

**ITALIAN
RESTAURANT
& PIZZERIA**

이탈리안 레스토랑
& 피자리아

100%

WITHOUT / SANS
GLUTEN

죄 글루텐



LA NONNA

Carmela

GRUPO GASTRONÓMICO

Share your experience at
Partagez votre expérience au
경험을 공유하세요



@restaurantescarmela

Learn all about us at
Apprenez tout sur nous
에서 우리에게 대해 더 알아보실 수 있습니다.

www.restaurantescarmela.com



Hello!

It's great that you've come. We want to conquer your stomach and hopefully your smile too. Order whatever you want, but savor it slowly. And come back. Leaving you wanting more is our favorite tip.

By the way, you are in La Nonna Carmela: **the Italian restaurant of Grupo Gastronómico Carmela 100% suitable for people with coeliac disease.** Finally a place where you can enjoy the essence of the Mediterranean and homemade pizzas made with love but gluten-free. **A trip to the heart of Italy without leaving Granada.**

But above all, you're at home. Because the best thing about our dishes is the people who make it possible. The human quality of those who cook and pamper you... That's what leaves a good taste in your mouth!

안녕하세요!

미식 그룹 '까르멜라'의 이탈리아 레스토랑

'라 논나' 방문을 환영합니다.

우리는 당신의 입맛에 즐거움을 드리고 싶습니다.

원하시는 음식을 주문하시고 천천히 즐겨주세요.

그리고 다시 찾아주세요.

당신이 이 맛있는 음식을 더 드시고 싶게 하는 것이 우리의 즐거움입니다.

이곳은 '까르멜라 미식 그룹'의 '논나 까르멜라'입니다.

논나 까르멜라는 지중해의 정수와 사랑을 담은

100% 수제 피자를 즐길 수 있습니다.

우리의 피자과 요리는 글루텐 프리로 관련 질병 환자에게도

매우 좋습니다.

여행을 가지 않고도 그라나다에서 이탈리아의 정수를 즐길 수 있습니다.

무엇보다도, 여러분은 집에서 식사하는 것과 같은 따뜻함을 느낄 수 있으실 겁니다.

사람을 가장 우선시하는 우리의 모토가 그런 따뜻한 요리를 가능하게 하기 때문입니다. 이런 우리의 마음이 가장 좋은 맛을 만들어 냅니다.

Bonjour!

C'est génial que vous soyez venue. Nous voulons conquérir votre estomac et espérons que votre sourire aussi. Commandez ce que vous voulez, mais savourez-le lentement. Et revenez. Vous laisser en vouloir plus est notre pourboire préféré.

Vous êtes à La Nonna Carmela: **le restaurant italien du Grupo Gastronómico Carmela 100% adapté aux personnes atteintes de la maladie cœliaque.** Enfin un endroit où l'on peut savourer l'essence de la Méditerranée et des pizzas faites maison avec amour mais sans gluten. **Un voyage au cœur de l'Italie sans quitter Grenade.**

Mais avant tout, vous êtes chez vous. Parce que la meilleure chose à propos de nos plats, ce sont les personnes qui les rendent possibles. La qualité humaine de ceux qui cuisinent et vous chouchoutent... C'est ce qui laisse un bon goût dans votre bouche!



Communicate the vegan and vegetarian option to the waiter.

Communiquez l'option végétalienne et végétarienne au serveur.

비건 채식과 채식 옵션을 웨이터에게 전달하십시오



Vegan
Végétalien
비건



Vegetarian
Végétarien
채식주의자



Lactose-free
Sans lactose
유당없이



Lactose-free possibility
Possibilité sans lactose
유당이없는 가능성



DESSERTS / 디저트



01

Three chocolates cake: chocolate sponge cake and three mousses: dark chocolate, milk chocolate and white chocolate
Gâteau aux trois chocolats: génoise au chocolat et trois mousses (chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc)
 세 가지 초콜릿 케익 : 초콜릿 스펀지 케이크와 세 가지 무스 : 다크, 밀크, 화이트 7.8



02

Tiramisu cake
Gâteau de tiramisu
 티라미수 7.8



03

Cheesecake
Gâteau au fromage
 치즈 케이크 7.8



04

Lemon cream cake: spoon sponge cake and lemon mousse
Gâteau à la crème de citron: génoise à la cuillère et mousse de citron
 레몬 크림 케이크 : 레몬무스가 곁들여진 케이크 7.8



