

LA
Loggia

Viva Italia!

The authentic **sapore italiano**

SELECCIÓN DE PANES BREAD MENU

Panes y grisinis caseros 5  
Home-made bread and breadsticks
PANE E GRISSINI FATTI IN CASA

**Nuestros panes están elaborados en la panadería del pueblo de Algotocín (Ronda)
de la manera tradicional, utilizando horno de leña, harinas locales y largas fermentaciones.**

Our artisanal bread selection is baked daily in the village of Algotocín (Ronda).
Local flours, long fermentation periods and wood oven are only part of the secret.

Consúltenos si tiene alguna duda sobre los ingredientes de nuestras recetas y productos alérgenos.
Kindly let us know should you need any information about food allergens.

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local | I prodotti utilizzati nella nostra carta sono di origine locale

Vegano ·  | **Gluten**  | **Lactosa - lactose**  | Plato estrella - signature dish 

Precios en Euros, IVA incluido Prices In Euros, VAT Included

ENTRANTES STARTERS

 **Antipasto variado** 29 (pp)  
Antipasti selection

Bruschettas de antipasti 29  
Antipasti bruschettas
BRUSCHETTE DI ANTIPASTI

Tenera servida con salsa de atún y alcaparras 26 
Beef served with tuna gravy and capers
VITELLO TONNATO

Pinsa romana con peperoni, cebolla, atún, champiñón, prosciutto, guanciale 33 
Pinsa Romana with peperoni, onion, tuna, mushrooms, ham, bacon
PINSA ROMANA CON PEPERONI, CIPOLLE, TONNO, FUNGHI, PROSCIUTTO, GUANCIALE

 **Burrata con sorbete de albahaca** 29 
Burrata cheese with basil sorbet
BURRATA CON SORBETTO AL BASILICO

 **Carpaccio de picanha madurada** 29 
Matured picanha carpaccio
CARPACCIO DI PICANHA STAGIONATA

Berenjenas a la parmesana 26 
Oven-baked aubergines with Parmesan cheese
PARMIGIANA DI MELANZANE

Sopa de tomate San Marzano al basilico 25 
Italian San Marzano tomato soup
ZUPPA DI POMODORI SAN MARZANO E BASILICO

Ensalada de espinacas, boletus, lascas de pecorino y aderezo de trufa blanca 25 
Spinach salad with porcini mushrooms, pecorino shavings, and white truffle dressing
INSALATA DI SPINACI, PORCINI, SCAGLIE DI PECORINO E CONDIMENTO AL TARTUFO BIANCO

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local | I prodotti utilizzati nella nostra carta sono di origine locale
Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible | Tutti i nostri pesci e frutti di mare provengono da pesca sostenibile

Vegano · vegan  | Gluten  | Lactosa · lactose  | Plato estrella · signature dish 

Precios en Euros, IVA incluido | Prices In Euros, VAT Included

NUESTRAS PASTAS FRESCAS OUR HOME-MADE PASTA

Pasta garganelli picante 29

Garganelli arrabiata with tomatoes and garlicky basil

GARGANELLI ALL' ARRABBIATA

Espagueti a la carbonara 32

Spaghetti carbonara

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Falso risotto negro alioli al limón 27

Faux-sotto with squid ink and lemon aioli

PUNTALETTE AL NERO DI SEPIA CON AIOLI AL LIMONE

PASTAS FRESCAS RELLENAS

FRESH STUFFED PASTA

Raviolis XL rellenos de bogavante en el jugo de su coral, burrata y pistacho 45

Large raviolis stuffed with lobster in its jus, burrata cheese and pistachio

RAVIOLIS XL RIPIENI DI ARAGOSTA, BURRATA E PISTACCHI

Nidos de pasta ancha rellenos de espinaca y ricota 28

Pappardelle filled with spinach and ricotta

PAPPARDELLE RIPIENE DI SPINACI E RICOTTA

Ravioli en caldo de vegetales 24

Ravioli in vegetable broth

RAVIOLI IN BRODO DI VERDURE

Nuestra lasaña casera de llaña de añojo madurado 33

Our homemade lasagna with matured yearling beef

LA NOSTRA LASAGNA FATTA IN CASA CON MANZO DI ANNOJO STAGIONATO

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local | I prodotti utilizzati nella nostra carta sono di origine locale
Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible | Tutti i nostri pesci e frutti di mare provengono da pesca sostenibile

