



Menú de degustación y maridaje de vinos

Con la colaboración de

Bodegas:

TIANNA NEGRE



Menú de degustación con maridaje

ENTRANTES

Crocchette di Vitello Tonnato

Deliciosas croquetas de vitello tonnato, cubiertas con su cremosa salsa de atún y alcaparra frita.

Vino recomendado: KM1 BLANCO

Pizza "Figurato" Diavola de León

Auténtica pizza italiana con chorizo de León, olivas taggiasche, parmesano, mozzarella fresca y albahaca.

Vino recomendado: VELOBLANC

PASTAS

Scarpinocc al Tartufo e Funghi

Pasta fresca rellena de crema de setas y trufa, acompañada de una succulenta salsa de carne estofada y fondue de parmesano.

Vino recomendado: BOCCHORIS BLANC

Ravioli di Mare e Tartar

Raviolis rellenos de burrata cremosa, servidos con salsa de gambas, pesto y tartar de gambas frescas.

Vino recomendado: TIANNA ROSE

Ravioli ai Fichi e Foie

Raviolis rellenos de burrata con una exquisita crema de foie e higos secos, acompañados de jamón de Parma crujiente.

Vino recomendado: BOCCHORIS TINTO

POSTRES

Cannoli Ripieni

Innovadores cannoli sicilianos rellenos de crema de chocolate blanco y acompañados de frutos del bosque.

Vino recomendado: JAVIER SANZ DULCE DE INVIERNO

Tiramisú

El clásico postre italiano con capas de suave crema y café, ideal para cerrar con broche de oro.

Vino recomendado: JAVIER SANZ DULCE DE INVIERNO

BEBIDAS

1 Refresco por persona

1 Agua por persona

45 Euros por persona