

# Menú Año Nuevo



- Antipasto -

## Burrata con Crema di Pistacchio di Bronte

Burrata con 'Crema de Pistacchio di Bronte'  
Burrata cheese with 'Crema di Pistacchio di Bronte'

## Gamberoni Croccanti al Guanciale con Maionese di Pecorino e Pepe

Gambones croccante con 'Guanciale' y mayonesa de 'Pecorino' y pimienta  
Crispy shrimps with 'Guanciale' and 'Pecorino', black pepper mayonnaise

## Carpaccio di Manzo con Grissini di Acciughe della Cantabria e Tuorlo di Quaglia

Carpaccio de ternera fresca con 'Grissini' de anchoa e yema de codorníz  
beef carpaccio, 'Grissini' with anchovy and quail egg

- Primo Piatto -

## Tortellini Neri al Salmone con Salsa Rosa

tortellini nero de seppia con salmón y salsa rosa  
squid ink tortellini with salmon and pink sauce

## Fettuccine al Tartufo e Salvia

Pasta fettuccine con salsa burro, salvia e trufa  
Fettuccine with butter, sage and truffle

- Segundo Piatto -

## Cannelloni Ricotta e Spinaci con Croccante di Mandorle

cannelloni con ricotta y espinacas con crocante de almendras  
cannelloni with ricotta, spinach and almond crisp

## Filetto de Iberico con Prosciutto de Parma e Foie

solomillo de cerdo Iberico con jamón de Parma y foie  
Iberico pork tenderloin with Parmaham and foie

## Spigola al Papillon

lubina al horno 'al papillon'  
oven baked seabass 'al papillon'

Dolci dello Chef | Café o Té | Pan | Botella de Cava | 50 euros

Niños (hasta 10 años)

--

**Cotoletta di Pollo e Patatine**

Pollo alla Milanese con patatas fritas  
Breaded chicken breast with French fries

**Pizza Margherita o Prosciutto Cotto**

Pizza Margherita o con jamón York  
Pizza Margherita or with York ham

**Filetto di Merluzzo Croccante**

Merluza crocante  
Crispy merluza fish

Helado | Pan | Bebida | 12 euros