

M E N Ú



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 galletas «Savoiardi» 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).

M E N Ú



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 Tonnato

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 boletus frescos.

Gnocchi al Gorgonzola

Con salsa de queso gorgonzola.

Postre

(o café)

Tiramisú

Casero a base de galletas «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 Ú



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 della Nonna

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

Pinsas variadas: Pistacchio e Mortadella y Speck e Gorgonzola

Principale

(a elegir uno por persona)

Spaghetti Brontesi

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

Risotto di Zio Peppe

Con salsiccia italiana, radicchio y romero.

Tagliolini al Tartufo

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

Postre

(o café)

Nutellotto

Nutella, mascarpone, galleta sin gluten y pistacho.

55€

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