

Semana de la Cocina Italiana en el Mundo Menú

ANTIPASTO

Tagliere Di Affettati-Salumi – Formaggi –

Frutta – Giardiniera

Tablas con fiambres – quesos – frutas
(peras-manzanas) – jardinería

Focaccia – Grissini – Piadine

Focaccia – grissines – piadinas

Tris di Bruschettas

Sardella calabresa

Hongos y cebolla caramelizada

Queso de cabra y pesto genovese

PIATTI PRINCIPALI

Pasqualina

Pascualina

Insalate

Ensaladas

Panzanella (*pan, tomate, cebolla, albahaca, pepino*)

Caprese (*tomate, mozzarella, albahaca*)

Piamonte (*huevos, tomate, papas, mayonesa*)

Toscana

Insalata di finocchio (*ensalada con hinojo*)

Insalata di carciofo (*ensalada con alcachofas*)

Carpaccio Di Manzo – Pesce – Zucchini

De res / pesca / zucchini y frutos secos

Vitello tonnato

Carne de Ternera con crema de atuna

Risotto alla milanese / risotto al limone

Risotto con azafrán – Risotto al limón

Caponata / berenjena parmesana

Verduras a la siciliana – berenjenas a la parmesana

Patate alla Pizzaiola

Papas con tomate y queso



Carbonada Di Manzo

Carbonada de res

Involtini di pollo e pancetta

Rollos de carne de pollo y panceta

Saltimbocca Di Maiale

Saltimbocca de cerdo

Pesce Alla Toscana – Pesce Alla Puttanesca

Pesca con salsa a la toscana – salsa de tomate y oliva picante

Crocchette Di Agnello

Croquetas de cordero

Osso buco brasato

Osobuco braseado

Polpette al sugo

Albóndigas al sugo de tomate

Pasta

Gnocchi/ Tagliatelle/ Focchi/ Ravioli

Salse

Arrabbiata – Frutti Di Mare – 4 Formaggi - Ragù

Arrabbiata/ Mariscos/ 4 quesos/ Ragout

DOLCI

Tiramisú

Crostata

Panna Cotta

Torta caprese

Pastiera

Bonet

COSTO DEL MENÚ: \$1450

No incluye bebidas

Viernes de noviembre
de 12:00 a 15:00hs