

# “De sur a norte”

Viaje introspectivo e imaginario a través de los sabores tradicionales italianos.

*Tonno tonnato*  
*Burrata e cozze*  
*Panzerotto*  
*Caponata siciliana*  
*Frisona e provolone*  
*Parmigiana*  
*Fregola sarda*  
*Tagliolini e calamaretti*  
*Lasagnetta*  
*Zucca e pistacchio*  
*Zabaione*

Precio por persona 88

\*El menú se sirve a mesa completa

\*El menú no incluye bebidas

Los precios están expresados en Euros e incluyen el 10% de IVA

## **Nuestra propuesta de vinos para acompañar el menú degustación**

Franciacorta DOCG, Bellavista “Non Dosato”

DO Jerez-xerez-sherry, Santa Petronila Amontillado

Toscana IGT, Castello di Monsanto, Fabrizio Bianchi

Alto Adige DOC, Abbazia di Novacella, Lagrein Riserva

Süd Tirol Alto Adige DOC, Colterenzio, Lafóa Sauvignon

Gattinara DOCG, Travaglini, Riserva

Contea di Sclafani DOC, Conti Tasca d’Almerita, Rosso  
del Conte

Marche IGT, Umani Ronchi, Maximo

Precio por persona 65

Los precios están expresados en Euros e incluyen el 10% de IVA