

# ABBIOCCO

- RISTORANTE ITALIANO -

## Antipasto

Tabla de *salumi* y *formaggio* italiano DOP.

Huevos de corral rotos con jamón ibérico, virutas de foie, parmesano trufado y *croutons* de pan de pueblo a la brasa.

*Calamaretti* frito con mahonesa de lima y albahaca.

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

Croquetas de rabo de toro.  
de *calamaretti nero*.  
de *funghi*.

Verduras a la brasa.

Patatas con *guanciale alla gorgonzolla*.

## Pizzas

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

Verduras a la brasa.

*Puttanesca* con anchoas, alcaparras y aceitunas italianas.

*Caprese con straciatella*, rucula, tomate cherry y *pesto genovese*.

*Formaggio DOP* con *mozzarella*, *straciatella*, *parmigiano reggiano*, *gorgonzola*, *taleggio* y *scamorza affumicata*.

*Salumis DOP* con *prosciutto San Danielle*, *bresaola*, *coppa di Parma* y *mortadela bologna*.

Costilla, *radicchio* y *scamorza affumicata*.

*Salsiccia Siciliana e friarielli*.

*Sorpressata Calabresa*, *gorgonzola* y nueces.

*Ossobuco*, parmesano y trufa.

## Carnes a la brasa

Solomillo de rubia gallega (madurada mínimo 60 días 200 gr.).

Lomo alto de rubia gallega (madurada mínimo 60 días 300 gr.).

*Fiorentina* de rubia gallega (madurada mínimo 60 días 1 kg.).

*Tomahawk* de rubia gallega (madurada mínimo 60 días 1,2 kg.).

*Tagliatta* ibérica Joselito (250 gr.).

## Acompañamientos

Patata asada con *gremolata* italiana.

Pure gratinado de patata *ratte* y calabaza a la llama.

Patatas fritas.

Trigueros a la brasa.

Mini cogollo rojo con vinagreta de fambruesa y piñones tostados.