05

Pistachio cake
Gâteau aux pistaches
 피스타치오 케이크 7.8



06

Piadina with Nutella - to share
Piadina au Nutella (chocolat) - partager
 누텔라 크림이 들어간 이탈리아식 플랫 케이크 - 공유하다 12.6
 *With strawberries / Avec des fraises/ 딸기와 함께 +2



01



02



03



04



05



06



SALADS / 샐러드



- 07 Caprese Salad:** Red and yellow cherry tomato, kumato, raff tomato, pesto and burrata
Salade Caprese: Tomate cerise rouge et jaune, tomate kumato, tomate raffinée, pesto et burrata
 카프레제 샐러드 : 방울토마토, 쿠마토, 라프 토마토, 부라타 치즈, 페스토 **16.3**  
- 08 Panzanella salad:** Bread croutons, anchovies, raff tomatoes, red and yellow cherry tomatoes, pickled onion, capers, oregano and extra virgin olive oil
Salade Panzanella: croûtons de pain, anchois, tomates rouges et jaunes, oignons marinés, câpres, origan et huile d'olive
 판차넬라 샐러드 : 크루통, 앵초비, 라프 토마토, 방울토마토, 양파 피클, 케이퍼, 오레가노, 엑스트라버진 올리브 오일 **15.2**  
- 09 Pink Salad:** Bean sprouts, marinated tofu, pine nuts, beetroot, pickled onion, green shoots, mint, pepper and honey-mustard vinaigrette
Salade Rose : germes de soja, tofu mariné, pignons de pin, betteraves, oignons marinés, pousses vertes, menthe, poivre et vinaigrette au miel et à la moutarde
 핑크 샐러드 : 숙주, 양념두부, 잣, 비트, 양파 피클, 상추, 애플민트, 후추, 꿀을 가미한 식초와 머스터드 드레싱 **15.2**  
- 10 Sweet and sour salad:** goat cheese, cane honey, peperoncini, spring onion, roasted pepper and lettuce mix
Salade aigre-douce: fromage de chèvre, miel de canne, peperoncini, oignon de printemps, poivron grillé et mélange de laitue
 스위트사워 샐러드 : 고트 치즈, 사탕수수꿀, 페퍼론치니, 쪽파, 익힌 피망, 잎 채소 **15.6**  
- 11 Carmela Salad:** Spinach, caramelized goat cheese, guanciale, avocado, dried figs, cherry tomatoes and cane honey vinaigrette
Salade Carmela: Épinards, fromage de chèvre caramélisé, guanciale, avocat, figues séchées, tomate cerise et vinaigre au miel de canne
 샐러드카멜: 시금치, 카라멜라이즈드 고트 치즈, 관찰레, 아보카도, 말린 무화과, 방울토마토 및 사탕수수 꿀, 오일, 식초 드레싱 **15.2**

07



08



09



10



11



ANTIPASTI / 전식



12 Aubergine Parmigiana: Eggplant, homemade tomato, parmesan, mozzarella and basil
Aubergine Parmigiana: Aubergine, tomate maison, parmesan, mozzarella et basilic
가지 파르미자나 : 가지, 토마토 소스, 파마산, 모짜렐라, 바질 **15.6** ②

13 Vitello Tonnato: Beef with egg sauce, tuna, anchovies and capers
Vitello Tonnato: Veau avec sauce aux œufs, thon, anchois et câpres
비델로 토나토 : 계란소스와 소고기, 참치, 앵초비, 케이퍼 **14.7** ②

14 Bresaola Carpaccio: Bresaola, parmesan, rocket and citrus vinaigrette
Carpaccio de bresaola: bresaola, parmesan, roquette et vinaigrette aux agrumes
브레사올라 카르파치오 : 브레사올라(소고기 생햄), 파마산, 루꼴라, 시트러스식초소스 **16.3**

15 Provolone Andujia: Provolone cheese, Italian sobrasada with a spicy touch and focaccia
Provolone Andujia: Provolone, sobrasada italienne avec une touche épicée et focaccia
안두히아 프로볼로네 와 포카치아 빵 : 프로볼로네 치즈와 이탈리아식 매콤한 돼지고기 소시지
내용물을 함께 먹는 음식 **17.3**

16 Provolone: Provolone, speck and focaccia
Provolone: Provolone, speck et focaccia
프로볼로네 : 프로볼로네 치즈, 스펙(이탈리안 하몽) - 녹인 치즈에 화덕 피자 도우를 찍어 먹는 음식 **16.3**

