



MENÚ MILANO

ANTIPASTI (1 x 4 pax)

BURRATA AI TRE POMODORINI

Burrata con tomate confitado, tomates con vinagreta de flor de saúco y tomates secos

CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio de ternera con mayonesa de pepinillos, tapioca en polvo y aceite de rúcula, semillas de mostaza y gel de limón

FOCACCIA AL TEGAMINO (1 x 4 pax)

Pan focaccia horneado en molde

CARPACCIO DI TONNO

Carpaccio de atún, con crema de mascarpone y ricotta, frambuesas deshidratadas y vinagreta de trufa

POLPO

Tentáculo de pulpo crujiente con puré de patata con tinta de sepia y tomates cherry

PASTA

RISOTTO ALL'ERBA CIPOLLINA

Risotto con pesto de cebollino, con crema de queso straciatella, aceite de albahaca y piñones salados

SEGUNDO

SPIGOLA IN CROSTA DI PANE (100 grs)

Lubina (100 GRS) al horno en costra de pan crujiente de mantequilla morena con cogollos asados y puré de guisante

POSTRE

CHEESECAKE AL FORNO

Tarta de queso con caramelo salado y pralinés de nueces pecan

El menù incluye*: Agua, vino blanco Chardonnay, vino tinto Montepulciano d'Abruzzo, Cerveza de barril, Refrescos.

50 EURO POR PERSONA (IVA INC.)

42 SIN BEBIDA POR PERSONA (IVA INC.)

Para vegetarianos y celíacos consultenos

***El menù con la bebida comenzará una vez estén todos los comensales sentados**

***Las consumiciones de antes y después se abonarán a parte**