

Entrantes

Flor de Calabacín en Tempura (unidad)
Ensalada Mediterránea Numa Pompilio con Aliño de Bergamota
Ensalada de Alcachofas Laminadas con Hojas Frescas
Verduras a la Parrilla
Nuestra Parmigiana de Berenjena
Ensalada de Burrata con Tomate Ángel
Vitello Tonnato
Stracciatella con Tomate y Botarga de Mújol
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

Tagliatelle con Alcachofas
Panzerotti Rellenos de Pera con Salsa de Queso Gorgonzola y Nueces
Gnocchi con Tomate Fresco y Stracciatella
Rigatoni con Salsa Amatriciana
Papardelle con Perdiz
Garganelli a la Puttanesca
Raviolones de Rabo de Toro
Linguine al Pesto de Pistacho
Spaghetti alla Carbonara Tradicional
Rotelle con Queso de Cabra, Trufa Negra y Habitas
Tagliolini con Setas en Rueda de Pecorino
Spaghettoni Nero ai Frutti di Mare
Bavette con Langosta

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 4€.

Este precio se verá incrementado un 10% en terraza.

Del Forno y Risottos

Lasaña de Calabacín y Alcachofa

Lasaña de Faisán

Canelones de Pato

Risotto con Boletus y Foie

Risotto a la Marinera

Del Mar y la Tierra

Rape con Flor de Alcachofa

Lubina Salvaje con cremoso de Manzana e Hinojo

Lenguado al Limón de Capri

Lomo Alto maduración de 40 días con Patatas Baby al Romero

Orecchiona de Vitello

Solomillo de Ternera al Barolo, Foie y Verduras al Wok

Chuletón de Angus

Nuestra Cuchara

Minestrone de Verduras

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 4€.*

Este precio se verá incrementado un 10% en terraza.