



Figli della patria e amanti della tradizione, Gianni e Francesco,  
Amici,  
Colleghi,  
ideatori e fondatori di Casa Mia.  
Cordoba la culla che li accoglie, Cordoba coi suoi patrimoni, primo di tutti la sua gente.  
Grazie a tutti per averci permesso di realizzare il nostro sogno.  
Grazie alla tua fiducia continuiamo a lavorare e a migliorare ogni giorno.  
Dal 2019,  
Casa Mia e' anche casa tua.

---

---

Hijos de la patria y amantes de la tradición,  
Gianni y Francesco, amigos y compañeros,  
son los ideadores y fundadores de Casa Mia,  
Córdoba, la cuna que hoy los acoge.  
Córdoba, con su riqueza y su patrimonio,  
tiene como mayor tesoro a su gente.  
Gracias a todos por permitirnos hacer realidad nuestro sueño.  
Gracias a vuestra confianza seguimos trabajando  
y mejorando cada día.

*Francesco Lapadula*

*desde Italia con Amor*

# MENÚ



¡Descubre la verdadera esencia italiana!

## PARA ABRIR BOCA

FOCACCIA 7,00€  
*aceite, sal y orégano*

MORTAZZA E BURRATA 14,00€  
*Pinchos de finas lonchas de mortadella italiana con  
burrata cremosa y pistacho tostado*

TORTINO DI MELANZANE E FUNGHI 16,00€  
*Tartaleta de setas salteadas con berenjena frita y fonduta de parmesano  
tomate cherry confitado con aceite de oliva virgen extra*

TAGLIERE TIPICO DELLA PUGLIA 26,00€  
*Selección de embutidos y quesos artesanos de la región  
de Apulia acompañados de focaccia recién horneada*

INVOLTINI DI PROVOLONE E BACON 9,50€  
*Rollito gratinado de bacon y provolone con  
reducción de balsámico de módena*

CAPRESE TRADIZIONALE 9,00€  
*Tomate fresco, mozzarella de búfala, rúcula y orégano*

INVOLTINO DI MELANZANA 4,00€/und\*  
*Berenjena rellena de provolone, jamón cocido  
y salsa de tomate*

CARPACCIO DI MANZO 17,00€  
*Finas láminas de solomillo con rúcula fresca, tomate cherry,  
parmesano, limón, pimienta negra y AOVE*

# ENSALADAS

---

INSALATA DI POLLO 14,00€

*Ensalada fresca con pollo a la plancha, hojas verdes, rúcula, maiz, aceitunas verdes y vinagreta de la casa*

VALTELLINA 17,50€

*Rúcula, lechuga, bresaola italiana, lascas de parmesano, tomate cherry, zanahoria y aceite de oliva virgen extra*

INSALATA GRECA 13,00€

*Tomate, pepino, cebolla roja, aceitunas kalamata, queso feta, pimiento verde, peperoni griego*

BURRATA PUGLIESE 14,00€

*Burrata cremosa con tomate cherry confitado, pesto de albahaca y focaccia tostada*



# PASTAS

---

TAGLIATELLE AL TARTUFO 24,00€

*Con salchicha italiana, setas frescas, trufa y parmesano*

LASAGNA DELLA NONNA 18,00€

*Ragú de boloñesa tradicional, jamón cocido, mozzarrella fundida, bechamel cremosa y parmesano*

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 14,50€

*Ragú de carne cocinado lentamente en salsa de tomate. con parmesano y albahaca fresca*

CARBONARA ROMANA 18,00€

*Guanciales crujientes, yema de huevo, pecorino romano y pimienta negra*

FUSILLI ALA PUTTANESCA 17,00€

*Tomate italiano, aceitunas negras, alcaparras y anchoas del Cantábrico*

RIGATONI ALL'AMATRICIANA 16,50€

*Tomate, guanciales, chile y pecorino romano*

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 12,00€

*Spaghetti salteados con ajo dorado, aceite de oliva virgen extra y chile*

# PIZZAS

*la auténtica pizza  
de Casa mia*

## MARGHERITA 10,50€

Tomate, mozzarella fior di latte, albahaca fresca y aceite de oliva virgen extra

## BACON Y BUFALA 16,00€

Tomate, mozzarella, bacon, mozzarella de búfala y romero

## AL COTTO 11,50€

Tomate, mozzarella y jamón york

## CAPRICCIOSA 16,00€

Tomate, mozzarella fior di latte, alcachofas, setas, aceitunas, jamón york y salchichón italiano dulce

