8
Fina masa rellena de carne picante, carne suave, asado con provolone o del día	
<b>Polpetina frita</b>	9
Polpetina de carne mixta y parmesano con salsa de la casa	

## Ensaladas

<b>Queso de cabra</b>	12.5
Queso de cabra sobre lechugas frescas, nueces y vinagreta de mostaza y miel	
<b>Caprese</b>	13.8
Tomates frescos, mozzarella bocconcini, albahaca, aceitunas negras y sal en escamas	
<b>Burrata</b>	14
Base de canónigos, tomates cherry asados, burrata fresca, pistachos triturados, AOVE, crema balsámica y sal negra en escamas	
<b>César</b>	13.8
Lechuga, pollo grillado, crutons, cebolla crujiente, salsa cesar casera, lonchas de parmesano	
<b>Fortore</b>	14
Lechuga, salmón ahumado, queso de cabra, aguacate, sesamo, vinagreta de soya, limón y miel	



# Pasta Rippiena

## Fagottini de Pera e Gorgonzola

14.9

Pasta rellena de pera y gorgonzola, servida en salsa de nata, pimienta, parmesano y pera confitada

## Ravioli de Ricotta y Espinaca al Pesto

14.6

Pasta rellena de ricotta y espinaca, acompañada de pesto casero

## Gigante al Funghi

14.3

Pasta rellena de setas con salmón ahumado, nata, pimienta, alcaparras, ralladura de limón y nueces

## Ravioli de Rabo de toro

16.9

Pasta rellena de rabo de toro con salsa tripomodoro, bechamel y parmesano

# Pastas Frescas

## Spaghettoni a la Carbonara

15.3

Guanciale crujiente ligado con yema de huevo y pecorino romano, terminado con pimienta negra recién molida

## Spaghettoni a la Carbotrufa

16

Guanciale crujiente ligado con yema de huevo y pecorino romano, terminado con pimienta negra recién molida y un toque de trufa

## Bucatini a la Amatriciana

15

Clásica salsa de tomate con guanciale, ajo y pecorino romano

## Spaghettoni al Ragù Bolognese

14.5

Ragù tradicional de carne cocinado a fuego lento

## Orecchiette al Tartufo

14.7

Crema ligera de Parmigiano Reggiano con champiñones y trufa

## Tagliatelle Gamberi

15.5

Pasta fresca salteada con gambas, ajo, perejil, un toque de vino blanco y guindilla

## Tagliatelle a la Putanesca

15

Salsa de tomate con anchoas, alcaparras y aceitunas negras, de intenso sabor mediterráneo

## Paccheri al Pomodoro e Burrata

15

Salsa tripomodoro con burrata cremosa y albahaca fresca.

## Rigatoni de la Nonna

14.9

Rigatoni con polpetta casera en salsa de tomate y parmesano rallado

## Macarrones Pomodoro

14

Macarrones con salsa tripomodoro, albahaca fresca y parmesano rallado.



# Pasta Gratinada

---

<b>Gnocchi alla Sorrentina</b>	14
Ñoquis gratinados con salsa de tomate, mozzarella fundida y albahaca	
<b>Lasaña de carne</b>	14.5
Lasaña de carne con ragù bolognese, mozzarella, bechamel y albahaca	

# Pizzas Clásicas

---

<b>Marinara</b>	10
Tomate, ajo, orégano y aceite de oliva virgen extra	
<b>Reina Margherita</b>	11.5
Tomate, mozzarella fior di latte, parmesano, albahaca y AOVE	
<b>Margherita di Bufala</b>	13.2
Tomate, mozzarella di bufala y albahaca	
<b>Prosciutto</b>	13
Tomate, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto	
<b>Prosciutto e Funghi</b>	13.8
Tomate, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto y champiñones frescos	
<b>Tonno e Cipolla</b>	14.5
Tomate, mozzarella fior di latte, atún y cebolla morada	
<b>Capricciosa</b>	14.8
Tomate, mozzarella fior di latte, alcachofa, prosciutto cotto, aceitunas y salami picante	
<b>Diavola</b>	13.9
Tomate, mozzarella fior di latte y salami picante	
<b>Diavola 2.0</b>	14.5
Tomate, mozzarella fior di latte, provola ahumada, salami picante y salsa sweet chili	
<b>5 Formaggi</b>	14.8
Base de mozzarella fior di latte, provola ahumada, gorgonzola, taleggio y parmesano	
<b>4 Staggioni</b>	14.5
Tomate, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, alcachofas, pimientos rojos y champiñones	
<b>Ortolana</b>	14.6
Tomate, mozzarella fior di latte, pimientos, espinacas, champiñones, cebolla y alcachofas	
<b>Caprese</b>	15
Tomate, mozzarella fior di latte, bocconcini, tomate cherry, orégano, aceite de oliva virgen extra y albahaca	
<b>Grilla</b>	14.8
Salsa barbacoa, mozzarella fior di latte, bacon, carne mixta y orégano	



