

ABBIOCCO

- RISTORANTE ITALIANO -

Antipasto

Tabla de *salumi* italiano DOP.

Tabla de *formaggio* italiano.

Patatas *all'arrabbiata* con salsa de tomate San Marzano y guindilla fresca.

Mejillones a la brasa con salsa Siciliana y un toque picante.

Alcachofas crujientes con *prosciutto* San Daniele y virutas de foie.

Almejas a la brasa al vermut *Perucchi*.

Calamaretti frito con mahonesa de lima y albahaca.

Pulpo a la brasa con pesto *rosso* y pure de patata y calabaza a la llama.

Brasa

Solomillo de vaca madurada (220 gr.)

Lomo alto de vaca madurada (300 gr.)

Chuletón *Fiorentina* de vaca madurada (1 kg.)

Tomahawk de vaca madurada (1,2 kg.)

Postre

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*.