

Antipasti – Entrantes

Servicio y cubierto.4

Servicio de panes hechos en casa y degustación de aceite. 5

Degustación de vinagre balsámico de Módena. 20 años María
Santa Negrini, Podere Santa María. 6

Caponata siciliana

"Verduras al vapor con agridulce de tomate
Pachino IGP y emulsión de berenjena a la brasa". 24

La Parmigiana

"Espuma suave de Parmigiano Reggiano 24 meses con
berenjenas fritas, mozzarella de búfala campana DOP
y pesto tradicional a la genovés". 25

Tonno tonnato

"Carpaccio de atún rojo con emulsión de salsa
tonnata". 28

Caprese di mare e rosso di Mazara

"Tartar de carabineros con lima, tomates cherry
confitados y crema de mozzarella de búfala". 28

Frisona e Provolone

"Tartar de solomillo, cebolla al balsámico y provolone
del monaco". 28

Porri e cozze

"Puerros y mejillones con setas silvestres gratinadas,
salsa de champiñones, aceite de perejil y pecorino.". 25

Carpaccio di manzo

"Carpaccio de solomillo con emulsión de Parmigiano
Reggiano, rúcula y vinagreta de avellanas tostadas".

28

Los precios incluyen el 10% de IVA