

MAN  
GIARE  
BENE, E  
BASTA

LA MAFIA  
SE SIENTA A LA MESA

# TENTAZIONE

\*MENÚ COMPLETO PARA COMPARTIR

## APERITIVO

**APERITIVO DI SALSA POMODORO CON REGAÑAS AL ROMERO**

## PLATOS A COMPARTIR

**STICKS DE FOCACCIA POMODORINI**

con salsa pesto de rúcula.

**INSALATA FRESCA AFFUMICATA**

Rúcula, speck, dados de scamorza (queso ahumado italiano), gajos de melocotón, tomate reposado, lascas de Grana Padano D.O.P. y vinagreta de frutos secos con Módena miel.

**CARAMELOS DE MORCILLA CON SALSA MANDORLE Y FOIE**

Rellenos de morcilla, piquillo y Pedro Ximénez.

**RISOTTO GORGONZOLA**

Con queso gorgonzola D.O.P., almendra laminada, pera confitada, queso emmental y panceta crujiente.

**PIZZA TARTUFATA**

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

## SURTIDO DE POSTRES A COMPARTIR

*Incluye pan rústico individual.*

*2 botellas de Lambrusco, Clericcucio tinto o Clericcucio blanco*

*o*

*2 bebidas por persona (cerveza, agua mineral o refresco).*

**MENÚ PARA GRUPOS**  
(MÍNIMO 4 PERSONAS)

**31€**

PERSONA [IVA / IGI / IGIC incluido]

PIACERE  
ORIGINALE

# LA MAFIA

SE SIENTA A LA MESA

# PIACERE

\*MENÚ COMPLETO PARA COMPARTIR

## APERITIVO

**APERITIVO DI SALSA POMODORO CON REGAÑAS AL ROMERO**

## PLATOS A COMPARTIR

**SARDINE MARINATE SOBRE FOCACCIA POMODORO  
Y VINAGRETA DE FRUTOS SECOS**

**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.

**CARAMELOS DE MORCILLA CON SALSA MANDORLE Y FOIE**

Rellenos de morcilla, piquillo y Pedro Ximénez.

**RISOTTO MARE E MONTI**

Con champiñón, pollo braseado, gambón, tomate, romesco, tomate semiseco, romero y lascas de Grana Padano D.O.P.

**PIZZA VENECIANA**

Tomate pelati bio, mozzarella, gorgonzola, emmental, tomate reposado, pollo braseado, cebolla caramelizada y nueces.

## SURTIDO DE POSTRES A COMPARTIR

*Incluye pan rústico individual.*

*2 botellas de Lambrusco, Clericcucio tinto o Clericcucio blanco*

*o*

*2 bebidas por persona (cerveza, agua mineral o refresco).*

**MENÚ PARA GRUPOS**  
(MÍNIMO 4 PERSONAS)

**31€**

PERSONA [IVA / IGI / IGIC incluido]

PIACERE  
ORIGINALE

# LA MAFIA

SE SIENTA A LA MESA

# SEGRETO

## APERITIVO

### APERITIVO DI SALSA POMODORO CON REGAÑAS AL ROMERO

## ENTRANTES A COMPARTIR

### ANTIPASTO DI PORCHETTA ASADA CON HIERBAS SILVESTRES

Cocinada al horno con hinojo silvestre y especias, alcaparrones, rúcula y mayonesa de mostaza, acompañada de focaccia de romero y cebolla caramelizada.

### INSALATA DI RULO DE CABRA GRATINADO

Mezcla de lechugas, queso de cabra, tomate reposado, bacon, pasas, piñones con salsa mostaza y naranja.

### 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.

## PRINCIPAL INDIVIDUAL

*\*Plato individual a elegir con antelación*

### PIZZA VENECIANA

Tomate pelati bio, mozzarella, gorgonzola, emmental, tomate reposado, pollo braseado, cebolla caramelizada y nueces.

### LASAGNA 5 CAPAS MAR Y BOSQUE AL AROMA DE TOMILLO

Láminas de pasta al huevo en cinco capas alternando gambas y guiso de setas variadas, con salsa bechamel y gratinado con Grana Padano D.O.P.

