

MENÚ CAPRI

APERITIVO INICIAL

Aceitunas verdes aliñadas

Focaccia casera con aceite de oliva aromatizado al limón
(Gluten)

ENTRANTES A COMPARTIR

(1 ración de cada entrante por cada 4 personas)

Fondue de quesos italianos 
(Lactosa)

Steak tartar brioche (individual)
(Gluten, huevos, lactosa)

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

PRINCIPAL A ELEGIR

Tagliatelle al ragù bolognese
(Gluten, huevos, lactosa)

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

Pizza Bravissima 2.0
(Gluten, lactosa, frutos secos)

Polpo al pomodoro
(Gluten, moluscos, lactosa)

Risotto de calabaza 
(Gluten, moluscos, lactosa)

POSTRES A COMPARTIR

(1 ración de cada postre por cada 4 personas)

Tiramisù a tavola
(Gluten, huevos, lactosa)

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

Focaccia casera con aceite de oliva aromatizado al limone
(Gluten)

ENTRANTES A COMPARTIR

(1 ración de cada entrante por cada 4 personas)

Albóndigas de la Nonna
(Gluten, huevos, lactosa)

Pizza frita Montanara 
(Gluten, Lactosa)

Ensalada de queso de cabra  
(Lactosa)

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 ración de cada postre por cada 4 personas)

Helado de limón Amalfitano
(Lactosa, gluten)

Choco fondant
(Gluten, huevos, lactosa, frutos secos)

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 TOUR

Colaboradores

APERITIVO INICIAL

Aceitunas verdes aliñadas

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

ENTRANTES A ELEGIR

Pizza frita Montanara 
(Gluten, lactosa)

Croqueta de guanciale
(Gluten, huevos, lactosa)

PRINCIPAL A ELEGIR

Spaghetti al ajo y pepperoncino  
(Gluten)

Rigatoni alla Amatriciana
(Gluten, Lactosa)

Risotto de calabaza 
(Lactosa)

Escalopines Parma
(Gluten, huevos, lactosa)

POSTRE

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

BEBIDA INCLUIDA
(1 por pax)

Agua, refrescos, cervezas

Vino tinto Pietrame Montepulciano d'Abruzzo DOP – Tollo
Vino blanco Terre di Rai Chardonnay IGT

14,90 €

Solo para agencias turísticas y colaboradores

Sólo entre semana de Lunes a Viernes incluido para reservas
de 12 a 13.30 y de 19.00h a 20.30h

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)

Canelón Bolognese
(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