NATALE IN FAMIGLIA

LA FAMIGLIA

SE SIENTA A LA MESA

LA FAMIGLIA
SE SIENTA A LA MESA

- MENÚ -

SCILLA

APERITIU

Aperitiu di salsa pomodoro
amb peces de coca de pa amb romaní.

PLATS (PER COMPARTIR)

Sardine marinate sobre focaccia pomodoro i vinagreta de fruits secs
Sardines marinades, focaccia pomodoro, Grana Padano D.O.P. i vinagreta de fruits secs amb Mòdena i mel.

Croccante di capra
Mescla d'enciams, formatge de cabra, cansalada i Grana Padano DOP cruixents, tomàquet semisec, panses i pinyons. Amb amaniment de mostassa i taronja..

Bocconcini di Carbonara
Tastets de pasta fresca farcits de cremosa carbonara tradicional, amb salsa de pecorino i pebre negre acabat de moldre, rovell d'ou, guanciale cruixent i microbrots.

Risotto Gorgonzola
Amb formatge gorgonzola D.O.P., ametlla laminada, pera confitada, formatge emmental i cansalada viada cruixent.

Pizza Bravissima
Una picada d'ullet als ous trencats portada a la pizza: base de tomàquet pelati bio i mozzarella, amb xoriço picant, patata, pecorino DOP, guanciale, ou i un toc de salsa sriracha.

POSTRES (PER COMPARTIR)

Assortiment de postres.

Inclou pa rústic individual.
2 ampolles de Lambrusco, Clericcucio negre, Clericcucio blanc o Núbilo macabeo blanco 0,0 o 2 begudes per persona (cervesa, aigua mineral o refresc).

33€ per persona
IVA / IGI / IGIC / IPSI inclòs

LA FAMIGLIA
SE SIENTA A LA MESA

- MENÚ -

SPIGA

APERITIU

Aperitiu di salsa pomodoro
amb peces de coca de pa amb romaní.

PLATS (PER COMPARTIR)

Carpaccio de culatí
Làmines fines de culatí amb tòfona i llenques de Grana Padano DOP, acabades amb microbrots i pebre negre acabat de moldre. Acompanyat de la nostra focaccia amb pebre roig.

Provolone al horno con pesto rosso
Daditos de tomate, salsa pomodoro rosso y pipas de calabaza, acompañado con tostas de pan multifrutos.

Caramels de botifarró
Caramels de botifarró, pebrot del piquillo i Pedro Ximénez amb salsa mandorle i foie gras.

Risotto nero di calamaro amb pop
Risotto negre de calamar mantegat amb Grana Padano DOP, acompanyat de pop, un toc de pebre roig i allioli suau.

Pizza Pergamí di Porchetta
Calzone amb forma de pergamí, farcit de gorgonzola, mozzarella, emmental, ceba caramel·litzada i farigola fresca. Acabat amb autèntica porchetta al forn, ruca fresca, Grana Padano en pols i un toc d'oli d'oliva verge extra.

POSTRES (PER COMPARTIR)

Assortiment de postres.

Inclou pa rústic individual.
2 ampolles de Lambrusco, Clericcucio negre, Clericcucio blanc o Núbilo macabeo blanco 0,0 o 2 begudes per persona (cervesa, aigua mineral o refresc).

33€ por persona
IVA / IGI / IGIC / IPSI incluido

LA FAMIGLIA
SE SIENTA A LA MESA

- MENÚ -

COND0TTI

APERITIU

Aperitiu di salsa pomodoro
amb peces de coca de pa amb romaní.

PLATS (PER COMPARTIR)

Carpaccio de presa ibèrica amb encenalls de foie gras
Amb Grana Padano D.O.P., encenalls de foie gras, amaniment de llimona i oli d'oliva verge extra i sempre acompanyat de la nostra focaccia amb pebre vermell.

Caramels de botifarró
Caramels de botifarró, pebrot del piquillo i Pedro Ximénez amb salsa mandorle i foie gras.

Risotto Boletus
Amb encenalls de foie gras fresc i tòfona negra.

PLAT INDIVIDUAL

Triar amb antelació

Gran sorrentino de costella amb salsa ragù barbacoa
Pasta farcida amb costella tendra de porc servida amb salsa de carn amb barbacoa i cruixent de cansalada viada italiana.

