



## Entrantes

Flor de calabacín en tempura (unidad)  
Ensalada mediterránea Numa Pompilio con aliño de bergamota..  
Ensalada de alcachofas en laminadas con rúcula y parmesano D.O.P  
Verduras a la parrilla  
Nuestra parmigiana de berenjena..  
Ensalada de Burrata con tomate Ángel..  
Vitello Tonnato..  
Tartar de salmón y aguacate con mahonesa de lima al tomillo  
Carpaccio de ternera con rúcula, trigueros y cremoso de parmesano..  
Steak tartar..  
Mosaico de carabineros  
Salpicón de bogavante y carabineros con tomate Datterini

## Pastas

Tagliolini con alcachofas  
Garganelli a la Puttanesca con tomate San Marzano  
Panzerotti rellenos de pera con salsa de queso Gorgonzola y nueces..  
Rigatoni con salsa Amatriciana  
Gnocchi con Perdiz  
Raviolones de rabo de toro  
Linguini al pesto de pistacho  
Spaghetti a la Carbonara Tradicional  
Rotelle con queso de cabra, trufa negra y habitas  
Calamarata a la Amalfitana con pulpo borracho  
Tagliolini de setas en rueda de pecorino  
Tagliatelle con lagosta

Se lleva a cabo la congelación previa del pescado que va a ser consumido en crudo o semicrudo, cumpliendo con el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis.

Información de alérgenos a disposición del consumidor según lo establecido en el Reglamento EU 1169/2011.

Los precios incluyen el 10% de IVA. Aperitivo y pan de nuestro obrador 3€.

Este precio se verá incrementado un 10% en terraza.



## *Del Forno y Risottos*

Canelones de calamares en su tinta  
Lasaña de calabacín y alcachofa  
Lasaña de faisán  
Risotto con boletus y foie en escalopa  
Risotto de azafrán con Oro

## *Del mar y la tierra*

Pallarda de ternera rosada con salsa de queso gorgonzola  
Lomo de merluza con caponata siciliana  
Rape con Flor de Alcachofa  
Lomo alto de Rubia Gallega con patatas baby al romero  
Lenguado al limón de Capri  
Solomillo de ternera al Barolo, foie y verduras al wok  
Chuletón de Angus

## *Nuestra cuchara*

Ministrone de verduras  
Pasta e fagioli con boletus  
Caldereta de pescado y marisco

## *Caviar*

Tagliolini preparados en mesa al Gin y Caviar..  
Beluga 50gr  
Beluga 100gr..

Se lleva a cabo la congelación previa del pescado que va a ser consumido en crudo o semicrudo, cumpliendo con el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis.

Información de alérgenos a disposición del consumidor según lo establecido en el Reglamento EU 1169/2011.

Los precios incluyen el 10% de IVA. Aperitivo y pan de nuestro obrador 3€.

Este precio se verá incrementado un 10% en terraza.