### MEDALLONES DE SOLOMILLO CON BACON Y PEDRO XIMÉNEZ

Cebolla caramelizada, reducción de Pedro Ximénez y su guarnición de patata asada y tomate con Grana Padano D.O.P.

## SURTIDO DE POSTRES A COMPARTIR

*Incluye pan rústico individual.*

*2 botellas de Lambrusco, Clericcucio tinto o Clericcucio blanco*

*o*

*2 bebidas por persona (cerveza, agua mineral o refresco).*

**MENÚ PARA GRUPOS**  
(MÍNIMO 4 PERSONAS)

**36€**

PERSONA [IVA / IGI / IGIC incluido]

PIACERE  
ORIGINALE

# LA MAFIA

SE SIENTA A LA MESA

# DESTINO

## APERITIVO

**APERITIVO DI SALSA POMODORO CON REGAÑAS AL ROMERO**

## ENTRANTES A COMPARTIR

**SARDINE MARINATE SOBRE FOCACCIA POMODORO  
Y VINAGRETA DE FRUTOS SECOS**

**INSALATA ITALIANA DI BURRATA E CAPONATA**

Rúcula y espinaca baby con burrata cremosa, caponata siciliana, berenjena aliñada I.G.P. de Almagro, speck crujiente, polvo de tomate, almendras tostadas, reducción de vinagre de Módena y un toque de AOVE.

**RISOTTO CARBONARA**

Con bacon, pollo braseado, champiñón y lascas de Grana Padano D.O.P.

## PRINCIPAL INDIVIDUAL

*\*Plato individual a elegir con antelación*

**PICI AL RAGÚ DE CIERVO**

Plato de pasta típico de la Toscana con guiso de ciervo y láminas de trufa negra.

**ÓVALO DE BRANDADA DE BACALAO CON CAPONATA Y ROMESCO**

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

**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.

**PIZZA CAPRICCIO DE HIGO Y CABRA**

Con mermelada de higo negro, panceta italiana, mozzarella, rulo de cabra y microbrotes.

## SURTIDO DE POSTRES A COMPARTIR

*Incluye pan rústico individual.*

*2 botellas de Lambrusco, Clericcucio tinto o Clericcucio blanco*

*o*

*2 bebidas por persona (cerveza, agua mineral o refresco).*

**MENÚ PARA GRUPOS**  
(MÍNIMO 4 PERSONAS)

**38€**

PERSONA [IVA / IGI / IGIC incluido]

PIACERE  
ORIGINALE

# LA MAFIA

SE SIENTA A LA MESA

# MOMENTO

## APERITIVO

### APERITIVO DI SALSA POMODORO CON REGAÑAS AL ROMERO

## ENTRANTES A COMPARTIR

### CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA CON VIRUTAS DE FOIE

Con Grana Padano, virutas de foie, aderezo de limón y aceite oliva virgen extra y siempre acompañado de nuestra focaccia al pimentón.

### 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.

### RISOTTO BOLETUS

Con virutas de foie fresco y trufa negra.

## PRINCIPAL INDIVIDUAL

*\*Plato individual a elegir con antelación*

### QUADRATO DE PERDIZ EN SALSA DE BOLETUS Y TRUFA

Pasta rellena de una suave mezcla de perdiz escabechada con salsa de setas variadas y láminas de trufa.

### LASAGNA DI CARNE O DI VERDURE

- Selección de vacuno, tomate, zanahoria, puerro, bechamel y gratinado de Grana Padano.
- Espinaca, berenjena, calabacín, zanahoria, puerro, cebolla, bechamel y gratinado de Grana Padano.

### 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.

### CALZONE PERGAMINO DI PORCHETTA

Calzone con forma de pergamino, 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.

