



Menú italiano

Aperitivo

Salpicón de pescado blanco y crujiente de pan.

Mini quiche de queso gorgonzola y jamón prosciutto.

Rosa de salmón ahumado con tomate cherry y frutos secos.

Ensalada

Ensalada de queso mozzarella de búffala con tomate fresco, aceite de albahaca y

Orégano fresco.

Carpaccio de ternera con aceite de trufas, verduras frescas y hojas verdes de

Temporada.

Ensalada de terrina de mariscos del golfo de Génova con pesto rojo de hierbas

Frescas.

Plato fuerte

Escalopines de res a la “romana” con pastel de papa y verduras a la sartén.

Suprema de lubina en costra de frutos secos con camarones en salsa de azafrán.

Entrecote de ternera a la parrilla en salsa “rossinni” con raviolis de ricotta y

Espinacas.

Postre

Tarta tiramisú tradicional con frutos rojos y crema chantilly.

Pannacotta caramelizada con piña asada y crema de chocolate blanco.

Buñuelos rellenos de mouse de amaretto y salsa de vainilla.