

M E N Ú



Aperitivo

Finas lonchas de Mortadella italiana
con rocas de parmesano.

Entrantes

(a compartir)

Parmigiana di Melanzane

Berenjenas al horno con tomate San Marzano
D.O.P, albahaca y parmesano.

Pizzas variadas: Margherita
y Prosciutto e Funghi

Principale

(a elegir)

Spaghetti alla Nerano

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

Gnocchi al Pesto

Con salsa de pesto genovés.

Pollo alla Cacciatora

Filete de pechuga de pollo con salsa de tomate San
Marzano D.O.P. , guindilla y patatas al horno.

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)



M E N Ú

Aperitivo

Bruschetta di Sorrento

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

Entrantes

(a compartir)

Caprese di Búfala

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

Parmigiana di Melanzane

Berenjenas al horno con tomate San Marzano D.O.P., albahaca y queso parmesano.

Pizzas variadas: Diavola y Melanzane

Principale

(a elegir)

Spaghetti Brontesi

Con pesto de pistacho de Bronte, straciatella de burrata y granela de pistacho.

Lasagna di Zia Lidia

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

Tortelloni alla Zucca

Rellenos de calabaza con salsa cremosa y aroma de trufa.

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)



M E N U

Aperitivo

Capresina di Búfala

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

Entrantes

(a compartir)

Provola alla Pizzaiola

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

Burrata di Ornella

Queso fresco típico de la región de Puglia con salsa de pesto y tomate datterino.

Pizzas variadas: Pistacchio e
Mortadella y Speck e Gorgonzola

Principale

(a elegir)

Spaghetti Carbonara al tartufo

Hecha con el premiado Pecorino Tartufado Moliterno®, trufa fresca, yema de huevo, guanciale y pimienta negra.

Risotto Frutti di Mare

Con mejilones, almejas, gambas y tomate datterino.

Filetto di Manzo

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

Postre

(o café)

Nutellotto

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

55€

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