

MENUS NAVIDAD

*** PARA COMPARTIR CADA 4 PERSONAS ***

TAGLIERE DI V

Nuestra tabla para compartir de Salami Ventricina picante, Mortadela de Pistachos, Coppa de Jamón curado y Grana Padano.

BURRATA E PESTO VERDE

Un mix fresco de lechuga romana y rúcula, con Burrata di Apulia, tomates cherry, tomate seco, albahaca fresca, aderezado con nuestro cremoso aliño casero de pesto & ricotta.

*** PRINCIPALES A ESCOGER
ENTRE ***

*** PASTA FRESCA ***

RAGU DI MANZO

Pasta Paccheri fresca con nuestro ragú casero de ternera criada en los Pirineos, tomates marinados asados, Grana Padano DOP, perejil y pimienta negra.

TARTUFO NERO

Pasta Paccheri fresca bañada en nuestra cremosa salsa casera de trufa, setas portobello asadas, crujiente de Grana Padano DOP, Perejil y un toque de pimienta.

POMODORO E STRACCIATELLA

Pasta Paccheri fresca con nuestra salsa casera de tomate, tomates marinados asados, stracciatella de burrata, albahaca fresca y un toque de aceite de oliva virgen extra.

PESTO VERDE

Pasta Paccheri fresca con nuestro pesto verde de albahaca casero, judías verdes, espinacas baby, ralladura de queso Grana Padano

*** O ***

*** PIZZA AL LIEVITO MADRE ***

PROSCIUTTO E FUNGHI

Salsa de tomate aromatizada, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, portobellos asados, Grana Padano DOP, romero & tomillo.

QUATTRO FORMAGGIO

Base de aceite de oliva virgen extra, mozzarella, Gorgonzola DOP Cavallermaggiore, queso de cabra, Grana Padano DOP, toque de miel y limón.

SALAMI PICCANTE

Salsa de tomate aromatizada, mozzarella Fior di latte, salami ventricina di Abruzzo, cebolla morada, Grana Padano DOP, chile, romero & tomillo.

'NDUJA & RICOTTA

Salsa de tomate aromatizada, mozzarella Fior di latte, Nduja picante di Spilinga, ricotta, Grana Padano DOP, albahaca fresca.

*** LA DOLCE VITA CADA 4 PAX ***

La vida es dulce, remata tu experiencia culinaria con alguno de nuestros postres caseros. Inspirados en las ricas tradiciones de la repostería italiana, nuestros chefs crean delicias irresistibles hechas con mucho amor y los mejores ingredientes.

ROSMARINO PANNACOTTA

Para dos, ¡Perfecto para compartir!
Pannacotta casera de vainilla aromatizada con romero y una capa de crumble de galleta de chocolate negro

TIRAMISU DELLA CASA

Nuestro postre estrella.
Biscocho savoiardi con almíbar de café, mousse de mascarpone, espolvoreado con cacao y crumble de galleta.

Si tienes alguna alergia o intolerancia, por favor habla con nuestro equipo antes de hacer tu pedido. A pesar de los esfuerzos para prevenir la contaminación cruzada, cualquiera de nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos.

Precio: 30€ por persona IVA Inc.

Incluye: Dos bebidas por persona (cerveza, vino de la casa o refrescos)

MENUS NAVIDAD

*** PARA COMPARTIR CADA 4 PERSONAS ***

TAGLIERE DI V

Nuestra tabla para compartir de Salami Venticina, picante, Mortadela de Pistachos, Coppa de Jamon curado y Grana Padano.

CARPACCIO DI BRESAOLA

Finas lonchas de Bresaola Punta D'Anca di Piemonte con rúcula, cebolla roja, tomates cherry marinados, ricotta y Grana Padano. Terminado con ralladura de limón y aceite de oliva virgen extra.

BURRATA E PESTO VERDE

Un mix fresco de lechuga romana y rúcula, con Burrata di Apulia, tomates cherry, tomate seco, albahaca fresca, aderezado con nuestro cremoso aliño casero de pesto & ricotta.

*** PRINCIPALES A ESCOGER ENTRE ***

V

*** PASTA FRESCA ***

PESTO VERDE

Pasta Paccheri fresca con nuestro pesto verde de albahaca casero, judías verdes, espinacas baby, ralladura de queso Grana Padano DOP.

RAGU DI MANZO

Pasta Paccheri fresca con nuestro ragú casero de ternera criada en los Pirineos, tomates marinados asados, Grana Padano DOP, perejil y pimienta negra.

POMODORO E STRACCIATELLA

Pasta Paccheri fresca con nuestra salsa casera de tomate, tomates marinados asados, stracciatella de burrata, albahaca fresca y un toque de aceite de oliva virgen extra.

TARTUFO NERO

Pasta Paccheri fresca bañada en nuestra cremosa salsa casera de trufa, setas portobello asadas, crujiente de Grana Padano DOP, Perejil y un toque de pimienta.

O

*** PIZZA AL LIEVITO MADRE ***

PROSCIUTTO E FUNGHI

Salsa de tomate aromatizada, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, portobellos asados, Grana Padano DOP, romero & tomillo.

'NDUJA & RICOTTA

Salsa de tomate aromatizada, mozzarella Fior di latte, Nduja picante di Spilinga, ricotta, Grana Padano DOP, albahaca fresca.

QUATTRO FORMAGGIO

Base de aceite de oliva virgen extra, mozzarella, Gorgonzola DOP Cavallermaggiore, queso de cabra, Grana Padano DOP, toque de miel y limón.

IBÉRICA DE BELLOTA

Salsa de tomate aromatizada, mozzarella Fior di latte, paleta ibérica de bellota, Grana Padano DOP y un toque de pimienta negra.

SALAMI PICCANTE

Salsa de tomate aromatizada, mozzarella Fior di latte, salami ventricina di Abruzzo, cebolla morada, Grana Padano DOP, chile, romero & tomillo. VG, *SG

TARTUFO NERO

Base de crema de trufa negra, mozzarella Fior di latte, portobellos asados, Grana Padano DOP, un toque de sal y perejil fresco.

*** LA DOLCE VITA CADA 4 PAX ***

La vida es dulce, remata tu experiencia culinaria con alguno de nuestros postres caseros. Inspirados en las ricas tradiciones de la repostería italiana, nuestros chefs crean delicias irresistibles hechas con mucho amor y los mejores ingredientes.

ROSMARINO PANNACOTTA

Para dos, ¡Perfecto para compartir!
Pannacotta casera de vainilla aromatizada con romero y una capa de crumble de galleta de chocolate negro

TIRAMISU DELLA CASA

Nuestro postre estrella.
Bizcocho savoiardi con almíbar de café, mousse de mascarpone, espolvoreado con cacao y crumble de galleta.

Si tienes alguna alergia o intolerancia, por favor habla con nuestro equipo antes de hacer tu pedido. A pesar de los esfuerzos para prevenir la contaminación cruzada, cualquiera de nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos.

*40€ por persona IVA Inc.

Incluye: Dos bebidas por persona (cerveza, vino de la casa o refrescos), y copa nacional/importación