

MENÚ



Aperitivo

Finas lonchas de Mortadella italiana
con rocas de parmesano.

Entrantes

(a compartir)

Polenta Tartufata

Polenta con fondue de queso parmesano,
boletus y láminas de trufa fresca

Pinsas variadas: Margherita y
Prosciutto e Funghi

Principale

(a elegir uno por persona)

Spaghetti alla Nerano

Con calabacín, pimienta negra, albahaca, parmesano y
queso provola.

Tortelloni alla Zucca

Rellenos de calabaza con salsa cremosa y aroma de trufa

Lasagna di Zia Lidia

Con salsa de tomate San Marzano D.O.P. , carne picada,
bechamel y queso parmesano.

Postre

(o café)

Tiramisú

Casero a base de galleta «Savoardi» empapadas en café,
yema de huevo pasteurizada, mascarpone.

45€

(Incluye vino de la casa, cerveza de barril y
refrescos ilimitados hasta la salida del postre)

MENÚ



Aperitivo

Bruschetta di Sorrento

Pan tostado con tomate datterino, ajo, albahaca, orégano, aceite de oliva, tomates secos y rocas de Cacio Nerone.

Entrantes

(a compartir)

Vitello Tonnatto

Finas lonchas de ternera blanca con salsa de atún y alcaparras.

Provola alla Pizzaiola

Fundida al horno en salsa de tomate San Marzano D.O.P. y un toque de orégano.

Pinsas variadas: Diavola y
Quattro Formaggi

Principale

(a elegir uno por persona)

Spaghetti Carbonara

Con yema de huevo, guanciale de verdad, queso pecorino romano y pimienta negra.

Pappardelle ai Porcini

Con tomates secos, boletus, rúcula, piñones, aroma de trufa y un toque de tomate San Marzano D.O.P.

Gnocchi al Gorgonzola

Con salsa de queso gorgonzola.

Postre

(o café)

Tiramisú

Casero a base de galleta «Savoiardi» empapadas en café, yema de huevo pasteurizada, mascarpone.

50€

(Incluye vino de la casa, cerveza de barril y refrescos ilimitados hasta la salida del postre)

MENÚ



Aperitivo

Capresina di Bufala

Mozzarella de búfala, tomates frescos, albahaca fresca, aceite de oliva y un toque de orégano.

Entrantes

(a compartir)

La Burrata di Peppe

Acompañada de tomate San Marzano D.O.P y un toque de pesto

Parmigiana di Melanzane

Fundida al horno en salsa de tomate San Marzano D.O.P. y un toque de orégano.

Pinsas variadas: Pistacchio e Mortadella y Speck e Gorgonzola

Principale

(a elegir uno por persona)

Spaghetti Brontesi

Con yema de huevo, guanciale de verdad, queso pecorino romano y pimienta negra.

Risotto di Zio Peppe

Con tomates secos, boletus, rúcula, piñones, aroma de trufa y un toque de tomate San Marzano D.O.P.

Tagliolini al Tartufo

Con salsa de queso gorgonzola.

Postre

(o café)

Nutellotto

55€

(Incluye vino de la casa, cerveza de barril y refrescos ilimitados hasta la salida del postre)