17 Pesto, Walnut & Pine Nut Cheesecake: cream cheese, pesto, sundried tomato, walnuts, pine nuts, cherry tomatoes and alfalfa sprouts
Gâteau au fromage au pesto, aux noix et aux pignons: fromage frais, pesto, tomates séchées au soleil, noix, pignons, tomates cerises et germes de luzerne
호두와 잣을 곁들인 페스토 치즈케익 : 크림치즈, 페스토, 말린 토마토, 호두, 잣, 방울토마토, 알팔파 새싹 **15.2** ②

18 Carmela's famous croquettes! Gluten & Lactose Free
Les fameuses croquettes de Carmela! Sans gluten ni lactose
글루텐 프리, 락토프리의 유명한 까르멜라의 크로켓! **3.1 Unit / Unité / 개당 가격**

♥ Osobuco / Ossobuco / 송아지 고기 조림

♥ Porchetta / Porchetta / 포르체타 - 이탈리아식 돼지고기 요리

♥ Spinach and goat cheese / Épinards et fromage de chèvre / 시금치와 고트 치즈 ②



12



13



14



15/16



17



18



LASAGNE

LASAGNES / 전식

- 19 **Lasagne Bolognese**
Lasagnes à la Bolognaise
볼로네제 라자냐 17.5
- 20 **Vegetable Lasagne**
Lasagnes aux Légumes
비건 라자냐 16.6

RISOTTOS

리조토

- 21 **Gorgonzola with Caramelised Pear and Walnuts** Risotto / Risotto au gorgonzola, aux poires caramélisées et aux noix / 고르곤졸라, 카라멜라이즈드 배, 호두 리조토 17.3
- 22 **Asparagus and Taleggio** Risotto
Risotto aux Asperges et au Taleggio
탈레조 치즈, 아스파라거스 리조토 16.7

*Potato or vegetable garnish
Garniture de pommes de terre ou de légumes
감자나 야채 반찬

GRILLED MEATS

VIANDES GRILLÉES

그릴에 구운 고기요리

- 23 **Iberian Pork Shoulder***
Proie ibérique
이베리코 돼지 항정살 구이 25.2
- 24 **Beef Entrecote***
Entrecôte de bœuf
소고기 등심 스테이크 25.7

FISHES

POISSON / 생선 요리

- 25 **Low temperature cod** with roasted peppers, courgette, bean sprouts and fresh spring onion / **Cabillaud à basse température** avec poivrons grillés, courgettes, germes de soja et oignons nouveaux frais
바깥라우 : 대구, 저온 조리 피망, 호박, 숙주, 양파 피클 25.5
- 26 **Monkfish in Leek Sauce** with Clams, Prawns and Mussels / **Lotte en sauce aux poireaux** avec palourdes, crevettes et moules / 서양 파(닉) 소스 아구 : 아구, 조개, 새우, 홍합 28

19/20



21



22



23



24



25



26



PASTAS & SAUCE / PÂTES & SAUCES / 파스타와 소스

Choose and combine as you like / Choisissez et combinez à votre guise / 파스타와 소스를 각각 선택해 보세요



A
Fettuccine
페투치니 면 - 넓은 면
16.3



B
Spaghetti
스파게티 면 - 일반적
인 면
16.3



C
Goat's cheese
and pear ravioli
Raviolis au fro-
mage de chèvre
서양 배와 고트 치즈가
들어간 라비올리 -
이태리식 만두
16.7



D
Rigatoni / 리가토니
면 - 손가락 굵기의
파이프 모양 면
16.3



E
Gnocchi
노끼 - 감자로 만든
올챙이 면
16.3



F
Fusilli
푸실리 면 - 나선 모양
꼬불면
15.6

27 Alfredo: butter, parmesan and milk
cream (made on the spot)
Alfredo: beurre, parmesan et crè-
me de lait (fait sur place) / 알프레도 :
버터, 파마산 (주문시 제조) **+2*** 🍴

28 Funghi & Taleggio: Mixed
mushrooms, taleggio cheese and
tartufo cream / **Funghi & Taleggio:**
mélange de champignons, de
fromage taleggio et de crème de
fromage tartufo / 풍기 & 탈레조 : 버섯
모듬, 탈레조 치즈, 트러플 크림 소스 **+2.5*** 🍴