Lasagna verde tentazione
Amb gorgonzola, espinacs, xampinyons, pinyons, un toc d'all i gratinat amb mescla de formatges i Grana Padano DOP.

Saltimbocca di pollo alla romana
Cuixa de pollastre farcida de pernil i sàlvia, acompanyada d'una salsa cremosa de pecorino al pebre, patates fregides casolanes, làmines de speck cruixent, microbrots i tomàquet reposat.

POSTRES (PER COMPARTIR)

Assortiment de postres.

Inclou pa rústic individual.
2 ampolles de Lambrusco, Clericcucio negre, Clericcucio blanc o Núbilo macabeo blanco 0,0 o 2 begudes per persona (cervesa, aigua mineral o refresc).

39€ por persona
IVA / IGI / IGIC / IPSI incluido

LA FAMIGLIA
SE SIENTA A LA MESA

- MENÚ -

DOZZA

APERITIU

Aperitiu di salsa pomodoro
amb peces de coca de pa amb romaní.

PLATS (PER COMPARTIR)

Carpaccio de culatí
Làmines fines de culatí amb tòfona i llenques de Grana Padano DOP, acabades amb microbrots i pebre negre acabat de moldre. Acompanyat de la nostra focaccia amb pebre roig.

Caprese di burrata
Amb alvocat, préssec, tomàquet fresc i semisec, alfàbrega fresca, cruixent de Grana Padano DOP i vinagreta de Mòdena amb festuc.

Risotto Tartufata Ibèric
Amb crema Tartufata, pernil de gla 100% ibèric i ou.

PLAT INDIVIDUAL

Triar amb antelació

Grandi cappelli de pollastre de pagès i pruna amb salsa del xef amb gambot
Pasta farcida de pollastre de pagès amb prunes i foie gras, i salsa de fons pescador, tomàquet, salsa romesco, crema de llet i gambots.

Cannelloni de ossobuco e Idiazábal
Farciments de guisat d'ossobuco amb crema de formatge Idiazábal, gratinats amb Grana Padano DOP.

Medallons de filet de porc amb cansalada i Pedro Ximénez
Amb ceba caramel·litzada, reducció de Pedro Ximénez i guarnició de patata rostida, ruca, tomàquet reposat i llenques de Grana Padano DOP.

POSTRES (PER COMPARTIR)

Assortiment de postres.

Inclou pa rústic individual.
2 ampolles de Lambrusco, Clericcucio negre, Clericcucio blanc o Núbilo macabeo blanco 0,0 o 2 begudes per persona (cervesa, aigua mineral o refresc).

39€ por persona
IVA / IGI / IGIC / IPSI incluido

LA FAMIGLIA
SE SIENTA A LA MESA

- MENÚ -

SCOPELLO

APERITIU

Aperitiu di salsa pomodoro
amb peces de coca de pa amb romaní.

PLATS (PER COMPARTIR)

Sardine marinate sobre focaccia pomodoro i vinagreta de fruits secs
Sardines marinades, focaccia pomodoro, Grana Padano D.O.P. i vinagreta de fruits secs amb Mòdena i mel.

Insalata Ventresca e mandorle
Mescla d'enciams amb ventresca de tonyina, tomàquet reposat, olives negres, taperots i ametlles torrades, amb un toc de vinagre de Mòdena.

Risotto amb ragoût i vermut rosso
Amb oli macerat picant, ragoût de galta i melosa, vermut rosso, bolets, Grana Padano D.O.P. i xips d'espinacs..

PLAT INDIVIDUAL

Triar amb antelació

Girandola di costella
Pasta en espiral farcida de costella de boví amb verdures rostides, salsa demi-glace, cruixent de Grana Padano DOP i un toc de sal fumada.

Llom de salmó a la crema amb espinacs i nous
Llom de salmó, crema de llet, formatge pecorino D.O.P., xampinyons, brots d'espinacs, tomàquet semisec i nous.

Medallons de filet de porc amb cansalada i Pedro Ximénez
Amb ceba caramel·litzada, reducció de Pedro Ximénez i guarnició de patata rostida, ruca, tomàquet reposat i llenques de Grana Padano DOP.

POSTRES (PER COMPARTIR)

Assortiment de postres.

