

“Gastronomía italiana”

(Menú 9 de febrero 2017)



Aperitivos

Penne relleno de crema de queso, al pesto con crujiente de tomate y tierra de olivas negras



Tartar de caprese con caviar de albahaca



Empieza (a elegir)

Risotto boletus con aceite de trufas y crujiente de cecina



Sopa minestrone



Sigue (a elegir)

Bacalao cocinado a baja temperatura con salsa arribiata y ñoquis



Lubina al estilo de Liguria



Termina (a elegir)

Ossobucco estofado sobre lecho de polenta al parmesano, salteado de setas de temporada y sésamo



Canelones de rabo de toro con reducción de su propio jugo y queso ahumado



Postre principal

Tiramisú con crujiente de chocolate, helado de stracciatella



Mignardises

Cannoli siciliani



Tartaleta de limón



Relámpago de merengue italiano



Información sobre alérgenos: Aunque trabajamos para ofrecerles la máxima calidad en todos nuestros productos, sentimos no poder garantizar la ausencia, en la composición de nuestros platos y elaboraciones, de las siguientes sustancias alérgicas o que provocan intolerancias (incluidas trazas) recogidas en el Anexo II del Reglamento Europeo 1169/2011: cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia), apio, mostaza, sésamo, anhídrido sulfuroso y sulfitos, altramuces y moluscos.