

MAN
GIARE
BENE, E
BASTA

LA FAMIGLIA

SE SIENTA A LA MESA

LA FAMIGLIA

SE SIENTA A LA MESA

FESTA

*MENÚ COMPLETO PARA COMPARTIR

APERITIVO

APERITIVO DI SALSA POMODORO CON REGAÑAS AL ROMERO

PLATOS A COMPARTIR

STICKS DE FOCACCIA POMODORINI

con salsa pesto de rúcula.

INSALATA CROCCANTE DI CAPRA

Mezcla de lechugas, queso de cabra, speck y Grana Padano D.O.P crujientes, tomate semiseco, pasas y piñones. Con aliño de mostaza y naranja.

CARAMELOS DE MORCILLA CON SALSA MANDORLE Y FOIE

Rellenos de morcilla, piquillo y Pedro Ximénez.

RISOTTO GORGONZOLA

Con queso gorgonzola D.O.P., almendra laminada, pera confitada, queso emmental y panceta crujiente.

PIZZA BRAVISSIMA

Un guiño a los huevos rotos llevado a la pizza: base de tomate pelati bio y mozzarella, con chorizo picante, patata, pecorino D.O.P., guanciale, huevo y un toque de salsa sriracha.

SURTIDO DE POSTRES A COMPARTIR

Incluye pan rústico individual.

2 botellas de Lambrusco, Clericcucio tinto o Clericcucio blanco

o

2 bebidas por persona (cerveza, agua mineral o refresco).

30€

MENÚ PARA GRUPOS
(MÍNIMO 4 PERSONAS)

PERSONA [IVA / IGI / IGIC incluido]

PIACERE
ORIGINALE

LA FAMIGLIA

SE SIENTA A LA MESA

NOTTE

*MENÚ COMPLETO PARA COMPARTIR

APERITIVO

APERITIVO DI SALSA POMODORO CON REGAÑAS AL ROMERO

PLATOS A COMPARTIR

**SARDINE MARINATE SOBRE FOCACCIA POMODORO
Y VINAGRETA DE FRUTOS SECOS**

NOSTRI ARANCINI CARBONARA ALL'INVERSO

Nuestros arancini sicilianos al revés. Esferas de arroz crujiente rellenas de crema de queso con panceta sobre queso Pecorino D.O.P, yema de huevo, pimienta y chips de torrezno de Soria.

PROVOLONE AL HORNO CON PESTO ROSSO

Queso provolone fundido, daditos de tomate, salsa pomodoro rosso y pipas de calabaza, acompañado con tostas de pan multifrutos.

RISOTTO MARE E MONTI

Con champiñón, pollo braseado, gambón, tomate, romesco, tomate semiseco, romero y lascas de Grana Padano D.O.P.

PIZZA VERA CARBONARA

Con base de cacio e pepe, mozzarella, guanciale, yema de huevo, pimienta negra y lascas de Grana Padano D.O.P.

SURTIDO DE POSTRES A COMPARTIR

Incluye pan rústico individual.

2 botellas de Lambrusco, Clericcucio tinto o Clericcucio blanco

o

2 bebidas por persona (cerveza, agua mineral o refresco).

30€

MENÚ PARA GRUPOS
(MÍNIMO 4 PERSONAS)

PERSONA [IVA / IGI / IGIC incluido]

PIACERE
ORIGINALE

LA FAMIGLIA

SE SIENTA A LA MESA

SERATA

APERITIVO

APERITIVO DI SALSA POMODORO CON REGAÑAS AL ROMERO

ENTRANTES A COMPARTIR

ANTIPASTO DI PORCHETTA ASADA CON HIERBAS SILVESTRES

Cocinada al horno con hinojo silvestre y especias, alcaparrones, rúcula y mayonesa de mostaza, acompañada de focaccia de romero y cebolla caramelizada.

INSALATA CAPRESE DI BURRATA

Con aguacate, melocotón, tomate fresco y semiseco, albahaca fresca, crujiente de Grana Padano D.G.P. y vinagreta de Módena con pistacho.

BOCATTI DI CANELONI DE RABO

Canelones rellenos de meloso guiso tradicional de rabo, sobre parmentier suave y salsa demi-glace, coronados con un toque de bechamel y almendra laminada.

PRINCIPAL INDIVIDUAL

**Plato individual a elegir con antelación*

CANNELONI DE OSSOBUCO E IDIAZÁBAL

Rellenos de ragú de ossobuco con crema de queso Idiazábal, gratinados con Grana Padano D.O.P.

LASAGNA VERDE TENTAZIONE

Lasaña verde cremosa con gorgonzola, espinacas y champiñones, con piñones y un toque de ajo, gratinada con mezcla de quesos y Grana Padano D.O.P.