Inclou pa rústic individual.
2 ampolles de Lambrusco, Clericcucio negre, Clericcucio blanc o Núbilo macabeo blanco 0,0 o 2 begudes per persona (cervesa, aigua mineral o refresc).

41€ por persona
IVA / IGI / IGIC / IPSI incluido

LA FAMIGLIA
SE SIENTA A LA MESA

- MENÚ -

NEMI

APERITIU

Aperitiu di salsa pomodoro
amb peces de coca de pa amb romaní.

PLATS (PER COMPARTIR)

Antipasto di porchétta rostida amb herbes silvestres. "Street food" italià
Cuinat al forn amb fonoll silvestre i espècies, taperots, ruca i maionesa de mostassa, acompanyat de focaccia de romaní i ceba caramel·litzada..

Caramels de botifarró
Caramels de botifarró, pebrot del piquillo i Pedro Ximénez amb salsa mandorle i foie gras

Risotto nero di calamaro amb pop
Risotto negre de calamar mantegat amb Grana Padano DOP, acompanyat de pop, un toc de pebre roig i allioli suau.

PLAT INDIVIDUAL

Triar amb antelació

Saltimbocca di pollo alla romana
Cuixa de pollastre farcida de pernil i sàlvia, acompanyada d'una salsa cremosa de pecorino al pebre, patates fregides casolanes, làmines de speck cruixent, microbrots i tomàquet reposat.

Llom de salmó a la crema amb espinacs i nous
Llom de salmó, crema de llet, formatge pecorino D.O.P., xampinyons, brots d'espinacs, tomàquet semisec i nous.

Girandola di costella
Pasta en espiral farcida de costella de boví amb verdures rostides, salsa demi-glace, cruixent de Grana Padano DOP i un toc de sal fumada.

POSTRES (PER COMPARTIR)

Assortiment de postres.

Inclou pa rústic individual.
2 ampolles de Lambrusco, Clericcucio negre, Clericcucio blanc o Núbilo macabeo blanco 0,0 o 2 begudes per persona (cervesa, aigua mineral o refresc).

41€ por persona
IVA / IGI / IGIC / IPSI incluido

LA FAMIGLIA
SE SIENTA A LA MESA

- MENÚ -

VARENNA

APERITIU

Aperitiu di salsa pomodoro
amb peces de coca de pa amb romaní.

PLATS (PER COMPARTIR)

Carpaccio de culatí
Làmines fines de culatí amb tòfona i llenques de Grana Padano DOP, acabades amb microbrots i pebre negre acabat de moldre. Acompanyat de la nostra focaccia amb pebre roig.

Focaccia amb pomodorini i burrata
Acompanyada de speck, tomàquet reposat, ruca i oli de pesto.

Bocatti di caneloni de cua
Canelons farcits de melós guisat tradicional de cua, sobre parmentier suau i salsa mitjaglaça, coronats amb un toc de beixamel i ametlla laminada..

Nostri arancini carbonara all'inverso
Els nostres arancini sicilians al revés. Esferes d'arròs cruixent farcides de crema de formatge amb cansalada viada sobre formatge Pecorino D.O.P., rovell d'ou, pebre i xips de rosta de Sòria..

PLAT INDIVIDUAL

Triar amb antelació

Entrecot amb escames de sal
De boví, acompanyat de pebrots rostits, patata natural fregida i un toc de sal fumada.

Llom de salmó a la crema amb espinacs i nous
Llom de salmó, crema de llet, formatge pecorino D.O.P., xampinyons, brots d'espinacs, tomàquet semisec i nous.

Cassola cococcini de bacallà al pil-pil
Raviolini farcits de bacallà amb gambots amb allada, salsa pil-pil i un toc de pebre roig. Inspirats en les cocotxes al pil-pil..

Costella a baixa temperatura amb parmigiana di melanzane
Costella de boví rostida acompanyada d'albergínia amb tomàquet, orenga, mozzarella, Grana Padano D.O.P. i puré de patata amb tòfona.

POSTRES (PER COMPARTIR)

Assortiment de postres.

Inclou pa rústic individual.
2 ampolles de Lambrusco, Clericcucio negre, Clericcucio blanc o Núbilo macabeo blanco 0,0 o 2 begudes per persona (cervesa, aigua mineral o refresc).

46€ por persona
IVA / IGI / IGIC / IPSI incluido