Peppe Fusco
CAFFÉ E CUCINA

Menús de Navidad

Para celebrar las fiestas en buena compañía

GRUPPO PULCINELLA

Peppe Fusco
CAFFÉ E CUCINA

Menù Stella di Natale

45 € por persona con bebidas ilimitadas ✦ 35 € con bebidas aparte

✦ Entrante · para compartir ✦

La Parmigiana della Nonna *(1 cada 4 personas)*

Berenjenas al horno con tomate San Marzano D.O.P, albahaca y parmesano, por capas, como mandó la nonna. Discutir su receta es cosa seria en Italia.

Mortadella Bologna *(1 cada 4 personas)*

Finas lonchas de la mejor Mortadella Bologna IGP, con pistacho y cortada al momento. Desaparece de la tabla antes de que llegue el resto de la mesa.

Bruschette di Sorrento *(1 cada 4 personas)*

Dos rebanadas crujientes de pan con tomate datterino, ajo, albahaca, aceite de oliva y rocas de Parmigiano Reggiano D.O.P. El aperitivo que desaparece antes de que llegue el resto.

Pinsa Prosciutto e Funghi *(1 cada 4 personas)*

Mozzarella, salsa de tomate San Marzano D.O.P, jamón cocido italiano y champiñones. La de toda la vida, más ligera y crujiente.

✦ Principal · a elegir ✦

La Lasagna di Zia Lidia

Lasagna con tomate San Marzano D.O.P, carne picada de ternera, bechamel y parmesano. La receta de la zia Lidia, y no se toca.

La Vera Carbonara

La auténtica: rigatoni, yema de huevo, guanciale de verdad, Pecorino romano D.O.P y pimienta negra. Sin nata, que en Roma nos vigilan.

Gnocchi ai Quattro Formaggi *(vegetariano)*

Gnocchi caseros con salsa de gorgonzola, pecorino, parmesano, provola y un toque de pimienta negra. El queso en su versión más cremosa.

✦ Postre ✦

Tiramisù 2.0

Galleta «Savoiardi» empapada en café, yema pasteurizada y mascarpone. El de siempre, con una vuelta de tuerca.

Café

Pan, focaccia y grissini incluidos
Bebidas ilimitadas: vino de la casa, cerveza, refrescos y agua hasta la salida de los postres

Peppe Fusco
CAFFÉ E CUCINA

Menù Festa di Natale

55 € por persona con bebidas ilimitadas ✦ 45 € con bebidas aparte

Bienvenida

Copa di Prosecco di Benvenuto

Una copa de Prosecco Conca d'Oro nada más sentarse, para brindar antes de empezar. Las fiestas arrancan aquí.

Entrante · para compartir

La Burrata di Peppe *(1 cada 2 personas)*

Burrata de Puglia con pesto y tomate datterino. Cremosa por dentro, peligrosa para el pan.

Provola alla Pizzaiola *(1 cada 4 personas)*

Provola fundida al horno en salsa de tomate San Marzano D.O.P con un toque de orégano. Cuchara para la salsa muy recomendada.

Pinsa Diavola *(1 cada 4 personas)*

Salame piccante, salsa de tomate San Marzano D.O.P, mozzarella y aceitunas negras de Gaeta. Pica lo justo para hacerse notar.

Principal · a elegir

Cotoletta alla Milanese *(a confirmar 48 h antes)*

Ternera empanada con patatas fritas y rúcula con tomatitos sicilianos. Crujiente por fuera, felicidad por dentro.

La Vera Carbonara

La auténtica: rigatoni, yema de huevo, guanciale de verdad, Pecorino romano D.O.P y pimienta negra. Sin nata, que en Roma nos vigilan.

Risotto ai Porcini e Tartufo *(vegetariano)*

Arroz cremoso con boletus y láminas de trufa fresca. Se hace al momento, así que merece la espera.

Postre

Nutellotto

Nutella, mascarpone, galleta sin gluten y pistachos. Posiblemente el postre más famoso de Madrid, y no lo decimos solo nosotros.

