

MENÚ GRUPOS / EMPRESAS

“TRADICIÓN”

PARA COMENZAR...

*Selección de panes caseros con salsa para untar.

ENTRANTES para compartir

* Vitello tonnato alla monferrina (1 cada 3 personas), redondo de ternera cocido a baja temperatura con salsa de atún y alcaparras a la monferrina (receta típica de Piemonte).

* 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

* Troccoli al ragu d'anitra

Pasta típica de Puglia salteada con ragú de pato cortado a mano al perfume de tomillo.

* Triangoli ripieni dolce amaro

Pasta rellena de rúcula, patata, mascarpone y nueces en cama suave de crema de queso taleggio.

* Lasagna Bolognese

Láminas de pasta casera con salsa boloñesa, crema de leche, parmesano y jamón york gratinado al horno.

* Trofie Di LIGURIA con zafferano e verdure (VEGANO)

Pasta típica de Génova levemente rizada con azafrán, verduras, almendras tostadas y berenjenas fritas.

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

POSTRES para elegir

*Tiramisú Veneziano

* Milhojas de crema mascarpone y trocitos de chocolate.

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

Café e infusiones NO INCLUIDAS