MEDALLONES DE SOLOMILLO CON BACON Y PEDRO XIMÉNEZ

Cebolla caramelizada, reducción de Pedro Ximénez y su guarnición de patata asada y tomate con Grana Padano D.O.P.

SURTIDO DE POSTRES A COMPARTIR

Incluye pan rústico individual.

2 botellas de Lambrusco, Clericcucio tinto o Clericcucio blanco

o

2 bebidas por persona (cerveza, agua mineral o refresco).

35€

MENÚ PARA GRUPOS
(MÍNIMO 4 PERSONAS)

PERSONA [IVA / IGI / IGC incluido]

PIACERE
ORIGINALE

LA FAMIGLIA

SE SIENTA A LA MESA

MOMENTI

APERITIVO

APERITIVO DI SALSA POMODORO CON REGAÑAS AL ROMERO

ENTRANTES A COMPARTIR

CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA CON VIRUTAS DE FOIE

Con Grana Padano D.O.P., virutas de foie, aderezo de limón y aceite oliva virgen extra y siempre acompañado de nuestra focaccia al pimentón.

INSALATA VENTRESCA E MANDORLE

Mezcla de lechugas con ventresca de atún, tomate reposado, aceitunas negras, alcaparrones y almendras tostadas, con un toque de vinagre de Módena.

RISOTTO NERO DI CALAMARO CON PULPO

Risotto negro de calamar mantecado con Grana Padano D.O.P., acompañado de pulpo, toque de pimentón y alioli suave

PRINCIPAL INDIVIDUAL

**Plato individual a elegir con antelación*

GARGANELLI GAMBERO VERDE E ROSSO

Pasta Garganelli con gambones salteados al ajo con salsa pesto, espinaca baby fresca, pistacho y pomodoro rosso.

CAZUELA DE COCOCCINI DE BACALAO AL PIL-PIL

Raviolini rellenos de bacalao con gambones al ajillo, salsa pil-pil y un toque de pimentón, inspirados en las cocochas al pil-pil.

GRANDE SORRENTINO DE COSTILLA CON SALSA RAGÚ BARBACOA

Pasta rellena con tierna costilla de cerdo servida en salsa de carne con barbacoa y crujiente de panceta italiana.

PIZZA CAPRICCIO DE HIGO Y CABRA

Con mermelada de higo negro, panceta italiana, mozzarella, rulo de cabra y microbrotes.

SURTIDO DE POSTRES A COMPARTIR

Incluye pan rústico individual.

2 botellas de Lambrusco, Clericcucio tinto o Clericcucio blanco

o

2 bebidas por persona (cerveza, agua mineral o refresco).

MENÚ PARA GRUPOS
(MÍNIMO 4 PERSONAS)

38€

PERSONA [IVA / IGI / IGIC incluido]

PIACERE
ORIGINALE

LA FAMIGLIA

SE SIENTA A LA MESA

TAVOLA

APERITIVO

APERITIVO DI SALSA POMODORO CON TOSTADAS PESTO

ENTRANTES A COMPARTIR

CARPACCIO DE PICAÑA

Finas láminas de picaña con trufa y lascas de Grana Padano D.O.P., terminadas con microbrotes y pimienta negra recién molida. Acompañado de focaccia al pimentón.

FOCACCIA CON POMODORINI E BURRATA

Acompañada de speck, tomate reposado, rúcula y aceite de pesto.

RISOTTO TARTUFATA IBÉRICO

Con crema tartufata, jamón ibérico 100% bellota y huevo campero.

PRINCIPAL INDIVIDUAL

**Plato individual a elegir con antelación*

QUADRATO DE PERDIZ EN SALSA DE BOLETUS Y TRUFA

Pasta rellena de una suave mezcla de perdiz escabechada con salsa de setas variadas y láminas de trufa.

GIRANDOLA DI CHULETA

Pasta en espiral rellena de chuleta de vacuno con verduras asadas, salsa demi-glace, crujiente de Grana Padano D.O.P. y un toque de sal ahumada.

SALTIMBOCCA DI POLLO ALLA ROMANA

Muslo de pollo relleno de jamón y salvia, acompañado de una salsa cremosa de pecorino a la pimienta, patatas fritas caseras, láminas de speck crujiente, microbrotes y tomate reposado.

CALZONE PERGAMINO DI PORCHETTA

Calzone con forma de pergamino, relleno de gorgonzola, mozzarella, emmental, cebolla caramelizada y tomillo fresco. Terminado con auténtica porchetta al horno, rúcula fresca, Grana Padano en polvo y un toque de aceite de oliva virgen extra.

