
MENÚ GRUPOS

il
Piccolo
Biondo



MENÚ FESTIVO

PARA COMPARTIR AL CENTRO

Carbo papas

Patatas fritas con carbo crema casera, guanciale crujiente y queso pecorino romano DOP.

Calamari fritti

Calamar fresco de playa frito en harina tamizada.

Pizza prosciutto e funghi

Tomate San Marzano DOP, Fior di latte (mozzarella), jamón dulce y champiñones frescos.

Pizza 4 formaggi

Fior di latte (mozzarella), provola, ricotta, gorgonzola de alta manguria al mascarpone, y lluvia de parmesano reggiano y pecorino romano.

Pizza diavola

Tomate San Marzano DOP, Fior di latte (mozzarella), albahaca, salami picante y nduja calabrese.

POSTRE

Gelatto alla vaniglia o al cioccolato

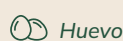
Helado de vainilla o chocolate.

BEBIDAS & CAFÉ

1 Bebida por persona

Agua, refrescos, cerveza o copa de vino de la casa.

Precio por persona: 32.0€



MENÚ DEGUSTACIÓN

PARA COMPARTIR AL CENTRO

Carpaccio di pomodoro Monte Rosa

Finas láminas de tomate monte rosa, burrata di bufala campana DOP y aceite de pesto.

Focaccia al rosmarino

Masa de pan italiana con más de 48 horas de fermentación.

Carbo papas

Patatas fritas con carbo crema casera, guanciale crujiente y queso pecorino romano DOP.

Parmigiana di melanzane

Lasagna de berenjena frita, tomate San Marzano DOP, mozzarella y parmesano rallado con una hoja de albahaca montada sobre una pincelada de pesto de pistacho.

Pizza prosciutto e funghi

Tomate San Marzano DOP, Fior di latte (mozzarella), jamón dulce y champiñones frescos.

Pizza mortadella e pistacchio

Fior di latte (mozzarella), mortadela fresca, crema de pistacho, ricotta, pistacho fresco y parmesano reggiano.

POSTRE A COMPARTIR

Pizza di Nutella

Base de pizza napolitana con kilos y kilos extra de crema de Nutella servida directamente en la mesa.

o

Tiramisú*

Receta tradicional con Savoiardi bañados en café de especialidad, crema mascarpone y cacao en polvo.

**Notificar con 48h de antelación mínima.*

BEBIDAS & CAFÉ

2 Bebidas por persona

Agua, refrescos, cerveza o copa de vino de la casa.

Precio por persona: 36.0€



Gluten



Lactosa



Marisco



Pescado



Frutos Secos



Huevo

MENÚ BANQUETE

PARA COMPARTIR AL CENTRO

Focaccia al rosmarino

Masa de pan italiana con más de 48h de fermentación.

Provolone al forno

Queso provolone horneado con finas hierbas.

Carbo papas

Patatas fritas con carbo crema casera, guanciale crujiente y queso pecorino romano DOP.

PLATO PRINCIPAL (1/pers.)

Mezze rigatoni alla carbonara

Clásica pasta italianas con queso pecorino romano DOP con carbo crema casera, guanciale crujiente y pimienta negra.

Paccheri alla siciliana

Salsa de tomate cherry rojo, berenjena, queso parmesano reggiano y albahaca.

Pizza prosciutto e funghi

Tomate San Marzano DOP, Fior di latte (mozzarella), jamón dulce y champiñones frescos.

Pizza mortadella e pistacchio

Fior di latte (mozzarella), mortadela fresca, crema de pistacho, ricotta, pistacho fresco y parmesano reggiano.

POSTRE A COMPARTIR

Pizza di Nutella

Base de pizza napolitana con kilos y kilos extra de crema de Nutella servida directamente en la mesa.

o

Tiramisú*

Receta tradicional con Savoardi bañados en café de especialidad, crema mascarpone y cacao en polvo.

**Notificar con 48h de antelación mínima.*

BEBIDAS & CAFÉ

2 Bebidas por persona

Agua, refrescos, cerveza o copa de vino de la casa.

Precio por persona: 39.5€



Gluten



Lactosa



Marisco



Pescado



Frutos Secos



Huevo



Passeig Marítim 246, Castelldefels