



Menús para grupos

Menús 25€/p

Entrantes (para cada 10 personas)

- Provolonee
- Ensalada Naomi (Selección de hojas mixtas, tomates cherry, vinagreta de mostaza y miel y pipas de calabaza.)
- Alcachofas fritas
- Focaccia roja o blanca

Segundos (a elegir 1 por persona)

- Penne zia Vittoria
- Langostinos y anchoas
- Spaghetti al Pesto con albahaca, piñones y parmesano (opcional)
- Pizza Auerta blanca (sin salsa de tomate) con verduras mixtas y queso Pecorino (opcional)
- Pizza Jocelyn

Postres

- Tiramisú (con o sin gluten, con o sin lactosa)
- Panettone
- Brownie con helado (sin gluten y vegano)

Vino (una botella cada 3 personas)

- Tintos:
 - Puerta Vieja (Rioja Crianza)
 - Lambrusco (Rosado o tinto)
- Blancos:
 - Verdejo de España
 - Controguerra Passerina (Abruzzo)

Menús 35€/p

Entrantes (para cada 10 personas)

- Ensalada Mezelum con mix de semillas, granada, aguacate, pistachos y reducción de balsámico
- Melanzana a la Parmiggiana
- Provola con Speck
- Alcachofas a la Romana (al horno)
- Focaccia roja o blanca

Segundos (a elegir 1 por persona)

- Orecchiete de trufa
- Lasaña vegana
- Pollo con champiñones
- Pizza Dany (salami, champiñón y gorgonzola)
- Pizza Capricciosa
- Pizza 4 Formaggi

Postres

- Tiramisú (con o sin gluten, con o sin lactosa)
- Panettone
- Pannacotta
- Brownie con helado (sin gluten y vegano)

Vino (una botella cada 3 personas)

- Tintos:
 - Comange (Ribera de Duero)
 - Lambrusco (Rosado o tinto)
 - Negroamaro del Salento (Rosado o tinto)
- Blancos:
 - Verdejo
 - Vermentino de Sardegna

Menús 40€/p

Entrantes (para cada 10 personas)

- Caponata (pisto de verduras a la italiana con piñones)
- Fagottini (saquitos de pasta Filo rellenos de queso de cabra, miel y sésamo)
- Ensalada de Naranja (rodaja naranja, rúcula, cebollas rojas y aceitunas negras deshidratadas)
- Focaccia roja o blanca

Segundos (a elegir 1 por persona)

- Lasaña de carne y berenjena o vegana
- Ravioli trufa
- Solomillo de cerdo con crema de castañas
- Pizza Emma y Julia
- Pizza Coppa (tomate, mozzarella, coppa (embutido italiano) y rúcula).

Postres

- Tiramisú (con o sin gluten, con o sin lactosa)
- Panettone
- Pannacotta
- Brownie con helado (sin gluten y vegano)

Vino (una botella cada 3 personas)

- Tintos:
 - Tretina Mil Maravedies (vino de Madrid)
 - Cannonau Sardegna
- Blancos:
 - Godello (español)
 - Nuragus de Cerdeña

Todos los menús de grupos puede adaptarse a celíacos, intolerantes a la lactosa y veganos.
Para una atención adecuada, se ruega informar a nuestro servicio sobre las intolerancias alimentarias.

Consúltanos para resolver cualquier duda 91 366 10 23