MENÚ DE NAVIDAD

Nochebuena 2026

24 de diciembre · Cena

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Una ración de cada plato por cada 4 comensales.

NO ES UNA BURRATA
Burrata ahumada y alcachofa crujiente con pesto de tomate dulce con anacardos y crema de yema de huevo.

IL VITELLO TONNATO
Redondo de novillo cocinado a baja temperatura, salsa tonnata, pesto rosso y alcaparras crujientes.

INSALATA DI POLPO
Como en casa la tradición.

PADELLINO RICORDO D'INFANZIA
Salsa alla pizzaiola horneada, butifarra, queso Gorgonzola y tartar de uva.

SEGUNDOS · A ELEGIR UNO POR PERSONA

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE
Con una selección de moluscos y crustáceos, sobre un fondo intenso de marisco y tomate.

PACCHERI CON GENOVESE DI RABO DI TORO
Mantecados con guiso de rabo de toro a la genovese, Parmigiano Reggiano 24 meses y pimienta recién molida.

FRITTURA MISTA DI PESCE
Selección mixta de moluscos, crustáceos y pescado fritos.

CARRILLERA DE CERDO
Preparada al vino tinto con puré de patata.

POSTRE

PANETTONE A MODO MIO

BEBIDAS INCLUIDAS

1 bebida por persona: refresco, cerveza o copa de vino blanco de la casa.
Agua durante la cena.
1 botella de vino tinto de la casa cada 4 comensales.
Café y limoncello.

80 € por persona

CONDICIONES DE RESERVA

- Pago anticipado del importe total por transferencia bancaria.
- La modalidad de menú será la misma para todos los comensales.
- Cada comensal podrá elegir su plato principal.

