

Menú de Navidad Palermo

Aperitivo

Salsa Pomodoro con regañas al romero

Platos a compartir

Carpaccio de ternera
con Grana Padano y focaccia.

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
Caramelos de morcilla, piquillo y Pedro Ximénez con salsa mandorle y foie.

Risotto con ragout al vermut rosso
Con aceite macerado picante, ragout de carrillera y melosa,
vermut rosso, setas, Grana Padano y chips de espinacas.

Pizza Tartufata
Crema de trufa, mozzarella, bacon, champiñón, cebolla roja,
Grana Padano, yema de huevo, rúcula y aceite de trufa blanca.

Postre a compartir

Surtido de postres
Panacota bañada con confitura de frutos rojos,
tarta, tiramisú y helado de nuestro obrador.

2 botellas de Lambrusco, Clericcuccio (tinto o blanco) o
2 bebidas por persona: cerveza, agua mineral o refresco.

- INCLUYE UN PANECILLO RÚSTICO POR PERSONA -

28€

Precio por persona
[mínimo 4 personas]
- IVA incluido -

Menú de Navidad Bologna

Aperitivo

Salsa Pomodoro con regañas al romero

Platos a compartir

Sardine marinate sobre focaccia pomodoro
con Grana Padano D.O.P. y vinagreta de frutos secos con Módena miel.

Carpaccio de ternera
con Grana Padano y focaccia.

Pasta gratinada Bianca
Penne rigate, bechamel, panceta arrotalata, setas, pollo, nueces, pimienta, emmental y Grana Padano D.O.P.

Huevos rotos con pulpo salteado
salsa romesco, pimentón picante y patata natural frita.

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

Postre a compartir

Surtido de postres
Panacota bañada con confitura de frutos rojos, tarta, tiramisú y helado de nuestro obrador.

2 botellas de Lambrusco, Clericcuccio (tinto o blanco) o
2 bebidas por persona: cerveza, agua mineral o refresco.

- INCLUYE UN PANECILLO RÚSTICO POR PERSONA -

28€

Precio por persona
[mínimo 4 personas]
- IVA incluido -

Menú de Navidad Trento

Aperitivo

Salsa Pomodoro con regañas al romero

Entrantes para compartir

Carpaccio de ternera
con Grana Padano y focaccia.

Provolone al horno con pesto rosso
Queso provolone fundido, daditos de tomate, salsa pomodoro rosso y pipas de calabaza

Huevos rotos con jamón ibérico 100% bellota
queso provolone fundido, tomate en dados y patata natural frita.

Plato individual

[a elegir con antelación, entre las siguientes opciones]

Pizza Tartufata

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

Cannelloni con ossobuco

Ragout de ossobuco, bechamel, emmental y aceite de trufa blanca.

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.

Postre a compartir

Surtido de postres

Panacota bañada con confitura de frutos rojos, tarta, tiramisú y helado de nuestro obrador.

2 botellas de Lambrusco, Clericcuccio (tinto o blanco) o 2 bebidas por persona: cerveza, agua mineral o refresco.

- INCLUYE UN PANECILLO RÚSTICO POR PERSONA -

32€

Precio por persona
[mínimo 4 personas]
- IVA incluido -

Menú de Navidad Genova

Aperitivo

Salsa Pomodoro con regañas al romero

Entrantes para compartir

Carpaccio de presa ibérica con virutas de foie

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

Insalata di rulo de cabra gratinado

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

Risotto Mare e Monti

Con champiñón, pollo braseado, gambón, tomate, romesco, tomate semiseco, romero y escamas de Grana Padano.

Plato individual

[a elegir con antelación, entre las siguientes opciones]

Giganti de cordero lechal en salsa de Pedro Ximenez y foie

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

Lasagna di carne

Selección de vacuno, tomate, zanahoria, puerro, bechamel y gratinado de Grana Padano.

Lasagna di verdure

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

Medallones de solomillo con bacon y Pedro Ximénez

Con cebolla caramelizada, reducción de Pedro Ximénez y su guarnición de patata asada y tomate con Grana Padano.