# Pizzas Gourmet

<b>Fortore</b>	15.9
Tomate, mozzarella fior di latte, ternera cortada a mano, cebolla caramelizada y queso de cabra	
<b>Parma</b>	16.5
Tomate, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma, rúcula fresca, Parmigiano Reggiano, tomate seco y aceite de oliva	
<b>Divina Mortazza</b>	16
Mozzarella, mortadella con pistacho, burrata cremosa, granella de pistacho y pesto de pistacho	
<b>Guanciale</b>	16.5
Crema de Parmigiano Reggiano con guanciale crujiente, cebolla, yema de huevo fuera del horno y pimienta negra	
<b>Tartufo</b>	16.8
Crema de Parmigiano Reggiano, setas salteadas, trufa, Prosciutto di Parma, perejil y aceite de oliva	
<b>Salvaggio</b>	15.9
Mozzarella fior di latte, provola ahumada, salsiccia italiana fresca y grelos salteados	
<b>Gamberi</b>	15.9
Mozzarella fior di latte, gambas marinadas con ajo y perejil, ralladura de limón, parmesano y albahaca fresca	
<b>Pera e Gorgonzola</b>	15.5
Tomate, mozzarella fior di latte, pera asada, gorgonzola, miel y nueces	
<b>Salmone</b>	16
Base ciccio, mozzarella bocconcini, tomate cherry confitado, rúcula fresca, salmón ahumado y pesto de albahaca	
<b>Dolce Vita</b>	15.9
Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, ricotta cremosa, rúcula, nueces y miel suave	
<b>Pesto e Cotto</b>	15.9
Pesto de calabacín, mozzarella, prosciutto cotto, nueces y un toque de gorgonzola	
<b>Calabrese Criolla</b>	16.5
Tomate, mozzarella fior di latte, spianata piccante, queso de cabra y salchicha criolla	
<b>Arrotolata</b>	16.5
Mozzarella fior di latte, provola ahumada, panceta arrotolata y mermelada de tomate	
<b>Taleggio</b>	16
Mozzarella fior di latte, taleggio, guanciale crujiente y pimienta negra	

## Calzone

### Napolitano

Mozzarella, salsa de tomate, jamón cocido, albahaca y pimienta negra

13.8

### De la casa

Mozzarella, salsa de tomate, jamón cocido, verduras, champiñones y huevo

14.5

## Focaccias

### Divina Mortazza

Mortadella de pistacho, stracciatella, pesto y pistachos

11.8

### Tartufo

Jamón cocido, stracciatella, crema de trufa y rúcula

12

### Polpeta

Albóndigas caseras de la nonna en salsa, albahaca y provolone fundido

12

## De Cocina

### Cotoletta a la Parmigiana

Jugosa milanesa de pollo con salsa pomodoro casera, perejil y mozzarella gratinada

14.8

### Salmón limón y mantequilla

Acompañados de bastoncillos de boniato o espárragos trigueños

22

### Entrecote di manzo

Sellado con ajo, romero y mantequilla, servido sobre una cama de rúcula, tomates cherry y parmesano, con acompañamiento de patatas chef.

24



# Gluten Free

## De Cocina

---

<b>Ceviche de langostinos</b>	8.5
Langostinos marinados en cítricos frescos, cebolla morada, cilantro y ají suave	
<b>Carpaccio de ternera</b>	14.9
Finas lonchas de ternera Angus con rúcula, parmesano en escamas, alcaparras, sal y toque de mostaza	
<b>Ensalada Caprese</b>	13.8
Tomates frescos, mozzarella bocconcini, albahaca, aceitunas negras y sal en escamas	
<b>Ensalada Burrata</b>	14.2
Base de canónigos, tomates cherry asados, burrata fresca, pistachos triturados, AOVE, crema balsámica y sal negra en escamas	

## Principales / PINSAS

<b>Prosciutto Funghi</b>	14.5
Tomate, Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto y champiñones frescos	
<b>Capricciosa</b>	15.9
Tomate, Mozzarella fior di latte, alcachofa, prosciutto cotto, aceitunas y peperoni	
<b>Mortazza</b>	16.5
Mozzarella, mortadella de pistacho, burrata cremosa, granata de pistacho y pesto de pistacho	
<b>Salmone</b>	16.2
Base ciccio, mozzarella bococcini, tomate cherry confitado, rúcula fresca, salmón ahumado y pesto de albahaca	

