



PROPUESTA N 2

Antipasti (1 Plato por cada 4 personas)

MINI PARMIGIANA

Berenjena frita con salsa de tomate y parmesano

MONTANARA

Pizzetta frita con tomate y queso parmesano

POLENTA GRIGLIATA CON PEPERONI E ACCIUGHE

Tostadita de polenta con pimientos asados y anchoas del Cantábrico

FIORE DI ZUCCA RIPIENO

Flor de calabacín frito relleno de mozzarella y anchoa con sal ahumada

CROCCHETTA DI PATATE AL TARTUFO

Croqueta de patata con queso ahumado y trufa

Pasta

Medio plato RIGATONI ALL'AMATRICIANA CON GUANCIALE CROCCANTE

Pasta rigatoni con salsa de tomate, guanciale y queso de oveja

Medio plato SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti con guanciale, huevo ecológico, pimienta negra y queso de oveja

Postre

CHEESECAKE AL FORNO AI FRUTTI ROSSI

Tarta de queso al horno con frutos del bosque

El menú incluye: Agua, vino blanco Chardonnay, vino tinto Nero d'Avola, Cerveza de barril, Refrescos.

35 EURO (IVA INCLUIDO) POR PERSONA

Para vegetarianos y celíacos consultenos

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

*Las consumiciones de antes y después se abonarán aparte