

MENÚ GRUPOS / EMPRESAS

“TRADICIÓN”

PARA COMENZAR...

*Selección de panes caseros con salsa para untar.

ENTRANTES para compartir

*Polenta d'italia unita crema de maíz del Veneto con queso taleggio de lombardo, alcachofa a la romana y salami finocchiona de toscana.
(1 cada 3 pax)

* Rollito de berenjena con queso scamorza, tomate fresco y albahaca gratinado al horno (1 por pax)

* Antipasto Italiano (1 cada 4 pax)

Tabla de quesos y embutidos italianos, verduritas en aceite de oliva o vinagre y grisines.

PLATOS para elegir

*Tonnarelli bottarga e speck, pasta típica de Roma saltada con huela de mujol, jamón ahumado de los Alpes y crujiente de pan Mediterráneo.

*Chitarrucci al Cinghiale della montagna di Toscana, pasta larga con forma de “cuerda” de guitarra con ragout de jabalí cortado a mano y aceitunas negras (receta típica de las colinas de Toscana)

*Fagottino ripieno di verdure miste, saquito de pasta fresca, relleno de verduras de temporada en camita de salsa ligera de setas mixtas.

*Cappellacci ripieni di burrata, pasta rellena de burrata y pesto de albahaca con salsa suave de tomate deshidratado.

*Triangoli verdi al salmone e zafferano, pasta en forma de triángulo rellena de salmón y queso ricotta, saltada con mantequilla de cebollín en camita de crema suave de azafrán y puerro crujiente por encima.

POSTRES para elegir

*Tiramisú Veneziano

* Milhojas de crema mascarpone y trocitos de chocolate.

*Mattonella

BEBIDAS INCLUIDAS: Vino de nuestra bodega, cerveza de barril, agua y refresco durante toda la comida. Café e infusiones

34.00