



Davvero
BY DAVANTI

MENÚ 1

ENTRANTE

A escoger entre:

FOCACCIA CON MORTADELLA AL TARTUFO

Mini focaccia casera acompañada de nuestra deliciosa mortadella al tartufo .

INSALATA MEDITERRÁNEA

Brotes tiernos, berenjena crujiente, nueces, concassé de pera, láminas de parmesano y tomates datterini aderezada con vinagreta de mostaza miel.

PRIMER PLATO

A escoger entre:

SPAGHETTI DATTERINI E CREMA DI BURRATA

Lo elaboramos con salsa de tomates sicilianos, albahaca y crema de burrata .

PIZZA CLASSICA

Salsa de tomate, burrata, rúcula, prosciutto di parma y láminas de grana padano.

POSTRE

PANNA COTTA

Panna cotta con frutos rojos.

El menú incluye una consumición de bebida por persona (no copas).

PRECIO POR PERSONA 35€ (IVA INCLUIDO)

MENÚ 2

ENTRANTE

A escoger entre:

MANZO TONNATO

Finas lonchas de redondo de vaca acompañados con demiglace de atún rojo.

GRIGLIATA DI VERDURE

Verduras de temporada a la parilla.

PRIMER PLATO

A escoger entre:

SPAGHETTI CARBONARA IN CESTINO DI PARMIGIANO

Lo elaboramos con guanciale, yema de huevo y queso pecorino .

ORECCHIETTE AL PESTO DE PISTACCHIO E VONGOLE

Orechiette con pesto de pistacho y almejas.

RISOTTO FUNGHI PORCINI

Risotto con hongos boletus, parmigiano y trufa negra.

FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI PIZZA

Solomillo a las siete pimientas con patatas, horneado en sartén de cobre y cubierto con una crosta de masa de pizza.

POSTRE

LINGOTTO AL BASILICO

Semifreddo de albahaca.

El menú incluye aperitivo, cesta de focaccia y una consumición de bebida por persona.

PRECIO POR PERSONA 45€ (IVA INCLUIDO)

MENÚ 3

ENTRANTE

A escoger entre:

CARCIOFO ALLA DAVVERO

Alcachofa frita con huevo poché, perlas de mango y láminas de trufa negra..

PARMIGIANA DI MELANZANE

Milhojas de berenjena con salsa de tomate, mozzarella fior di latte, albahaca y straciatella de burrata.

PRIMER PLATO

A escoger entre:

TAGLIATELLE CON BISQUE DI GAMBERI

Spaghetti Tagliatelle con bisque de gambas, tartar de gamba y demiglace de carne.

RAVIOLI DI ZUCCA

Raviolis rellenos de calabaza servidos con salsa de queso taleggio y crunch de amaretto. .

SEGUNDO PLATO

FILETTO DI MANZO AL VINO

Solomillo al vino acompañado de patatas horneadas.

POSTRE

TIRAMISÙ

Savoiardí caseros bañados en café italiano, crema de mascarpone con licor de amaretto y cacao en polvo.

El menú incluye aperitivo, cesta de focaccia y una consumición de bebida por persona.

PRECIO POR PERSONA 55€ (IVA INCLUIDO)