

GASTRONOMÍA ITALIANA















PAPPARDELLE AL...



GARGANELLI...

Pesto rosso panna

Crema, tomate seco, piñones, queso y nueces.

Vera Napoletana con mozzarella di búfala

Salsa de tomate napoletano, tartar de Mozzarella di Búfala DOP, albahaca, perlas de pesto y aceite de albahaca.

Bacon, aceitunas negras, tomate, albahaca, cebolla y grana padano DOP

4Formaggi

Salame e mascarpone

Crema de queso mascarpone con embutidos, piñones y espinacas.

Pesto

Albahaca, piñones y Grana Padano DOP.

Calabrese

Tomate confitado, Grana Padano DOP, cebolla balsámica, ajo y

Casalinga

Longaniza, tomate, quesos, albahaca, champiñones y piñones. Cubierta con una pierina crujiente y aderezada con aceite de tomate seco y de albahaca

Carbonara

Tartufo al parmigiano

Crema al tartufo, Parmigiano Reggiano DOP y huevo frito

Bolognese

Bolognese

Crema al tartufo y setas

Tartufo e funghi

Ragù Antico con stracciatella

Longaniza, stracciatella de burrata, champiñones, tomate, perlas de pesto y aceite de albahaca

Arrabbiata

Tomate, 'nduja y salami picante de Calabria, cebolla, ajo y albahaca. Puedes acompañarla, si lo deseas, de aceite picante.

Peperoncino e gamberi

Ajo, aceite, cola de langostino y guindilla

Al tartufo e taleggio

Crema al tartufo, queso Taleggio DOP, pistacho molido, aceite de tomate seco y de albahaca. Servido en un cestino de pan de pizza



CAMPANELLE





RIGATONE

CONCHIGLIE