

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)

Caprese di Bufala

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

Cozze alla Pulcinella

Mejillones de roca al estilo napolitano con salsa de tomate San Marzano D.O.P, un toque de guindilla y crocantes de pan.

Pizzas variadas: Diavola e Melanzane

Principale

(a elegir)

Spaghetti alla Carbonara

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

Risotto al Tartufo

Con boletus y láminas de trufa fresca.

Filetto di Manzo

Solomillo de vaca con salsa de romero, boletus y vino tinto acompañado de patatas al horno.

Postre

(o café)

Tiramisú

Casero a base de galleta "Savoiardi" empapadas en café, yema de huevo pasteurizada y Mascarpone.

50€

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

MENÚ

Aperitivo

Finas lonchas de Mortadella italiana
con rocas de parmesano.

Entrantes

(a compartir)

Caponata Siciliana

Pisto al estilo siciliano con berenjenas.

Bruschetta di Sorrento

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

Pizzas variadas: Margherita e
Prosciutto e Funghi

Principale

(a elegir)

Spaghetti alla Nerano

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

Gnocchi al Gorgonzola

Con salsa de queso gorgonzola.

Lasagna di Zia Lidia

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

Postre

(o café)

Tiramisú

Casero a base de galleta "Savoiardi" empapadas en café,
yema de huevo pasteurizada y Mascarpone.

45€

(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)

Antipasto Italiano

Cuidada selección de embutidos italianos y mozzarella de búfala, alcachofas y rúcula.

Burrata Pugliese

Queso fresco típico de la región de Puglia acompañado de caponata siciliana y rúcula.

Pizzas variadas: Pistacchio e Mortadella y Speck e Gorgonzola

Principale

(a elegir)

Risotto Frutti di Mare

Con mejillones, almejas, gambas y tomate datterino.

Tagliolini al Tartufo

Pasta fresca con salsa de trufa y láminas de trufa fresca de temporada.

Salmón en Crosta

En crosta de albahaca acompañado de crudités de verdura.

Postre

(o café)

Nutellotto

Nutella, mascarpone, galleta sin gluten y pistacho. La reinención del posiblemente postre más famoso de Madrid.

55€

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