

## 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 arrotolata, 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, Clericuccio (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, Clericuccio (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 -