

# ABBIOCCO

- RISTORANTE ITALIANO -

## Primi - Primeros

Burrata fresca con pesto de pistachos, crujiente de pan y brotes tiernos.

*Carpaccio* de pulpo con tomates secos y amarillos.

*Carpaccio* de buey aderezado con lima y *Parmigiano* DOP.

Ensalada de pollo de corral a la brasa con champiñón *Portobello* y vinagreta de almendras.

Tartar de atún rojo con aguacate y pesto de wasabi.

Canelón relleno de pato y manzana caramelizada con bechamel de trufa negra.

Huevo poché cocinado a baja temperatura, con setas y crema de patata y trufa blanca.

Canelón meloso de ternera con *Bolognesa* de buey del Valle del Esla.

Crema de setas con queso *Stracchino*.

Caprese con tomate de la huerta y *Mozzarella* rota de búfala.

## Secondi - Segundos

*Pappardelle* con *Bolognesa* de buey del Valle del Esla y *Parmigiano* DOP.

*Ricetta tradizionale di spaghetti* Carbonara con panceta fresca y huevos ecológicos.

Pizza Napolitana con tomate San Marzano, burrata fresca, *prosciutto* San Danielle y huevo ecológico.

*Risotto ai frutti di mare* con almejas, gambas y atún rojo.

*Risotto* de secreto ibérico y *boletus* gratinado a la brasa.

Burger de buey del Valle del Esla en pan brioche, cebolla caramelizada, mahonesa de trufa negra y queso *Pecorino*.

Costillar ibérico cocinado 14 horas a baja temperatura y acabado en horno de brasa.

Salmón a la brasa con crema de queso *Taleggio* y trigueros asados.

*Fiocchi* rellenos de *Speck* y queso *Fontina* salteados con mantequilla de salvia.

*Panzerotti* rellenos de *boletus* con salsa de *funghi*.

Entrecot de vaca madurada a la brasa 200gr. (+ 4€ de suplemento).

Bacalao cocinado a baja temperatura con *Sorpressata* *Calabresa* y chips de verduras.

## Dolci - Postres

*Babá* Napolitana al ron con *gelato di* vainilla de Tahiti.

*Tiramisú* ricetta italiana con bizcocho Savoiardi, café 100% Arábica y crema de *Mascarpone*.

*Pannacotta* de vainilla, *crumble* de galleta y amarenas.

Tarta de manzana hojaldrada, crema *pasticcera* y *gelato fior di latte*.

Suflé de chocolate caliente con helado de queso *Mascarpone*.

*Pannacotta* de chocolate blanco con frutos del bosque.

*Carpaccio* de piña con *gelato di limone* y jengibre.

Tarta de limón con merengue italiano quemado.

Tarta de queso con frutos del bosque y helado *Mascarpone*.

13,90 €

(el precio incluye un primero, un segundo y el postre)