Postre a compartir

Surtido de postres

Panacota bañada con confitura de frutos rojos, tarta, tiramisú y helado de nuestro obrador.

2 botellas de Lambrusco, Clericcuccio (tinto o blanco) o
2 bebidas por persona: cerveza, agua mineral o refresco.

- INCLUYE UN PANECILLO RÚSTICO POR PERSONA -

34€

Precio por persona
[mínimo 4 personas]
- IVA incluido -

Menú de Navidad Torino

Aperitivo

Salsa Pomodoro con regañas al romero

Entrantes para compartir

Sardine marinate sobre focaccia pomodoro
con Grana Padano D.O.P. y vinagreta de frutos secos con Módena miel.

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.

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

Plato individual

[a elegir con antelación, entre las siguientes opciones]

Mafaldi con ragout de carrillera y melosa
Pasta mafaldi, carrillera y melosa de vacuno, vino, salsa de tomate,
Grana Padano D.O.P. y micro brotes de ensalada.

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

Medallones de solomillo con bacon y Pedro Ximénez
Con cebolla caramelizada, reducción de Pedro Ximénez
y su guarnición de patata asada y tomate con Grana Padano D.O.P.

Postre a compartir

Surtido de postres
Panacota bañada con confitura de frutos rojos,
tarta, tiramisú y helado de nuestro obrador.

2 botellas de Lambrusco, Clericuccio (tinto o blanco) o
2 bebidas por persona: cerveza, agua mineral o refresco.

- INCLUYE UN PANECILLO RÚSTICO POR PERSONA -

34€

Precio por persona
[mínimo 4 personas]
- IVA incluido -

Menú de Navidad Verona

Aperitivo

Salsa Pomodoro con regañas al romero

Entrantes para compartir

Tabla Toscana Embutidos

Sticks de focaccia, salsa pesto, bresaola, speck, pepperoni, mortadela de bolonia, tomate reposado, nueces y Grana Padano

Huevos rotos con bacon

tomate natural, mozzarella y patata natural frita.

Grandi cappelli de pollo de corral y ciruela en salsa del chef con gambón

Pasta rellena de pollo de corral con ciruelas y foie en salsa de fondo pescador, tomate, salsa romesco, crema de leche y gambones.

Plato individual

[a elegir con antelación, entre las siguientes opciones]

Presa ibérica con gremolata de lima

Con especias, lima, patata baby, cebolletas glaseadas, rúcula y sal Maldon.

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.

Postre a compartir

Surtido de postres

Panacota bañada con confitura de frutos rojos, tarta, tiramisú y helado de nuestro obrador.

2 botellas de Lambrusco, Clericcuccio (tinto o blanco) o 2 bebidas por persona: cerveza, agua mineral o refresco.

- INCLUYE UN PANECILLO RÚSTICO POR PERSONA -

38€

Precio por persona
[mínimo 4 personas]
- IVA incluido -

Menú de Navidad Amalfi

Aperitivo

Salsa Pomodoro con regañas al romero

Entrantes para compartir

Sardine marinate sobre focaccia pomodoro

con Grana Padano D.O.P. y vinagreta de frutos secos con Módena miel.

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.

Carpaccio de présa ibérica con virutas de foie

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

Risotto Mare e Monti

Con champiñón, pollo braseado, gambón, tomate, romesco, tomate semiseco, romero y escamas de Grana Padano. tomate, salsa romesco, crema de leche y gambones.

Plato individual

[a elegir con antelación, entre las siguientes opciones]

Solomillo con escamas de sal

240 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.

Cannelloni con ossobuco

Ragout de ossobuco, bechamel, emmental y aceite de trufa blanca.

Postre individual

[a elegir con antelación, entre las siguientes opciones]

Tiramisú: Estilo tradicional según la receta de la Mamma, con el mejor mascarpone.
Sorbete de limón: Hecho con limones recogidos en temporada y base de frutos rojos.

2 botellas de Lambrusco, Clericcuccio (tinto o blanco) o
2 bebidas por persona: cerveza, agua mineral o refresco.

- INCLUYE UN PANECILLO RÚSTICO POR PERSONA -

42€

Precio por persona
[mínimo 4 personas]
- IVA incluido -