## NAPOLI 16,50€

Conserva de tomate, mozzarella fior de latte, alcaparras, anchoas del cantábrico y aceite de oliva virgen extra

## DIAVOLA 13,50€

Tomate, mozzarella fior de latte, salame spianata picante, aceitunas negras

## LA SAN NICOLA 16,50€

Tomate, albahaca, mozzarella de búfala, cebolla roja y salame spianata picante

## QUATTRO FORMAGGI 17,00€

Tomate, mozzarella fior di latte, queso ahumado, gorgonzola y ricotta

## MO' CHE VIENI 14,00€

Tomate, mozzarella, salchicha, champiñones, parmesano y albahaca

## MARINARA 17,50€

Tomate, búfala, anchoas del cantábrico, aceite virgen extra, pimienta y orégano

## DEL PAPA 16,00€

Tomate, mozzarella, salame spianata picante, salchicha criolla, roquefort y parmesano

## MONTEBIANCO 16,50€

Pesto de calabacín, mozzarella, jamón york, roquefort y nueces

## RAFAELLA 14,50€

Tomate, mozzarella, atún, cebolla roja y roquefort

## CAMPERA 15,00€

Tomate, mozzarella, bacon, salchicha criolla, patata asada y romero.

## MORTADELLA 16,50€

Mozzarella, mortadella, ricotta, pistachos y albahaca

## BUFALINA 14,00€

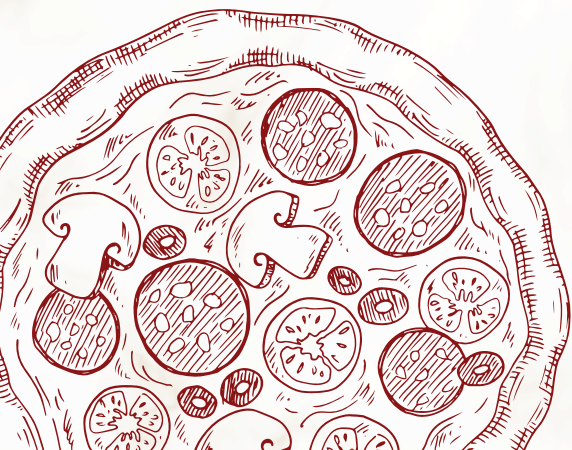
Tomate, mozzarella de búfala y albahaca

## VEGETARIANA 14,00€

Tomate, mozzarella, calabacín, pimientos y cebolla

## CASA MIA 16,50€

Mozzarella fior di latte, pesto de albahaca, Capocollo y chips de parmesano crujiente.



## PIZZAS DE AUTOR



### NONNO CÍ 22.00€

*Tomate cherry, sal y orégano, burrata, tartárico de atún y pesto de albahaca*

### FIORE DI PRIMAVERA 18.00€

*Mozzarella fior di latte, pechuga de pavo braseada, rúcula, ricotta, nueces y miel*

### ZUCCONA 19.00€

*Crema de calabaza, cebolla, salsiccia, bufala, capocollo y crema de pecorino*

### TARTUFATA 18.00€

*Crema de trufa, mozzarella, champiñones, jamon York, crema de pecorino y albahaca*

### ORIGINI 19.00€

*Masa negra, burrata, capocollo, carpaccio de tomate y pesto de albahaca*

## POSTRES

Tarta de Queso Artesanal 6.50€

Cannoli Siciliani ( 2ud ) 6.00€

Tiramisú Tradizionale 6.50€

TINTO CON LIMÓN/CASERA 3,00€

CERVEZAS CAÑA 2,50€ /COPA DE CERVEZA 3,20€/maceta DE CERVEZA 4.20€/  
Caña Radler 2,50€/Copa Radier 3,20€/PERONI 3,50€/ESTRELLA ESPECIAL 3,50€/  
ESTRELLA 00 3,00€/REFRESCOS 2,50€/ AGUA 75ml 2,20€