

1

8



4

7

EN ESTE PALACIO, EL TIEMPO NO  
CORRE. SE DETIENE EN LA MESA.

#### IL RITO DEL PANE

El inicio de cada historia



El pan es siempre el primer mensaje.

- • Petit blanc de harina francesa 2,50  
o integral con semillas. p.p.
- • Aceite EVO Casa Telégrafo y  
mantequilla artesanal. El segundo a 1.5

# Antipasti

Mensajes de apertura

---

## TRIO DI FRITTI

18

Roma y sus sabores en tres bocados.  
Sin más explicación.

— — — •

(salado · umami · picante)

---

## IL FIORE PROIBITO DI NAPOLI (2 pz.)

10

Hay sabores que funcionan mejor en silencio. Este es uno de ellos.  
Flores de calabacín rellenos de mozzarella y anchoas de Cetara.

— — • — — —

(salado · dulce lácteo · umami)

---

## IL LINGOTTO ATLANTICO

12

Un gesto mirando al Atlántico. El bacalao cruza la frontera.  
Bacalao estilo romano con salsa andaluza.

— • —

(salado · umami · ácido)

1

8

4

7

# CASA TELÉGRAFO

# Insalate

Señales del campo

---

## IL SEGNALE ROSSO

12

Luz verde. Todo lo que el campo manda.

Lollo rosso, aguacate, mango, cilantro, lima y carasau.

— • — •

(ácido · dulce natural · salado)

---

## IL SEGNALE VERDE

14

El rojo llega antes a tus ojos. El resto acompaña.

Lechuga, mozzarella, tomate confitado, peperoni, almendras y aceitunas de Taggia.

— • — — •

(salado · ácido · dulce natural)

1847

• — —



NO TODOS LOS  
MENSAJES SE LEEN.  
ALGUNOS SE SABOREAN.

# Primi

En fusión

## IL SEGRETO DEL 1847

24

Tiempo lento, cocina paciente. El rabo de toro aprende italiano.

Raviolo de rabo de toro, fondo bruno, apio y cacao amargo.

(umami · amargo · salado)

— · — — —

## FETTUCCINE ORO VERDE & RUBINO

24

Sicilia abajo, Cádiz arriba.

Se encuentran en el centro.

Pistacho puro, tartar de atún rojo y lima.

(dulce natural · ácido · umami)

· — — — —

## TAGLIOLINI NERO, ORO E CORALLO

23

Este plato nace en el puerto.

Entre el fondo del mar y la luz.

Nero di seppia, bisque y gamba blanca de Estepona.

(umami · amargo · salado)

— — — — · —

## L'ILLUSIONE DI GAIA (CAPRESE 1847)

22

La caprese que recuerdas. Solo que no era así.

Búfala, albahaca y tres tomates en distintas texturas.

(ácido · salado · dulce)

— — · —

# Secondi

## Fuego y brasa

### IL POLPO SULLA ROCCIA

26

El pulpo pide respeto y tiempo. Aquí se cocina así.

Tentáculo a la brasa, patata y peperone crusco. Mayonesa de pulpo y chupito de su caldo al pepe nero.

— — — • — —

(salado • umami • ácido)

### LA FIORENTINA DI MARE

44

Tratado como una carne noble. Fuego fuerte y corazón rojo.

300g de atún rojo a la brace, salmoriglio y Tropea.

— — — — •

(umami • salado • ácido fresco)

### CALAMARO A SCACCHIERA

26

Una técnica sencilla para capturar más sabor. Nada más.

Calamar a la brasa, crema de guisantes y bottarga.

— — — — • —

(umami • salado)

### SOLOMILLO MEDITERRÁNEO E FUEGO

28

Carne, frescor, aroma. Sin más equipaje.

Solomillo a la brace, tomate confit, almendra, limón y patatas baby al romero.

— — — — •

(salado • dulce • ácido)

### RIBEYE • DEI DUE MONDI

38

Un puente entre dos cocinas de fuego. La salsa marca el acento.

Ribeye, romesco, pimientos de padrón.

Suplemento trufa negra +10

— — • — — —

(salado • umami • amargo leve)

### CHULETÓN • L'EREDITÀ TOSCANA

85

Un plato que no necesita presentación. Solo respeto.

Rubia Gallega a la brasa, aceites Casa Telégrafo y sales.

Patatas al romero y verduras de temporada.

