

Menu-Füjő
Set-Menu

€28

entrantes

ARANCINI

bolitas de risotto con queso taleggio, recubierto con migas de pan fritas, servido con mayonesa de sriracha

INSALATA CAPRESE

tomate fresco marinado, cubierto con mozzarella y aceite de oliva virgen extra

GAMBERONI

langostinos con mantequilla y hierbas italianas, flambeados con Sambuca

CARPACCIO DI MANZO

carpaccio de ternera, rúcula, virutas de parmesano y piñones tostados

CALAMARI FRITTI

calamares a la romana, servidos con mayonesa de cítricos y mayonesa de ajo negro

COZZE (CUANDO EN TEMPORADA)

mejillones con ajo, puerro, chilli, vino blanco y salsa de tomate *(añadir 2€ extra)*

platos principales

TAGLIATELLE POLLO FUNGHI

pasta con pollo salteado, champiñones mixtos, espinaca, vino blanco, nata, parmesano y con un toque de salsa de tomate

PENNE ALLA VODKA

pasta penne en reducción suave de tomate y vodka, enriquecida con nata, floretes de brócoli, hojuelas de chile y terminada con panceta crujiente

SALMONE MEDITERRANEO

salmón al horno servido con patata al horno, verduras y crema de coliflor y salsa de cilantro

GUAZZETTO DI MERLUZA

merluza, mejillones, gambas con una salsa de tomate a base de hierbas, servido con patata al horno y verduras

POLLO LEONARDO

rollo de muslo de pollo relleno de panceta, albahaca y tomates secos, servido con pesto de mozzarella de búfala, almendras tostadas, cocinado a fuego lento y una guarnición de patata al horno y verduras

ENTRECOTE

entrecot a la plancha servido con ensalada de hojas tiernas mixtas y patatas fritas

FESA DI AGNELLO AL FORNO

grupa de cordero al horno, servido con patata al horno, verduras y salsa rica de carne

CUALQUIER PIZZA DEL MENÚ

ver el menu de los alergenos

dolci/postres

PROFITEROLES O PANNA COTTA O CAFÉ (NO ES CAFÉ CON LICOR)

starters

ARANCINI

risotto balls with taleggio cheese, coated with bread crumbs and deep fried, served with sriracha mayonnaise

INSALATA CAPRESE

marinated fresh tomato, topped with mozzarella and extra virgin olive oil

GAMBERONI

king prawns with butter and Italian herbs, flambeed with Sambuca

CARPACCIO DI MANZO

beef carpaccio, rocket salad, parmesan shavings and roasted pine nuts

CALAMARI FRITTI

fried calamari served with citrus mayonnaise and black garlic mayonnaise

COZZE (WHEN IN SEASON)

mussels with garlic, leek, chilli, white wine and tomato sauce (add €2 extra)

main course

TAGLIATELLE POLLO FUNGHI

pasta with sautéed chicken, mixed mushrooms, spinach, white wine, cream, parmesan and a touch of tomato sauce

PENNE ALLA VODKA

penne pasta in a smooth tomato - vodka reduction, enriched with cream, broccoli florets, chilli flakes and finished with crispy pancetta

SALMONE MEDITERRANEO

baked salmon, served with roast potatoes, vegetables and a cream of cauliflower and cilantro sauce

GUAZZETTO DI MERLUZA

hake, mussels, prawns with a herbal tomato sauce, served with roast potatoes and vegetables

POLLO LEONARDO

slow cooked rolled leg of chicken stuffed with pancetta, basil and sun dried tomato, served on a pesto buffalo mozzarella, toasted almonds and a side of roast potatoes and vegetables

ENTRECOTE

grilled sirloin steak served with mixed baby leaf salad and chips

FESA DI AGNELLO AL FORNO

oven roasted lamb rump served with roast potatoes, vegetables and rich gravy

ANY PIZZA FROM THE MENU

see the allergen menu

dolci/dessert

PROFITEROLES OR PANNA COTTA OR COFFEE (NOT LIQUEUR COFFEE)