

NORCINERIA

SALUMI

MORTADELLA DI BOLOGNA IGP

PROSCIUTTO SAN DANIELE

CULATELLO DI ZIBELLO

SALAMI GENTILE

LA BURRATA

BURRATA DI MUCCA
Strapatta a mano (125gr)

· Olio Evo e pepe

· Pomodoro, basilico e acciughe

· Pomodoro freschi, semi secchi e secchi

· Prosciutto di Parma

FORMAGGI

Parmigiano Reggiano 30 mesi
Blu del Monviso
Ocelli in foglie di Castagno
Pecorino trebbione salcis

(240gr. de queso)

LA GRAN SELEZIONE DI ALELÍ

IDEALE PER 3/4 PERSONE

Mortadella di Bologna, Straciatella,
Parmigiano Reggiano, Ocelli foglie castagno, Blu Monviso,
Culatello di Zibello, Salami gentile, Prosciutto San Daniele, Pecorino Trebbione

ANTIPASTI

FOCACCIA DI RECCO

Focaccia crujiente, queso stracchino y romero



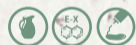
LA MONTANARA NAPOLETANA

Pizza frita, coppa curada 6 meses, crème fraîche y tomate



CARPACCIO E TARTARE DI MANZO ITALIANO

Carpaccio de entrecôte, tartar de solomillo, parmesano y baby rúcula



CARPACCIO DI POLPO

Carpaccio de pulpo, manzana, hinojo y zumac



IL VITELLO TONNATO

Vitello tonnato de ternera blanca cortado a cuchillo



PARMIGIANA SICILIANA

Berenjena, parmesano y tomate natural gratinado con una provola ahumada



PIZZAS NAPOLITANAS

48 ore di lievitazione

MARGHERITA

Tomate, mozzarella y albahaca fresca



BURRATA E MORTADELLA

Parmesano, burrata de búfala, albahaca fresca y pistachos



PROSCIUTTO

Mozzarella, jamón cocido en horno de leña



QUATTRO FORMAGGI

Taleggio, mozzarella, blu di bufala y provola ahumada



CARBONARA DI FUNGHI

Mozzarella, parmesano, guanciale, huevo y portobello



DIAVOLA

Spianata, n'duja, stracchino y piparra encurtida



PIZZA BOSCAIOLA

Mix de setas y huevo a baja temperatura



PIZZA DI MASSI

Mascarpone, tomate, jamón San Daniele y trufa



PASTA SECCA

CASERECCE CACIO E PEPE

Caserecce al cacio e pepe
(Parmesano y pimienta negra)



BUCATINI ALLA CARBONARA

Bucatini a la carbonara tradicional

Con Umai Caviar (15gr)



RIGATONI TRE POMODORI BOLOGNESE

Rigatoni tres tomates con bolognesa y ricotta salada



SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti con almejas



LINGUINE ALL'ASTICE

Linguine de bogavante



PACCHERI ALLA DA VITTORIO

Paccheri en una salsa de tomate y parmesano joven



PASTA FATTA IN CASA

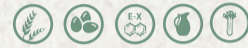
LASAGNA MILLEFOGLIE

Lasaña tradicional de la toscana, vaca vieja,
salchicha y parmesano



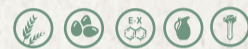
PAPPARDELLE AL RAGÚ DI CONIGLIO

Pappardelle, ragout de conejo y costilla,
hierbas y verduras



GNOCCHI DELLA DOMENICA

Gnocchi de patata, ragout de ternera y parmesano



FAGOTTINI DUO DI RICOTTA

Fagottini de ricotta y jugo de espinacas,
mantequilla de salvia



BIGOLI ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Bigoli salteado con ajo, guindilla y carabinero de
Huelva



RAVIOLI AL TARTUFO

Raviolis rellenos de ricotta, mantequilla de trufa
negra y trufa fresca de temporada



RISOTTO

RISOTTO AI FUNGHI

Risotto al mascarpone, setas y trufas



RISOTTO ALLA MILANESE

Arroz carnaroli a la milanese, tuétano,
azafrán y mantequilla fresca



RISOTTO AL TARTUFO

Risotto mantecado con mantequilla de trufa,
parmesano y trufa fresca de temporada



SECONDI PIATTI

VENTRESCA DI TONNO ROSSO ALLA PUTTANESCA

Ventresca de atún rojo a la plancha, salsa puttanesca
y ensalada de calabacín con hierbabuena



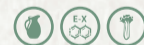
SPIGOLA ALLA MEDITERRANEA

Lubina asada, vinagreta mediterránea y bimi



FILETTO ALLA ROSSINI

Solomillo de ternera con foie gras, salsa al Barolo y
puré de apio



COTOLETTA ALLA MILANESE (RECOMENDADO PARA 2 PERSONAS)

Lomo de ternera blanca frito



PORCHETTA D'AGNELLO DI LATTE

Porchetta de cordero lechal, rellena de guanciale,
pesto verde y espárragos trigueros

