

MENÚ DE NAVIDAD 3

“TRADICIÓN GOURMET”

PICADA PARA COMPARTIR

CALAMARO ALLA ANDALUSA

Tiernos calamares ligeramente enharinados y fritos hasta conseguir un exterior dorado y crujiente.

CROCCHETTE MISTE FATTE IN CASA

Selección de nuestras croquetas caseras, cremosas por dentro y delicadamente crujientes por fuera.

BURRATA ROSSA AL PESTO

Burrata hipercremosa rellena de pesto, acompañada de compota de tomate: fresca, delicada y sorprendentemente cremosa.

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

ASADO DI COSTINE A BASSA TEMPERATURA

Tira de asado cocinada a baja temperatura, tierna, jugosa y llena de sabor.

BACCALÀ LIVORNESE A MODO MIO

Bacalao con tomate, aceitunas y espinacas, inspirado en los sabores mediterráneos de Livorno.

PIZZA TARTUFATA E FUNGHI PORCINI

Pizza de trufa y setas con requesón, cremosa, aromática y de sabor envolvente.

RAVIOLI AI FICHI E FOIE

Ravioli rellenos de higos y foie, una combinación delicada de matices dulces y salados.

POSTRE (A COMPARTIR)

TIRAMISÙ

Nuestro tiramisù clásico, elaborado con crema de mascarpone y café, terminado con una fina capa de cacao.

BROWNIE CON GELATO

Brownie acompañado de helado, un contraste intenso y cremoso para terminar la comida.

PAQUETES DE BEBIDA (NO INCLUIDOS)

A elegir: agua, caña, refresco o copa de vino de la casa.

1 consumición 4,50 € · 2 consumiciones 8,50 € · 3 consumiciones 12,50 €

IVA incluido. Consulte alergias e intolerancias.

37 € por persona · bebida aparte

