



MENÚ BARBIERE DI SIVIGLIA DI GIOACHINO ROSSINI

Parmigiana di melanzane con burrata

Láminas de berenjena, mozzarella, tomate, albahaca, parmesano y burrata.



Mezzelune di funghi

Rellenos de setas servidos con salsa de nueces y queso Taleggio fundido.



Sorbete



Polipo alla pizzaiola

Pulpo a la plancha con salsa pizzaiola, ajo, orégano y tomate.



Tarta tenerina de chocolate

Acompañada con helado de mascarpone.



Café, té y Limoncello.

Bebidas no incluidas.

PRECIO: 50 €*

*Menú para mesa completa / Mínimo 2 personas.
Precio por persona. IVA incluido.



MENÚ DI RIGOLETTO DI GIUSEPPE VERDI

Tavolozza classica italiana

Le hacemos viajar por Italia descubriendo sus tesoros.
Variado de embutidos y quesos italianos artesanales.



Ravioli di burrata

Relleno de queso burrata acompañados
de salsa de tomate y albahaca.



Sorbete



Maialino

Terrina de cochinillo asado al tomillo, acompañado
con milhojas de patatas trufadas y espinacas.



Tiramisú casero

Acompañado de helado de café.



Café, té y Limoncello.

Bebidas no incluidas.

PRECIO: 55 €*

*Menú para mesa completa / Mínimo 2 personas.
Precio por persona. IVA incluido.