



PER INIZIARE

BURRATINA

125 gramos de Burrata Pugliese con tomates datterini confitados en casa y pera en brunoise marinada al brandy.

PRIMI PIATTI

A escoger una de las dos opciones.

RISOTTO AL BAROLO

Risotto al Barolo con cebolla francesa caramelizada.

TAGLIATELLE AL CARBONE

Tagliatelle al carbón con espárragos trigueros silvestres en salsa al pesto.

SECONDI PIATTI

A escoger una de las dos opciones.

GALLETTO CON PATATE

Picanton en salsa al marsala y patatas al horno.

CODA DI ROSPO

Cola de rape con fondo cremoso de grana padano y crujiente de lardo.

PER FINIRE

Panna Cotta de chocolate blanco.

Incluye una consumición de bebida por persona.

50 EUROS POR PERSONA.

Todos nuestros precios incluyen IVA.
Solicítanos toda la información sobre los alérgenos.