SURTIDO DE POSTRES A COMPARTIR

Incluye pan rústico individual.

2 botellas de Lambrusco, Clericcucio tinto o Clericcucio blanco

o

2 bebidas por persona (cerveza, agua mineral o refresco).

40€

MENÚ PARA GRUPOS
(MÍNIMO 4 PERSONAS)

PERSONA [IVA / IGI / IGIC incluido]

PIACERE
ORIGINALE

LA FAMIGLIA

SE SIENTA A LA MESA

RIVIERA

APERITIVO

APERITIVO DI SALSA POMODORO CON TOSTADAS PESTO

ENTRANTES A COMPARTIR

ANTIPASTO DI PORCHETTA ASADA CON HIERBAS SILVESTRES

Cocinada al horno con hinojo silvestre y especias, alcaparrones, rúcula y mayonesa de mostaza, acompañada de focaccia de romero y cebolla caramelizada.

PROVOLONE AL HORNO CON PESTO ROSSO

Queso provolone fundido, daditos de tomate, salsa pomodoro rosso y pipas de calabaza, acompañado con tostas de pan multifrutos.

INSALATA CROCCANTE DI CAPRA

Mezcla de lechugas, queso de cabra, speck y Grana Padano D.O.P crujientes, tomate semiseco, pasas y piñones. Con aliño de mostaza y naranja.

PRINCIPAL INDIVIDUAL

**Plato individual a elegir con antelación*

SALTIMBOCCA DI POLLO ALLA ROMANA

Muslo de pollo relleno de jamón y salvia, acompañado de una salsa cremosa de pecorino a la pimienta, patatas fritas caseras, láminas de speck crujiente, microbrotes y tomate reposado.

LOMO DE SALMÓN A LA CREMA CON ESPINACAS Y NUECES

Lomo de salmón, crema de leche, queso pecorino D.O.P., champiñón, brotes de espinaca, tomate semi seco y nueces.

GIGANTI DE CORDERO LECHAL EN SALSA DE PEDRO XIMÉNEZ Y FOIE

Pasta rellena de cordero lechal al aroma de tomillo limón con salsa de setas, crema de leche, Pedro Ximénez y foie.

SURTIDO DE POSTRES A COMPARTIR

Incluye pan rústico individual.

2 botellas de Lambrusco, Clericcucio tinto o Clericcucio blanco

o

2 bebidas por persona (cerveza, agua mineral o refresco).

40€

MENÚ PARA GRUPOS
(MÍNIMO 4 PERSONAS)

PERSONA [IVA / IGI / IGIC incluido]

PIACERE
ORIGINALE

LA FAMIGLIA

SE SIENTA A LA MESA

BRINDARE

APERITIVO

APERITIVO DI SALSA POMODORO CON TOSTADAS PESTO

ENTRANTES A COMPARTIR

CARPACCIO DE PICAÑA

Finas láminas de picaña con trufa y lascas de Grana Padano D.O.P., terminadas con microbrotes y pimienta negra recién molida. Acompañado de focaccia al pimentón.

INSALATA VENTRESCA E MANDORLE

Mezcla de lechugas con ventresca de atún, tomate reposado, aceitunas negras, alcaparrones y almendras tostadas, con un toque de vinagre de Módena.

CARAMELOS DE MORCILLA

Caramelos de morcilla, piquillo y Pedro Ximénez con salsa mandorle y foie.

TORTILLA DE PATATA ALLA CARBONARA

Tortilla de patata con guanciale, cebolla caramelizada y crema cacio e pepe, terminada con torrezno de Soria crujiente, yema de huevo y pecorino D.O.P.

PRINCIPAL INDIVIDUAL

**Plato individual a elegir con antelación*

ENTRECOT CON ESCAMAS DE SAL

De vacuno mayor 100% norte de España, acompañado de pimientos asados y patata natural frita.

LOMO DE SALMÓN A LA CREMA CON ESPINACAS Y NUECES

Lomo de salmón, crema de leche, queso pecorino D.O.P., champiñón, brotes de espinaca, tomate semi seco y nueces.

GIRANDOLA DI CHULETA A LA BRASA

Pasta en espiral rellena de chuleta de vacuno a la brasa, con verduras asadas, salsa demi-glace, crujiente de Grana Padano D.O.P. y un toque de sal ahumada.

SURTIDO DE POSTRES A COMPARTIR

Incluye pan rústico individual.

2 botellas de Lambrusco, Clericcucio tinto o Clericcucio blanco

o

2 bebidas por persona (cerveza, agua mineral o refresco).

MENÚ PARA GRUPOS
(MÍNIMO 4 PERSONAS)

42€

PERSONA [IVA / IGI / IGIC incluido]

PIACERE
ORIGINALE