



## Menú 1

### Primeros

Foccacia tradicional de la casa .

Croqueta cremosa de carabinero  
(con mayo-pesto y brotes)

Pizza funghi  
(setas, mozzarella, lacón ahumado, nueces y albahaca)

### Segundos

Raviolis frutti di mare en crema de mariscos  
(Gambas, mejillones, almejas y dados de rape)

Risotto de setas y pesto rosso

### Postre

Semifreddo de Nutella y mokaccino.

### Bodega

1 copa de vino, 1 garrafa agua o 1 refresco (a elegir)  
Godello, Rioja, Mencía, Rías Baixas,  
+ 1 café premiun incluido

Copa de pro-seco (para brindis)  
Sup. 3 € por pers.

# 36 €





## Menú 2

### Primeros

Foccacia tradicional de la casa .

Crostino azurro

(Lomo de sardinas ahumadas, stracciatella, pistacho en tosta crunchy)

Vitello tonatto.

“Laminas de ternera asada al estilo piemontes, crema tonnato y carasau”

Pizza margarita con stracciatella y albahaca

### Segundos

Risotto frutti di mare.

Lasagna de osobuco alla napolitana

### Postre

Tiramisú

### Bodega

1 copa de vino o 1 garrafa agua o 1 refresco (a elegir)

Godello, Rioja, Mencía, Rías Baixas,  
+ 1 café premiun incluido

Copa de pro-seco (para brindis)

Sup. 3 € por pers.

# 42 €