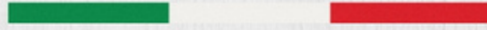


GASTRONOMÍA

ITALIANA





Entradas

**Focaccia al romero, tomates
confitados, mantequilla de
finas hierbas**

**Burrata, crema de berenjena
asada y ajo, tomates
confitados, pistachos**

**Raviolo relleno de espinaca,
queso ricotta y parmesano,
salsa de hongos trufada,
guanciale crocante**

Caponata Siciliana

**Arancini relleno de
mozzarella acompañado de
pomodoro clásica**

Ensalada de pulpo con papa





Platos fuertes

Osso buco al ragú
acompañado de polenta
cremosa

Pechuga rellena a la
cacciatora acompañada de
pasta aglio olio

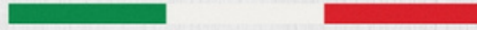
Tagliata di manzo, servida
con rúcula, tomate cherry y
parmesano

Salmón alla griglia con
risotto al limone y
espárragos

Risotto de mariscos, aceite
verde con finas hierbas, ajo y
limón

Pesca del día, horneado con
limón y hierbas, servido con
papines confitados

Gnocchi con salsa pomodoro



Postres

Tiramisú clásico con un toque de ron dominicano

Cheesecake de ricotta con mermelada artesanal de frutos rojos al vino tinto

Pudín de pan italiano con almendras y salsa vainilla

Y MUCHO MÁS!

