LA FAMIGLIA
SE SIENTA A LA MESA

- MENÚ -

SCILLA

APERITIVO

Aperitivo di salsa pomodoro
con regañás al romero

PLAT0S (A COMPARTIR)

Sardine marinate sobre focaccia pomodoro y vinagreta de frutos secos
Sardinas marinadas, focaccia pomodoro, Grana Padano D.O.P.
y vinagreta de frutos secos con Módena y miel.

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.

Bocconcini di Carbonara
Bocados de pasta fresca rellenos de cremosa carbonara tradicional, con salsa de pecorino
y pimienta negra recién molida, yema de huevo, guanciale crujiente y microbrotes.

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

POSTRE (A COMPARTIR)

Surtido de postres.

Incluye pan rústico individual.
2 Botellas a elegir de:
Lambrusco, Clericcucio tinto, Clericcucio blanco o Núbilo macabeo blanco 0,0
o
2 Bebidas por persona (cerveza, agua mineral o refresco).

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

LA FAMIGLIA
SE SIENTA A LA MESA

- MENÚ -

SPIGA

APERITIVO

Aperitivo di salsa pomodoro
con regañás al romero

PLAT0S (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 nuestra focaccia al pimentón.

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

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

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.

Pizza Pergamino di Porchetta
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.

POSTRE (A COMPARTIR)

Surtido de postres.

Incluye pan rústico individual.
2 Botellas a elegir de:
Lambrusco, Clericcucio tinto, Clericcucio blanco o Núbilo macabeo blanco 0,0
o
2 Bebidas por persona (cerveza, agua mineral o refresco).

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

LA FAMIGLIA
SE SIENTA A LA MESA

- MENÚ -

CONDOTTI

APERITIVO

Aperitivo di salsa pomodoro
con regañás 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.

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

Risotto Boletus
Con virutas de foie fresco y ralladura de trufa negra.

PLATO INDIVIDUAL

Elegir con antelación

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.

Lasagna verde tentazione
Con gorgonzola, cebolla caramelizada, espinacas, champiñones, piñones, un toque de ajo y gratinado con mezcla de quesos y Grana Padano D.O.P.

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.

POSTRES (A COMPARTIR)

Surtido de postres.

Incluye pan rústico individual.
2 Botellas a elegir de:
Lambrusco, Clericcucio tinto, Clericcucio blanco o Núbilo macabeo blanco 0,0
o
2 Bebidas por persona (cerveza, agua mineral o refresco).

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

LA FAMIGLIA
SE SIENTA A LA MESA

- MENÚ -

DOZZA

APERITIVO

Aperitivo di salsa pomodoro
con regañás al romero

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 nuestra focaccia al pimentón.

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

Risotto Tartufata Ibérico
Con crema Tartufata, jamón ibérico 100% bellota y huevo campero.

PLATO INDIVIDUAL

Elegir con antelación

Grandi cappelli de pollo de corral y ciruela en salsa del chef con gambón
Pasta rellena de pollo de corral con ciruelas y foie en salsa de fondo pescador, tomate, salsa romesco, crema de leche y gambones

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

Medallones de solomillo con bacon y Pedro Ximénez
Con cebolla caramelizada, reducción de Pedro Ximénez y su guarnición de patata asada, rúcula, tomate reposado y lascas de Grana Padano D.O.P.

POSTRES (A COMPARTIR)

Surtido de postres.

Incluye pan rústico individual.
2 Botellas a elegir de:
Lambrusco, Clericcucio tinto, Clericcucio blanco o Núbilo macabeo blanco 0,0
o
2 Bebidas por persona (cerveza, agua mineral o refresco).

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

LA FAMIGLIA
SE SIENTA A LA MESA

- MENÚ -

SCOPELLO

APERITIVO

Aperitivo di salsa pomodoro
con regañás al romero

ENTRANTES (A COMPARTIR)

Sardine marinate sobre focaccia pomodoro y vinagreta de frutos secos
Sardinas marinadas, focaccia pomodoro, Grana Padano D.O.P.
y vinagreta de frutos secos con Módena y miel.

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 con ragout al vermut rosso
Con aceite macerado picante, ragout de carrillera y melosa, vermut rosso, setas,
Grana Padano D.O.P. y chips de espinacas.

PLATO INDIVIDUAL

Elegir con antelación

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.

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.

Medallones de solomillo con bacon y Pedro Ximénez
Con cebolla caramelizada, reducción de Pedro Ximénez y su guarnición de patata asada, rúcula,
tomate reposado y lascas de Grana Padano D.O.P.

POSTRES (A COMPARTIR)

Surtido de postres.

Incluye pan rústico individual.
2 Botellas a elegir de:
Lambrusco, Clericcucio tinto, Clericcucio blanco o Núbilo macabeo blanco 0,0
o
2 Bebidas por persona (cerveza, agua mineral o refresco).

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

LA FAMIGLIA
SE SIENTA A LA MESA

- MENÚ -

NEMI

APERITIVO

Aperitivo di salsa pomodoro
con regañás al romero

ENTRANTES (A COMPARTIR)

Antipasto di porchetta asada con hierbas silvestres. 'Street food' italiano
Cocinada al horno con hinojo silvestre y especias, alcaparrones, rúcula y mayonesa de mostaza, acompañada de focaccia de romero y cebolla caramelizada.

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

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.

PLATO INDIVIDUAL

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.

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

POSTRES (A COMPARTIR)

Surtido de postres.

Incluye pan rústico individual.
2 Botellas a elegir de:
Lambrusco, Clericcucio tinto, Clericcucio blanco o Núbilo macabeo blanco 0,0
o
2 Bebidas por persona (cerveza, agua mineral o refresco).

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

LA FAMIGLIA
SE SIENTA A LA MESA

- MENÚ -

VARENNA

APERITIVO

Aperitivo di salsa pomodoro
con regañás al romero

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 nuestra focaccia al pimentón.

Focaccia con pomodorini e burrata
Acompañada de speck, tomate reposado, rúcula y aceite de pesto.

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.

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.

PLATO INDIVIDUAL

Elegir con antelación

Entrecot con escamas de sal
De ternera, acompañado de pimientos asados, patata natural frita y un toque de sal ahumada.

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

Cazuela cococcini de bacalao al pil-pil
Raviolini rellenos de bacalao con gambones al ajillo, salsa pil-pil y un toque de pimentón.

Costilla a baja temperatura con parmigiana di melanzane
Costilla de vacuno asada, acampañada de berenjena con tomate, orégano, mozzarella, Grana Padano D.O.P. y puré de patata con trufa.

POSTRES (A COMPARTIR)

Surtido de postres.

Incluye pan rústico individual.
2 Botellas a elegir de:
Lambrusco, Clericcucio tinto, Clericcucio blanco o Núbilo macabeo blanco 0,0
o
2 Bebidas por persona (cerveza, agua mineral o refresco).

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