

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 trigüeros asados.

Tagliatelle nero con almejas salteadas a la brasa.

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

Agnoli rellenos de trufa negra y queso *Stracchino* con crema fresca.

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

Burger de buey del Valle del Esla a la brasa con pan brioche, tomate seco, rúcula, mahonesa de *Peperoncino* y queso *Pecorino*.

Entrecot de vaca madurada a la brasa 200gr.

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

Panciotti de vieiras y gambas con jugo de pescado de roca.

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*.

18,90 €

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