## Spaghetti / Tagliatelle

---

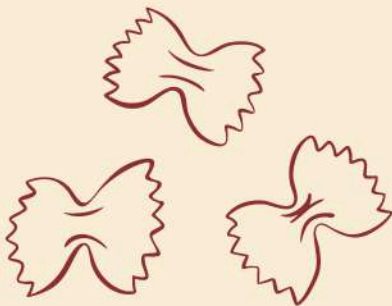
<b>Gamberi</b>	15.5
Pasta fresca salteada con gambas, ajo, perejil, un toque de vino blanco y un ligero toque de guindilla	
<b>Pesto</b>	14.6
Pesto casero	
<b>Putanesca</b>	15
Tomate con anchoas, alcaparras y aceitunas negras, sabor mediterráneo intenso	
<b>Boloñesa</b>	15.4
Ragù tradicional de carne cocinado a fuego lento	
<b>Lasaña</b>	14.5
Ragù tradicional de carne cocinado a fuego lento, mozzarella, bechamel y albahaca	

---

<b>Postre Sorbete del día</b>	6.5
-------------------------------	-----

# Postres

<b>Tiramisú</b>	6.5
Capas de bizcochos de soletilla empapados en café al amaretto, crema de mascarpone y cacao en polvo	
<b>Cheesecake de pistacho</b>	7.5
Base crujiente de galleta con suave crema de pistacho	
<b>Pizzeta de Nutella</b>	7.5
Pizza cubierta con Nutella (+ crema de pistacho y graneta de pistacho +1.5 €)	
<b>Coulant de chocolate</b>	6.5
Bizcocho de chocolate caliente con corazón fundente, acompañado de helado de vainilla	
<b>Babá</b>	6.5
Bizcocho napolitano empapado en almíbar al ron	
<b>Cheesecake del día</b>	7.5
<b>Sorbete del día</b>	6.5



Todos los precios de la carta están en euros (€)

Envases para llevar: 0.5€

Servicio de mesa (olivas y grisinis): 1 € por comensal

Las cuentas no se cobran por separado (por sistema)

IVA incluido

Consulte alérgenos a nuestros camareros

## Refrescos

Coca-Cola, Fanta, Sprite	2.9
Fuze tea, Aquarius, Tónica	2.9
Agua 500 ML	2.7
Agua con gas 330 ML	2.8
Zumos: piña, melocotón o naranja	2.5

## Cervezas

Caña	2.2
Copa	3.5
Tanque	4.5

## Tercios

Estrella Galicia Especial	3.5
Estrella Galicia 1906	3.7
Estrella Galicia 0/0	3.7
Estrella Galicia 0/0 Tostada	3.7
Raddler	3.6
Rivera Reposada	3.5
Moretti	3.7
Peroni	3.7

## Copas

Gin Tonic, Ron Cola, Vodka	7
Premium Gin Tonic, Ron Cola, Vodka	7.5
Amaretto, Frangelico, Limoncello, Grappa, Pacharán, Jäger, Baileys, Sambuca	5.5
Whiskey Dewar's, Red Label	6

## Café & Infusiones

Solo / Espresso	1.8
Café con leche	2
Cappuccino	2.5
Infusiones: Manzanilla, té verde, menta poleo o roiboss	2.8

## Vinos

### Blancos

Verdejo, Albariño	4.3	21
Pinot Grillo	5.5	23

### Tintos

Ribera, Rioja	4.3	21
Chianti, Valpolicella	5.5	23

### Espumosos

Prosecco, Frizante Rosé	4.5	23
Tinto de verano limón		4
Tinto de verano preparado		4.5

Johnnie Walker Black	8
Vermut rosso / blanco	4.5
Limoncello Spritz	6.5
Aperol Spritz	6.5
Campari Spritz	7.0
Negroni	7.5
Sarti Spritz	6.5

## Fuera de carta

<b>Crujientes torreznos de Soria</b> Panceta soriana con corteza extra crujiente y corazón jugoso	8.5
<b>Chistorras a la sidra</b> Chistorra salteada a la sidra, jugosa y llena de sabor	8
<b>Croquetas del día</b> (Preguntar al camarero)	7
<b>Tartar de Salchichón Malagueño</b> Salchichón ibérico cortado a cuchillo con AOVE, mostaza antigua y encurtidos	9
<b>Pasta Drop del mes</b> (Preguntar al camarero)	14.5
<b>Pizza Drop del mes</b> (Preguntar al camarero)	14.5
<b>Panna Cotta</b> Panna cotta italiana de textura suave y cremosa	7.5

**Tortore**  
RISTORANTE