Vegano · vegan  | Gluten  | Lactosa - lactose  | Plato estrella - signature dish 

Precios en Euros, IVA incluido | Prices In Euros, VAT Included

DEL MARE NOSTRUM FROM OUR SEA

Salmón al parmesano 34

Roasted salmon in Parmesan cheese

SALMONE AL PARMIGIANO

Lomo de bacalao al horno a la crema de pistacho 37

Baked cod loin with pistachio cream

FILETTO DI BACCALÀ AL FORNO CON CREMA DI PISTACCHIO

Suprema de lubina asada al vino de Chianti 39

Roasted sea bass supreme with Chianti wine

SUPREMA DI ORATA AL FORNO AL CHIANTI

DE MONTAÑA FROM THE MOUNTAIN

Osobuco a la milanesa 37

Braised veal shanks

OSSOBUCCO ALLA MILANESE

Solomillo Rossini 47

Rossini beef tenderloin

TOURNEDOS ALLA ROSSINI

Filetitos de ternera al Marsala con jamón y salvia 36

Veal cutlets with Marsala wine sauce, ham and sage

SALTIMBOCCA AL MARSALA

Solomillo de arroz y carne vegana 26

Vegan rice and meat tenderloin

CONTRA FILETTO DI RISO E CARNE VEGANA

Chuletitas de cordero al romero y polenta blanca 36

Rosemary lamb chops with white polenta

COSTOLETTE DI AGNELLO AL ROSMARINO CON POLENTA BIANCA

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local | I prodotti utilizzati nella nostra carta sono di origine locale
Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible | Tutti i nostri pesci e frutti di mare provengono da pesca sostenibile

Vegano - vegan  | Gluten  | Lactosa - lactose  | Plato estrella - signature dish 

Precios en Euros, IVA incluido | Prices In Euros, VAT Included

NUESTROS ACOMPAÑAMIENTOS OUR SIDES

Verduras frescas de temporada 9 

Fresh seasonal vegetables
VERDURE FRESCHE DI STAGIONE

 **Patatas crujientes trufadas** 9 

Crispy truffled potatoes
PATATE CROCCANTI AL TARTUFO

Pasta orecchiette con mantequilla y hojas de salvia 9  

Orecchiette with butter and sage
ORECCHIETTE AL BURRO

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local | I prodotti utilizzati nella nostra carta sono di origine locale



Vegano · vegan  | Gluten  | Lactosa · lactose  | Plato estrella · signature dish 


Precios en Euros, IVA incluido | Prices In Euros, VAT Included



LOS DULCES DESSERTS

Parfait de café con crema de café y nata montada 14  
Coffee and cream parfait
CAPPUCCINO

Nuestro tiramisú al corte 14  
Signature tiramisu
IL NOSTRO TIRAMISÚ AL TAGLIO

Coulant de pistacho con helado de chocolate blanco 15  
Pistachio coulant with white chocolate ice cream
COULANT AL PISTACCHIO CON GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO

Sorbete de limón y albahaca 13 
Lemon sorbet and basil
SORBETTO AL LIMONE CON BASILICO

Envoltura de delicia helada fresa, pistacho o trufas de chocolate Bacio 13  
Wrapped ice cream strawberry, pistachio and Bacio chocolate truffles
GELATO AVVOLTO FRAGOLA, PISTACCHIO E BACIO

Tarta tradicional de castañas con helado de vainilla 14
Chestnut cake with vanilla ice cream
CASTAGNACCIO CON GELATO ALLA VANIGLIA

Le sugerimos acompañar su postre con nuestra selección de cafés e infusiones de origen sostenible

We recommend for you to accompany your desserts with our selection of sustainable coffees and infusions

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local | I prodotti utilizzati nella nostra carta sono di origine locale

Vegano - vegan  | Gluten  | Lactosa - lactose 

Precios en Euros, IVA incluido | Prices In Euros, VAT Included