

# MENÚ CAPRI

## APERITIVO INICIAL

Aceitunas verdes aliñadas

Cesta de pan focaccia con aceite aromático de limón  
(Gluten)

Croquetas de guanciale  
(Gluten, huevos, lactosa)

## ENTRANTES A COMPARTIR

(1 cada 4 pax)

Fontina Nazionale al forno   
(Lactosa, frutos secos, gluten)

Brioche steak tartar (individual)  
(Gluten, huevos, Lactosa, soja, pescado)

Burrata con pesto y tomates salteados    
(Lactosa, frutos secos)

Pizza Bravíssima 2.0  
(Gluten, lactosa, frutos secos)

## PRINCIPAL A ELEGIR

Tagliatelle al ragù bolognese  
(Gluten, huevos, lactosa)

Bigoli con gambas al limone  
(Gluten, crustáceos, lactosa, huevos)

Tortellone al demiglace  
(Gluten, huevos, lactosa)

Salmón al horno   
(Pescado, lactosa, frutos secos)

Risotto de calabaza 

## POSTRES A COMPARTIR

(1 cada 4 pax)

Tiramisú a tavola  
(Gluten, huevos, lactosa, frutos secos)

Tarta de queso  
(Huevos, lactosa)

## BEBIDA

(Incluida durante todo el menú)

Agua, refrescos, cervezas

Vino tinto Pietrame Montepulciano d'Abruzzo DOP – Tollo

Vino blanco Terre di Rai Chardonnay IGP

Vino rosado Pietrame Cerasuolo DOP – Tollo

Lambrusco La Fagianella Rosé

Spumante Gran Cuvée Extra Dry Serena

# 50€

Café incluido · Mínimo 10 pax

# MENÚ AMALFI

## APERITIVO INICIAL

Aceitunas verdes aliñadas  
Cesta de pan focaccia con aceite aromático de limón  
(Gluten)

## ENTRANTES A COMPARTIR

(1 cada 4 pax)

Albóndigas de la Nonna  
(Gluten, huevos, lactosa)

Pizza frita Montanara 

(Gluten, Lactosa)

Ensalada de queso de cabra al horno    
(Lactosa, frutos secos)

## PRINCIPAL A ELEGIR

Lasaña bolognesa  
(Gluten, huevos, lactosa)

Bigoli con gambas al limone   
(Gluten, crustáceos, lactosa, huevos)

Pasta 8 quesos da Carlo  
(Gluten, lactosa, huevo)

Risotto de calabaza    
(Lactosa)

Rigatoni alla Amatriciana  
(Gluten, lactosa)

Pizza prosciutto y formaggi  
(Gluten, lactosa)

## POSTRES A COMPARTIR

(1 cada 4 pax)

Helado de limón Amalfitano   
(Lactosa, frutos secos)

Torre de helado de chocolate   
(Lactosa, soja)

## BEBIDA

(1 por persona)

Agua, refrescos, cervezas  
Vino tinto Pietrame Montepulciano d'Abruzzo DOP – Tollo  
Vino blanco Terre di Rai Chardonnay IGP  
Vino rosado Pietrame Cerasuolo DOP – Tollo

# 35€

Café incluido • Mínimo 10 pax

# MENÚ CÓCTEL DI TUTTI

## MENÚ TIPO CÓCTEL DE PIE

Cesta de pan focaccia con aceite de limón  
(Gluten)

Degustación de quesos en ruedas de pecorino

Brioche steak tartar  
(Gluten, huevos, lactosa)

Croquetas de guanciale  
(Gluten, huevos, lactosa)

Pizza frita Montanara   
(Gluten, lactosa)

Escalopines Parma   
(Gluten, huevos, lactosa)

Pizza Caprese   
(Gluten, lactosa, frutos secos)

Pizza Carbomamma  
(Gluten, huevos, lactosa)

## POSTRES

Tarta de queso  
(Huevos, lactosa)

Cannoli siciliano de pistacchio y Nutella  
(Gluten, lactosa, huevos, frutos secos)

## BEBIDA

(Incluida durante todo el menú)

Agua, refrescos, cervezas

Vino tinto Pietrame Montepulciano d'Abruzzo DOP – Tollo

Vino blanco Terre di Rai Chardonnay IGP

# 50 €

Café incluido · Mínimo 25 pax

\*Exclusividad de la sala de la Bodega durante todo el evento

\*Consumición al terminar el evento 8€ extra por pax