

# PICCOLO

*\*Bebida de bienvenida*

## Aperitivo

PARA COMPARTIR

*La mejor selección de quesos y embutidos Italianos de Florentine, con mermelada casera, focaccia y grissini*

## Antipasti

*Elige entre:*

### VITELLO TONNATO

*Lomo alto de ternera cocinado a baja temperatura con vegetales encurtidos y salsa de anchoas.*

### TUNA TARTARE

*Atún Yellowfin, aguacate, chili, rábano, aderezo de limón y jengibre servido con caviar Oscietra.*

*\*Servido con vino tinto: Cortijo de los Aguilares  
o vino blanco: Falanghina Benevento*

## Main

*Elige entre:*

### CORDERO A FUEGO LENTO

*Con puré de boniato y zanahorias baby*

### BACALAO GLASEADO CON MIEL

*Lomo de Bacalao a la plancha, servido con espárragos, tomates cherry confitados y glaseado de ajo y miel*

*Servido con vino tinto: Cortijo de los Aguilares  
o vino blanco: Falanghina Benevento*

## Dolci

### MOUSSE DE RICOTTA

*Con pistachos triturados, praliné de pistacho y piononos*

*\*Servido con café de tu elección*

90€ P.P.

# DONNA

*\*Bebida de bienvenida*

## Aperitivo

PARA COMPARTIR

*La mejor selección de quesos y embutidos Italianos de Florentine, con mermelada casera, focaccia y grissini.*

+ Ostras ( 1 p.p. )

## Antipasti

*Elige entre:*

### VITELLO TONNATO

*Lomo alto de ternera cocinado a baja temperatura con vegetales encurtidos y salsa de anchoas.*

### CARPACCIO DE GAMBA ROJA

*Con vinagreta de jamón.*

*Acompañado con Prosecco.*

## Primi

*Elige entre:*

### RISOTTO DE SETAS

*Con crema de setas y setas salteadas.*

### TRUFFLE TAGLIATELLE

*Beurre blanc de trufa con trufa fresca laminada.*

*Acompañado con Valpolicella Ripasso.*

## Main

*Elige entre:*

### LINGOTE DE TERNERA

*Rabo de toro estofado en vino tinto con puré de patatas y Parmesano.*

### RODABALLO

*En su guiso con champiñones.*

*\*Acompañado con Barbera d'Alba o Chardonnay*

## Dolci

### PANNA COTTA CON FRUTOS ROJOS

*Un postre Italiano cremoso hecho con nata fresca y vainilla, servido con salsa de frutos rojos.*

*\*Servido con un vino dulce o licor digestivo + café a tu elección*

150€ P.P.