• — — —

(salado • umami)

# Dolci

## El último acto

### ECLISSI NEL PALAZZO · 1847

10

Tres ingredientes antiguos. Una sola idea.  
Chocolate 72%, AOVE, sal y carasau.

(amargo · dulce · salado)

— — •

### NUVOLA BIANCA RUBINO

10

Termina como empezó. En blanco.  
Panna cotta, frutos rojos y pistacho.

(ácido · dulce · salado)

• — —

### SOSPETTO DI SICILIA A MÁLAGA

10

Siracusa mira a Málaga. El limón hace el viaje.  
Sorbete de limón siciliano, reducción de PX, tierra  
de cantucci toscanos, sal.

(ácido · dulce · salado)

— • —

10

### TIRAMISÙ CALIENTE

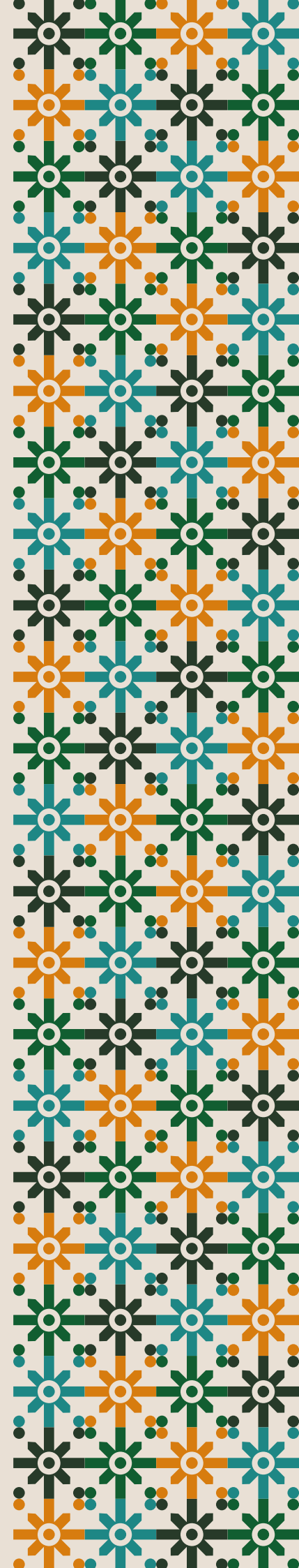
Un clásico que sigue moviéndose.  
Tres versiones, una esencia.  
Mascarpone, café, chocolate, chile y PX.

(dulce · amargo · umami)

— • — •



Escanea el código QR  
para ver todo el menú  
completo en tu móvil



# Caffetteria

La primera señal del día

Espresso	2.50
Americano	3.50
Largo	3.50
Doble	3.50
Descafeinado	2.50
Macchiato	2.50
Cortado	2.50
Con leche · Sombra · Nube	3
Cappuccino	3.50
Carajillo	3.50
Café con tónica	4.50

# Aperitivi

Sin prisa

Sangría roja o blanca (jarra)	20
Sangría cava (jarra)	24
Tinto de verano	5
Vermut rojo	6.50
Vermut blanco	6.50
Vermut dry	6.50

# Cervezas

Caña	3
Pinta	4.50
Shandy · Clara	3
Botella	4.50

# Acqua

Sin gas 0.5l	2
Con gas 0.5l	2

# Bebite

Coca-Cola · Zero	3
Fanta naranja · limón	3
Sprite	3
Aquarius limón · naranja	3
Fuze Tea limón · maracuyá	3
Zumo naranja · melocotón · manzana · piña · tomate	3
Tónica · Tónica zero	3
Ginger ale · Ginger beer	3
Soda · Soda pomelo	3
Bitter rosso	3

LOS HUMANOS SIEMPRE HEMOS  
BUSCADO FORMAS DE TRANSMITIRNOS  
COSAS IMPORTANTES.

DESDE SEÑALES DE HUMO HASTA  
EL TELÉGRAFO, CADA ÉPOCA CREÓ  
SU PROPIO SISTEMA PARA DECIR  
— LO ESENCIAL.—

LA MESA ES UNO DE LOS MÁS  
ANTIGUOS. EN ELLA SE  
TRANSMITEN HISTORIAS, CULTURA,  
HUMOR, MEMORIA Y AFECTO.

CASA TELÉGRAFO NACE DESDE ESA  
MISMA IDEA: LA GASTRONOMÍA  
COMO UN LENGUAJE DE TRANSMISIÓN.

— — • — •

1 8 7