29 Carbonara Original: Egg, guan-
ciale, parmesan, salt and pepper
Carbonara Original: œuf, guancia-
le, parmesan, sel et poivre
까르보나라 오리지널 : 계란, 관찰레(이테리
향정살 햄), 파마산, 소금, 후추 **+2.5*** 🍴

30 Amatriciana: Tomato and Guancia-
le / **Amatriciana:** tomate et guan-
ciale / 마트리치아나 : 토마토, 관찰레(이테리
향정살 햄) **+2.5*** 🍴

31 Gorgonzola & Walnuts: Gorgon-
zola cheese, walnuts and chicory
Gorgonzola et Noix: Gorgonzola,
noix et chicorée / 고르곤졸라와 호두 :
고르곤졸라 치즈, 호두, 치커리 **+2*** 🍴

32 White Ragout: 100% beef with vege-
tables, sundried tomato, parmesan
cream and saffron / **Ragoût blanc:**
100% boeuf aux légumes, tomates
séchées, crème de parmesan et sa-
fran / 화이트 라구 : 100% 쇠고기, 각종 야채,
말린 토마토, 샤프란, 파마산 크림 **+2.5***

33 Ragout La Nonna: 100% beef, cream,
truffle oil and asparagus **Ragout La**
Nonna: 100% boeuf, crème, huile de
truffe et asperges
라 논나 라구 : 100% 쇠고기, 크림, 트러플 오일,
아스파라거스 **+2.5***

34 Boscaiola: sausages, mushrooms
and cream / **Boscaiola:** saucisses,
champignons et crème / 보스카이올라 :
이탈리아 소시지, 버섯, 크림 **+2.5***

35 Frutti di Mare: Mussels, clams,
prawns and bisque / **Frutti di Mare:**
moules, palourdes, crevettes et bis-
que / 해산물 : 홍합, 조개, 새우 **+2.5*** 🍴

36 Pesto Genovese: pesto, pine nuts
and parmesan cheese
Pesto Genovese: pesto, pignons de
pin et parmesan / 제노바 페스토 : 페스토,
잣, 파마산 치즈 **+2.5*** 🍴

37 Bolognese: beef and homemade to-
matoes / **Bolognese:** viande de veau
et tomates maison
볼로네제 : 갈은 소고기, 토마토 소스 **+2.5*** 🍴

38 Homemade Tomato
Tomate Maison
토마토 소스 **+1.5*** 🍴

39 Cream / Crème / 크림 소스 +1.5*

* Supplement to the price chosen pasta base

*Supplément au prix de la base de pâtes choisie

*선택한 파스타 베이스 가격에 추가



A35



B29



C31



D30



E28



F36

PIZZAS / 피자

CLASSICS / CLASSIQUES / 클래식

40 Margarita: Tomato, mozzarella, basil and extra virgin olive oil

Margarita: Tomato, mozzarella, basilic et huile d'olive / 마르가리타 : 토마토, 모짜렐라, 바질, 엑스트라버진 올리브 오일 **13.2** 🌿

41 4 Seasons: Mushrooms, black olives, artichokes, ham, mozzarella, tomato and extra virgin olive oil / **4 Saisons:** Champignons, olives noires, artichauts, jambon, mozzarella, tomate et huile d'olive / 4계절 피자 : 양송이버섯, 블랙 올리브, 아티초크, 햄, 모짜렐라, 토마토, 엑스트라버진 올리브 오일 **15.2**

42 5 cheeses: Mozzarella, gorgonzola, emmental, goat cheese, parmesan cheese and extra virgin olive oil

5 Fromages: Mozzarella, gorgonzola, emmental, fromage de chèvre, tranches de parmesan et huile d'olive / 다섯 가지 치즈 : 모짜렐라, 고르곤졸라, 에멘탈, 고트치즈, 파마산 플레이크, 엑스트라버진 올리브 오일 **17.3** 🌿

43 Caprichosa: Tuna, red onion, mushrooms, bacon, cherry tomatoes, walnuts, mozzarella, tomato and extra virgin olive oil **Caprichosa:** Thon, oignon rouge, champignons, pancetta, tomates cerises, noix, mozzarella, tomate et huile d'olive / 카프리초사 : 참치, 적양파, 양송이버섯, 샐러드, 방울토마토, 호두, 모짜렐라, 토마토, 엑스트라버진 올리브 오일 **17.7**