Café

Pan, focaccia y grissini incluidos
Bebidas ilimitadas: vino de la casa, cerveza, refrescos y agua hasta la salida de los postres

Peppe Fusco
CAFFÉ E CUCINA

Menù Gran Cenone

65 € por persona con bebidas ilimitadas ✦ 55 € con bebidas aparte

Bienvenida

Copa di Prosecco di Benvenuto

Una copa de Prosecco Conca d'Oro nada más sentarse, para brindar antes de empezar. Las fiestas arrancan aquí.

Entrante · para compartir

Carpaccio di Manzo *(1 cada 2 personas)*

Finísimas láminas de solomillo de vaca en crudo con rúcula y lascas de Parmigiano Reggiano D.O.P. Menos es más.

La Burrata di Peppe *(1 cada 2 personas)*

Burrata de Puglia con pesto y tomate datterino. Cremosa por dentro, peligrosa para el pan.

Pinsa Pistacchio e Mortadella *(1 cada 4 personas)*

Crema de pistacho, mozzarella, mortadela y ricotta. La combinación de moda que llegó para quedarse.

Principal · a elegir

Filetto ai Porcini *(a confirmar 48 h antes)*

Solomillo de vaca con salsa de romero, boletus y vino tinto, con patatas al horno. El plato para las ocasiones que se lo merecen.

Baccalà alla Napoletana *(a confirmar 48 h antes)*

Bacalao guisado a la napolitana en salsa de tomate San Marzano D.O.P con aceitunas de Gaeta y alcaparras. Un clásico de las fiestas de Nápoles.

Tagliatelle al Tartufo *(vegetariano)*

Tagliatelle frescas con salsa de trufa y láminas de trufa fresca de temporada. Para los días que piden un capricho con mayúsculas.

Postre

Tiramisù 2.0

Galleta «Savoiardi» empapada en café, yema pasteurizada y mascarpone. El de siempre, con una vuelta de tuerca.

Café

Pan, focaccia y grissini incluidos
Bebidas ilimitadas: vino de la casa, cerveza, refrescos y agua hasta la salida de los postres

Peppe Fusco
CAFFÉ E CUCINA

Menú Infantil

25 €

Principal · a elegir

Spaghetti al Pomodoro
Con salsa de tomate San Marzano D.O.P y albahaca fresca.

Tagliatelle alla Bolognese
Con salsa de ternera picada al estilo bolognese y tomate San Marzano D.O.P.

Pinsa Prosciutto
Jamón cocido italiano, mozzarella, tomate San Marzano D.O.P y albahaca fresca.

Postre

Gelato Artigianale Italiano
Una bola de helado italiano artesanal: chocolate, pistacho o vainilla.

Incluye una bebida: refresco, zumo o agua
Precio por niño, IVA incluido

Peppe Fusco
CAFFÉ E CUCINA

Condiciones

- Menús disponibles del 1 de noviembre al 6 de enero. Mínimo 8 comensales y todos los comensales de la mesa toman el mismo menú.
- Cada comensal elige su principal en la mesa. Los platos marcados «a confirmar 48 h antes» —Cotoletta alla Milanese, Filetto ai Porcini y Baccalà alla Napoletana— requieren comunicar el número de raciones con 48 h de antelación.
- Bebidas ilimitadas: vino de la casa, cerveza, refrescos y agua. Se sirven desde que la mesa está completa y sentada, no desde la llegada del primer comensal, hasta la salida de los postres. Copas, cócteles, vinos de carta y otras bebidas se facturan aparte.
- Opción con bebidas aparte: el mismo menú sin bebida incluida. Las bebidas se facturan por consumo según carta.
- El postre es el indicado en cada menú, uno por comensal. No se sustituye por otro de carta.
- Pan, focaccia y grissini incluidos, sin cargo adicional.
- Precios por persona, IVA incluido.
- Alérgenos e intolerancias: comunicar al hacer la reserva. Todos los menús incluyen al menos una opción vegetariana.

✦ Reserva y cancelación ✦

- Para confirmar la reserva se abona una señal del 50% del importe, calculada sobre los comensales reservados. La reserva no es firme hasta recibir la señal.
- El resto se abona 72 h antes del evento, calculado sobre el número definitivo de comensales confirmados en ese momento.
- Cancelación con más de 15 días de antelación: se devuelve el 100% de la señal.
- Cancelación entre 15 días y 72 h antes del evento: se devuelve el 50% de la señal.
- Cancelación en las últimas 72 h: sin devolución.

GRUPPO PULCINELLA