## SURTIDO DE POSTRES A COMPARTIR

*Incluye pan rústico individual.*

*2 botellas de Lambrusco, Clericcucio tinto o Clericcucio blanco*

*o*

*2 bebidas por persona (cerveza, agua mineral o refresco).*

**MENÚ PARA GRUPOS**  
(MÍNIMO 4 PERSONAS)

**41€**

PERSONA [IVA / IGI / IGIC incluido]

**PIACERE**  
**ORIGINALE**

# LA MAFIA

SE SIENTA A LA MESA

# INCANTO

## APERITIVO

### APERITIVO DI SALSA POMODORO CON REGAÑAS AL ROMERO

## ENTRANTES A COMPARTIR

### ANTIPASTO DI PORCHETTA ASADA CON HIERBAS SILVESTRES

Cocinada al horno con hinojo silvestre y especias, alcarrones, rúcula y mayonesa de mostaza, acompañada de focaccia de romero y cebolla caramelizada.

### PROVOLONE AL HORNO CON PESTO ROSSO

Queso provolone fundido, daditos de tomate, salsa pomodoro rosso y pipas de calabaza, acompañado con tostas de pan multifrutos.

### GRATINATO DI LUMACONI CON CREMA DE MARISCO

Pasta lumaconi con ragú cremoso de marisco, calamar y gambones, gratinada al horno con ricotta fresca, Grana Padano D.O.P., panko crujiente y un toque de albahaca.

## PRINCIPAL INDIVIDUAL

*\*Plato individual a 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.

### GIGANTI DE CORDERO LECHAL EN SALSA DE PEDRO XIMÉNEZ Y FOIE

Pasta rellena de cordero lechal al aroma de tomillo limón con salsa de setas, crema de leche, Pedro Ximénez y foie.

## SURTIDO DE POSTRES A COMPARTIR

*Incluye pan rústico individual.*

*2 botellas de Lambrusco, Clericcucio tinto o Clericcucio blanco*

*o*

*2 bebidas por persona (cerveza, agua mineral o refresco).*

**MENÚ PARA GRUPOS**  
(MÍNIMO 4 PERSONAS)

**41€**

PERSONA [IVA / IGI / IGIC incluido]

**PIACERE**  
**ORIGINALE**

# LA MAFIA

SE SIENTA A LA MESA

# SPLENDORE

## APERITIVO

### APERITIVO DI SALSA POMODORO CON REGAÑAS AL ROMERO

## ENTRANTES A COMPARTIR

### CARPACCIO DE BUEY CON GRANA PADANO D.O.P. Y ALCAPARRAS

Con aceite oliva virgen extra, alcaparras, Grana Padano D.O.P. acompañado de nuestra focaccia al pimentón.

### INSALATA MEDITERRÁNEA DI VENTRESCA

Fresca mezcla de lechugas con ventresca de atún, tomate reposado, ricotta cremosa, berenjena aliñada I.G.P. de Almagro, almendras tostadas, un toque de vinagre de Módena y un suave polvo de tomate.

### 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.

### CAPRICCI DI COCHINILLO

Pasta rellena de jugoso cochinillo, con salsa cremosa de Grana Padano D.O.P y calabaza, crujientes chips de panceta, pistachos y un toque dulce de reducción de Pedro Ximénez.

## PRINCIPAL INDIVIDUAL

*\*Plato individual a elegir con antelación*

### SOLOMILLO CON ESCAMAS DE SAL | 220 G.

De vacuno mayor 100% norte de España, acompañado de pimientos asados y patata natural frita.

### 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.

### COSTILLA A BAJA TEMPERATURA CON PARMIGIANA DI MELANZANE

Costilla de vacuno asada, acompañada de berenjena con tomate, orégano, mozzarella, Grana Padano D.O.P. y puré de patata con trufa

## SURTIDO DE POSTRES A COMPARTIR

*Incluye pan rústico individual.*

*2 botellas de Lambrusco, Clericcucio tinto o Clericcucio blanco*

*2 bebidas por persona (cerveza, agua mineral o refresco).*

**MENÚ PARA GRUPOS**  
(MÍNIMO 4 PERSONAS)

**48€**

PERSONA [IVA / IGI / IGIC incluido]

PIACERE  
ORIGINALE

# LA MAFIA

SE SIENTA A LA MESA