44 Marinara: garlic oil, oregano, basil, tomato and extra virgin olive oil / **Marinara:** Huile d'ail, origan, basilic, tomates et huile d'olive / 마리나라 : 마늘오일, 오레가노, 바질, 토마토, 엑스트라버진 올리브 오일 **13.2** 🌿

45 Vegetable: Onion, mushrooms, courgette, basil cream, red and yellow pepper, mozzarella, tomato and extra virgin olive oil **Légumes:** Oignon, champignons, courgette, crème de basilic, poivron rouge et jaune, mozzarella, tomate et huile d'olive **야채 :** 양파, 양송이버섯, 호박, 바질크림, 피망, 모짜렐라, 토마토, 엑스트라버진 올리브 오일 **15.75** 🌿

46 Vegan: avocado, baby sprouts, cherry tomatoes, courgette, black olives, tomato and extra virgin olive oil / **Vegan:** Avocat, jeunes pousses, tomates cerises, courgette, olives noires, tomate et huile d'olive **비건 :** 아보가도, 잎채소, 방울 토마토, 호박, 블랙올리브, 토마토, 엑스트라버진 올리브 오일 **16.3** 🌿

47 Bufalina: Bufala cheese, basil, tomato and extra virgin olive oil / **Bufalina:** Buffalo, basilic, tomate et et huile d'olive / 버팔로 : 버팔로 치즈, 바질, 토마토, 엑스트라버진 올리브 오일 **17.7** 🌿

48 Roma: Mushrooms, sausage, cream, mozzarella and extra virgin olive oil / **Roma:** Champignons, saucisse, crème, mozzarella et huile d'olive / 로마 : 양송이버섯, 소시지, 크림, 모짜렐라, 엑스트라버진 올리브 오일 **15.75**

49 Diavola: Spicy salami, mozzarella, tomato and extra virgin olive oil / **Diavola:** Salami épicé, mozzarella, tomate et huile d'olive **디아볼라 :** 매운 살라미, 모짜렐라, 토마토, 엑스트라버진 올리브 오일 **16.8**

41



43



44



46



48



PIZZAS / 피자

GOURMET / 미식 피자



50 Burratina: Burrata, peperoncini, tender sprouts, sundried tomato, tomato and extra virgin olive oil / **Burratina:** Burrata, peperoncini, pousses tendres, tomates séchées, tomate et huile d'olive / 브라티나 : 부라타 치즈, 페페론치니, 잎채소, 마른 토마토, 토마토, 엑스트라버진 올리브 오일 **17.7**

51 Pistachio: Burrata, pistachio mortadella, cream, pistachio, mozzarella and extra virgin olive oil / **Pistache:** Burrata, mortadelle à la pistache, crème, pistache, mozzarella et huile d'olive / 피스타초 : 부라타 치즈, 피스타치오가 들어간 이탈리아 소시지, 크림, 피스타치오, 모짜렐라, 엑스트라버진 올리브 오일 **18.2**

52 Bresaola: Bresaola, cane honey, walnuts, tender sprouts, Parmesan cheese, mozzarella, tomato and extra virgin olive oil / **Bresaola:** Bresaola, miel de canne, noix, pousses tendres, parmesan en flocons, mozzarella, tomate et huile d'olive / 브레사올라 : 이탈리아 소고기 햄, 사탕수수꿀, 호두, 잎채소, 파마산 프레이크, 모짜렐라, 토마토, 엑스트라버진 올리브 오일 **18.4**

53 Fresh: Arugula, Iberian cured ham, kumato tomato, cream, parmesan cheese, mozzarella and extra virgin olive oil / **Fresca:** roquette, jambon ibérique, tomate kumato, crème, parmesan, mozzarella et huile d'olive / 프레스카 : 루콜라, 최고급 하몽, 쿠마토, 크림, 파마산 프레이크, 모짜렐라, 엑스트라버진 올리브 오일 **18.2**

54 Carbonara: grated egg yolk, guanciale, liquid egg, Parmesan cheese, mozzarella cheese and extra virgin olive oil / **Carbonara:** Jaune d'œuf râpé, guanciale, œuf liquide, parmesan en flocons, mozzarella et huile d'olive / 까르보나라 : 계란, 관찰레(이태리 항정살 햄), 계란 노른자 고명, 파마산 프레이크, 모짜렐라, 엑스트라버진 올리브 오일 **17.7**

