

Menú San Valentín

Entrantes para dos personas a compartir:

Duo de sardine marinate sobre focaccia pomodoro y vinagreta de frutos secos

Sardinadas marinadas, focaccia pomodoro, Grana Padano D.O.P. y vinagreta frutos secos con Módena miel.

Sorrentino relleno de pato y foie

Con salsa de setas, salchicha italiana y reducción de Pedro Ximénez.

Principal individual a elegir:

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.

Tataki de carne

Lomo bajo maduración 45 días con chimichurri, sal Maldon y patata asada.

Rotondi di cioccolato relleno de rabo de toro

Pasta rellena de rabo de toro y carrillera con salsa toffee de carne sobre parmentier de patata.

Óvalo de brandada de bacalao con caponata y romesco

Pasta rellena de brandada de bacalao, caponata siciliana y salsa romesco.

Pizza Boletus y setas con jamón ibérico

Con huevo a baja temperatura, crema de leche, mozzarella, Grana Padano D.O.P., boletus, setas y jamón Ibérico 100% bellota.

Pizza Tartufata

Crema de trufa, mozzarella, bacon, champiñón, cebolla roja, Grana Padano D.O.P., yema de huevo, rúcula y aceite de trufa blanca.

Lasagna di verdure

Espinaca, berenjena, calabacín, zanahoria, puerro, cebolla, bechamel y gratinado de Grana Padano D.O.P.

Postre a compartir:

Lingotto di carota y lotus

Esponjoso bizcocho de zanahoria y nueces combinado con queso fresco y crema de galleta lotus.

BEBIDA NO INCLUIDA

**25€
PERSONA
IVA INCLUIDO**

[mínimo 2 personas]

LaMafia®
SE SIENTA A LA MESA

#Piacere Original