

“De sur a norte”

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

Cozze in carpione

Tartar di manzo

Panzerotto

Caponata Siciliana

Caprese di mare

Parmigiana

Tagliolini e calamaretti

Papardelle e ragú di polpo

Anguria e limone

Ciliegie e cioccolato bianco

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

“From south to north”

"Introspective and imaginary journey
through traditional Italian flavours"

Pickled mussels
Filet steak tartare
Panzerotto
Sicilian Caponata
Caprese salad and scarlet prawns
Parmigiana
Tagliolini with baby squid
Black pappardelle with octopus ragout
Watermelon and lemon
Cherries and white chocolate

Price per person 88

*Menu only available for the entire table

*Drinks not included

Price expressed in Euros with 10% IVA tax Included

Nuestra propuesta de vinos para acompañar el menú degustación

Alta langa DOCG, Enrico Serafino, Oudeis

D.O Jerez-xerez-sherry, Santa Petronila Amontillado

Colli di luni DOC, Etichetta Nera, Vermentino

Toscana IGT, Pietro Caciorgna, Alberaia

Gattinara DOCG, Travaglini, Riserva Nebbiolo

Contea di Sclafani DOC, Rosso del Conte

Marche IGT, Umani Ronchi, Maximo

Precio por persona 50€

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

Our wine selection to pair the tasting menu

Alta langa DOCG *Enrico Serafino, Oudeis*

DO Jerez-xerez-sherry *Santa Petronila Amontillado*

DOC Colli di Luni, *Etichetta Nera, Vermentino*

Toscana IGT, *Pietro Caciorgna, Alberaia*

Gattinara DOCG *Travaglini Riserva, Nebbiolo*

Contea di Sclafani DOÇ *Rosso del Conte, Nero d'Avola Perricone*

Marche IGT, *Umani Ronchi, Maximo*

Price per person **50**

Prices are expressed in Euros with 10% of IVA tax included