55 Siciliana: Cream, pistachio Mortadella, rocket, burrata, basil oil, pesto, mozzarella and extra virgin olive oil / **Siciliana:** Crème, mortadelle aux pistaches, roquette, burrata, huile de basilic, pesto, mozzarella et huile d'olive / 시실리아나 : 피스타치오가 들어간 이탈리아 소시지, 루콜라, 부라타 치즈, 바질 오일, 페스토, 모짜렐라, 엑스트라버진 올리브 오일 **18.2**

56 Zucca: pumpkin cream, bacon, goat cheese, mozzarella and extra virgin olive oil / **Zucca:** Crème de potiron, pancetta, fromage de chèvre, mozzarella et huile d'olive / 수까 : 호박 크림, 삼겹살, 고트 치즈, 모짜렐라, 엑스트라버진 올리브 오일 **17.7**

57 Spinaci: spinach, gorgonzola, speck, pine nuts, cream cheese, mozzarella and extra virgin olive oil / **Spinaci:** Épinards, gorgonzola, speck, pignons de pin, fromage frais, mozzarella et huile d'olive / 스피나시 : 시금치, 고르곤졸라, 스펙(이탈리안 하몽), 잣, 크림 치즈, 모짜렐라, 엑스트라버진 올리브 오일 **17.3**



DRINKS / BOISSONS / 음료

Beer

Bière pression
생맥주 **2.85 / 3.45**

Wine with Soda

Vin avec soda
여름 와인 - 와인에 탄산음료를 섞은 가벼운 음료 **2.85 / 3.45**

Beer with Lemon

Bière au citron
레몬 맥주 플라라 (병) **3.75**

Free-Alcohol beer

Bière sans alcool
무알콜 맥주 (병) **3.75**

Bottle Alhambra Especial

Bouteille Alhambra Especial
알함브라 스페셜 맥주 (병) **3.75**

Bottle Alhambra 1925

Bouteille Alhambra 1925
알함브라 1925 리저브 (6.4도) **3.95**

Sangria

상그리아 **4.1**

Sangria jug

Pichet de Sangria
상그리아 피처 **17**

Vermouth (red and white)

Vermouth (rouge et blanc)
베르mut - 여러가지 향료가 배합된 향미 강화 와인
(화이트 or 레드) **4.8**

Soft Drinks

Boissons sans alcool
탄산음료 **3.8**

Bottled juices (orange, pineapple, peach, apple and tomato)

Jus de fruits en bouteille (orange, ananas, pêche, pomme et tomate)
병 주스 (오렌지, 파인애플, 복숭아, 사과, 토마토)
2.95

Mineral Water 1/2L - 1L

Eau minérale 1/2L - 1L
미네랄 워터 500ml, 1L **2.95 / 4.15**

Spritz

스프라이트 **8**

Free-Gluten Beers: / Bières sans gluten: / 글루텐 프리 맥주

♥ With alcohol / Avec alcool / 알콜 **3.8**

♥ Free-Alcohol Toast

00 Grillée
무알콜 로스트 맥주 **3.8**

♥ Free-Alcohol with Lemon / Au citron 00
무알콜 레몬 **3.8**

♥ Artisan Alhambra / Alhambra artisanale
알함브라 스페셜 맥주 **3.9**



THIS IS / VOICI CARMELA

(1932-2022)

Our 'nonna', the soul of this restaurant and the inspiration of all those who form the gastronomic group that bears her name.

You may wonder why we want to pay tribute to her and make her memory immortal. Very easily... Because she represents everything we want you to find here: kindness, generosity, sense of humour and love.

That is why La Nonna Carmela is a 100% Gluten Free Italian restaurant: because everyone has the right to be happy celebrating life around a table.

Have a lovely day.

Notre "nonna", l'âme de ce restaurant et l'inspiration de tous ceux qui forment le groupe gastronomique qui porte son nom.

Vous vous demandez peut-être pourquoi nous voulons lui rendre hommage et immortaliser sa mémoire. Très facilement... Parce qu'elle représente tout ce que nous voulons que vous trouviez ici : la gentillesse, la générosité, le sens de l'humour et l'amour.

C'est pourquoi La Nonna Carmela est un restaurant italien 100 % sans gluten: parce que tout le monde a le droit d'être heureux en célébrant la vie autour d'une table.

Je vous souhaite une excellente journée.

RESTAURANTESCARMELA.COM



Carmela

GRUPO **GASTRONÓMICO**

LA **AUTÉNTICA** | LA **CUCHARA** | EL **PESCAÍTO** | LA **PICCOLA** | LA **NONNA**