

Menú Ghirlanda

Aperitivo

Salsa Pomodoro con regañas al romero

Entrantes para compartir

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

Provolone al horno con pesto y pistachos
Queso provolone fundido, daditos de tomate, salsa pesto y pistachos.

Risotto Boletus
Con virutas de foie fresco y ralladura de trufa negra.

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.

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

Postre a compartir

Surtido de postres
Bandeja con surtido de postres para compartir al centro de la mesa.

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

- INCLUYE UN PANECILLO RÚSTICO POR PERSONA -

* Hazlo con bebida ilimitada durante la comida por 42€

#PiacereOriginale

36€

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

Menú Torroncino

Aperitivo

Salsa Pomodoro con regañas al romero

Entrantes para compartir

Carpaccio de buey con Grana Padano D.O.P. y alcaparras

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

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

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

Plato individual

[a elegir con antelación, entre las siguientes opciones]

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.

Lasagna di verdure

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

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

Bandeja con surtido de postres para compartir al centro de la mesa.

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

- INCLUYE UN PANECILLO RÚSTICO POR PERSONA -

* Hazlo con bebida ilimitada durante la comida por 42€

#PiacereOriginale

36€

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

Menú Papazzo di neve

Aperitivo

Salsa Pomodoro con regañas al romero

Entrantes para compartir

Carpaccio de buey con Grana Padano D.O.P. y alcaparras

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

Sorrentino de pato y foie

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

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]

Pizza Boletus y setas con jamón ibérico

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

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

Bandeja con surtido de postres para compartir al centro de la mesa.

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

- INCLUYE UN PANECILLO RÚSTICO POR PERSONA -

* Hazlo con bebida ilimitada durante la comida por 43€

#PiacereOriginale

37€

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

Menú Pranzo di Natale

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 D.O.P.

Risotto de nduja y burrata italiana

Arroz carnaroli, burrata, panceta italiana, salsa de tomate, nduja (crema italiana de chorizo picante), Grana Padano D.O.P. y hojas de rúcula.

Caramelos de morcilla

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

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

Bandeja con surtido de postres para compartir al centro de la mesa.

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

- INCLUYE UN PANECILLO RÚSTICO POR PERSONA -

* Hazlo con bebida ilimitada durante la comida por 45€

#PiacereOriginale

39€

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

Menú La Befana

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.

Focaccia con pomodorini e burrata

Acompañada de speck, tomate reposado, rúcula y aceite de pesto.

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]

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

con 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.

Pizza Boletus y setas con jamón ibérico

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

Postre individual

[a elegir con antelación, entre las siguientes opciones]

Lingotto di carota y lotus: Bizcocho de zanahoria con queso fresco y crema de galleta lotus.

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 -

* Hazlo con bebida ilimitada durante la comida por 49€

#PiacereOriginale

43€

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