

insieme

TRATTORIA

Antipasti Freddi

VITELLO TONNATO

Alcaparra, vinagre de jerez, atún,
anchoas, mostaza antigua

JAMÓN E HIGOS

Higos confitados, rúcula, cítricos

Antipasti Caldi

RISOTTO CROQUETTES

Hongos, parmesano,
tomate deshidratado, balsámico

🍷 CACEROLA DE MEJILLONES

Vino blanco, perejil, limón parrillado,
focaccia

Insalata

CESAR FOUNDUE

Láminas de padano, focaccia,
aceite de trufa

Zuppa

“ORÉGANO” MINISTRONE

Alubia, gnocchi de papa,
spaghetti de calabaza

Pastas

FETTUCCHINE AL CARTOCCIO

Salmón, langosta, calamar, almeja,
perejil

RAVIOLI DE RICOTTA

Salsa de langosta, caviar lumpo

Dal Forno

PROSCIUTTO E FUNGHI

Jamón serrano, hongos

ORTOLANA

Berenjena, pimiento, calabacín

Risottos

RISOTTO AI FUNGHI

Porcini, morilla, setas

RISOTTO MARINA

Callo de hacha, camarón,
camote, arúgula

Pesce

🌿 SALMÓN AHUMADO

Espinaca, salsa virge, pops de papa

🌿 BACALAO

Al sartén, vegetales medley, olivo,
hojuelas de trufa

Carne

AGNELLO FRITTO

Cordero frito, costra de parmesano,
romero, ajo, arrabbiata

POLLO GORGONZOLA

Al horno, relleno de espinacas y setas

Dolci

SFOGLIATELLE DE AVELLANA

Gelato de cassis

TARTA CAPRESE DE CHOCOLATE

Gelato de almendra, vino tinto

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

🌿 Platos libres de gluten

MENÚ DE Origen Vegetal

Entradas

🍏🌿 KEBBE BATATA

Papa, perejil, hierbabuena, aceite de oliva

🍏🌿 ROLLO VIETNAMITA

Zanahoria, jícama, pepino, fideo de arroz

🍏🌿 TARTAR DE BETABEL

Aguacate, wakame, zacate limón, brote de betabel, polvo de brócoli, lechugas mixtas

Sopa

🍏🌿 CREMA DE CHAMPIÑÓN

Puré de garbanzo, hojas de apio

Platos Fuertes

🍏🌿 BERENJENA ASADA Y MEJADRA

Arroz, lenteja verde, plátano macho

🍏🌿 WRAP GREEN

Hummus verde, pesto de tomate, col, pepino, aguacate, tortilla de espinaca

Postre

CHEESECAKE

Cremoso de nuez de la india, yogurt vegano y miel maple

🍏 Platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

MENÚ DE NIÑOS

Entradas

FOCACCIA

Club sándwich de pechuga de pollo

🍷🍏 TOMATE Y QUESO MOZZARELLA

🍏 ENSALADA DE FUSILLI

Con queso fresco y aceitunas
en olivada de hierbas

Pastas

LASAGNA TRADICIONAL DE RES

Con verduras y queso mozzarella

ESPAGUETI, PENNE RIGATE, FARFALLE O FETTUCCINE

Salsa de pesto verde, salsa de pesto rojo,
napolitano de tomate, boloñesa de res o
salsa Alfredo con champiñones y pollo

Pizzas

MARGARITA

Salsa de tomate, tomate fresco,
queso mozzarella y orégano

REINA

Salsa de tomate, tomate fresco,
mezcla de champiñones, jamón dulce,
queso mozzarella y orégano

Platos Fuertes

🍏 PECHUGA DE POLLO

Acompañado con arroz blanco

FILETE DE SALMÓN

A la plancha con arroz pilaf