

## MENÚ GRUPOS / EMPRESAS

### "GULA"

#### PARA COMENZAR...

\*Selección de pan caseros con salsa para untar.

#### ENTRANTES para compartir

\*Uovo al tartufo, huevo cocido a baja temperatura en cremita de patatas y boñato con trufa laminada y escamas de queso parmesano. (cada 2 pax)

\*Piatto di pecorini e taralli, selección de quesos de oveja curados de Toscana con galletas de Puglia y guarnición (1 cada 3 pax)

\*Bruschetta partenopea al tonno rosso, Pan crujiente artesanal con tartar de atún rojo aliñado con aceite de alcaparras, pesto de tomate seco, rúcula y queso. (1 cada 2 pax)

#### PLATOS para elegir

\*Tagliatelle zucca e porcini, pasta larga emiliana salteada con calabaza al horno, boletus de temporada y queso parmesano.

\* Reginette Emiliane con pistacchi e gamberi, pasta típica de Emilia Romagna con pesto de pistachos de Sicilia y gambas limpias.

\* Casoncelli alla bergamasca, pasta típica de Bergamo rellena de cerdo asado al horno, pasta de salami, especias y peras, salteadas con mantequilla de salvia y panceta ahumada.

\*Costicine d'agnello con carciofi, costillas de cordero cocido a baja temperatura acompañado de alcachofas a la romana.

\*Orata alla Livornese, dorada a la espalda con tomates, olivas, alcaparras Y crujientes de pan aromatizado.

#### POSTRES para elegir

\*Tiramisú Veneziano

\* Milhojas de crema mascarpone y trocitos de chocolate.

\*Cremoso de Nutella.

#### BEBIDAS INCLUIDAS: Vino de nuestra selección:

Numero 0 (tinto) negroamaro IGP Salento;  
Falanghina del Sannio ( blanco) DOP Premio "3 bicchieri Gambero Rosso",  
Terre Lontane (rose) IGT,  
cerveza de barril, agua y refresco  
durante toda la comida.

Café e infusiones

**45.00**