



Starters

Zucchini flower in tempura (unit)
Numa Pompilio mediterranean salad with bergamot dressing
Artichoke salad with rocket salad and parmesan cheese D.O.P
Grilled Vegetables
Eggplant parmigiana
Burrata salad with Ángel tomato
Vitello Tonnato
Salmon tartare and avocado with lime and thyme mayonnaise
Beef carpaccio with rocket, green asparagus and parmesan cream
Steak tartar
Red prawn mosaic
Lobster and scalart shrimp salad with Datterini tomato

Pasta

Tagliolini with artichokes
Garganelli Puttanesca with San Marzano tomato
Pear-stuffed panzerotti with Gorgonzola cheese sauce and nuts
Rigatoni with amatriciana sauce
Gnocchi with partridge
Oxtail Big Raviolis
Traditional Carbonara Spaghetti
Rotelle with goat cheese, black truffle and broad beans
Linguini with pistachio pesto sauce
Amalfi-style Calamarata with drunken octopus
Tagliolini with mushroom in pecorino wheel
Tagliatelle with lobster

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 and Risottos

Squid cannelloni in its ink
Zucchini and atichoke lasagna
Pheasant lasagna
Risotto with Boletus and foie
Saffron risotto with Gold

From the sea and the land

Pink veal pallarda with gorgonzola cheese sauce
Hake loin with Sicilian caponata
Monkfish with grilled artichoke
High loin tagliata with baby potatoes
Sole with lemon of Capri
Barolo beef tenderloin with foie gras and wok vegetables
Angus Ribeye

Our spoon

Vegetable Minestrone Soup
Pasta e fagioli with Boletus Mushrooms
Fish and shellfish stew

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.