

Propuesta menù l'Aldilà

by chef Claudio Ruffino

ANTIPASTO

Entrante

Raviolo aperto al prezzemolo, farcito con mozzarella di bufala e lamine di carciofi

Raviol abierto al perejil, relleno de mozzarella de bufala y laminas de alcachofas
Open face parsley ravioli filled with buffalo mozzarella and artichoke

Tartar di tonnetto marinato in tè al bergamotto con profumi di sechuan e verdure croccanti

Tartar de bonito marinado en te al cardamomo con perfume de sechuan y verduritas crocantes
Fresh tuna tartlet marinated in bergamot tea with Szechuan scent and crispy vegetables

PRIMO PIATTO

Primer plato

Risotto cremoso alle mandorle e calamari

Arroz a la crema de almendras y calamares
Squid risotto with almond cream sauce

Rigatoni all'amatriciana

Rigatoni a la salsa de tomate, panceta, cebolla y vino blanco
Rigatoni with bacon and onions in a white wine and tomato sauce

SECONDO PIATTO

Segundo plato

Medaglione di entrecote Argentino e lamine di verdure al sesamo

Medallon de entrecote Argentino acompañado por laminas de verduras al sesamo
Argentinean entrecote medallion serve on a bed of baked sesame vegetables.

Sogliola alla vaniglia con mandorle e purè di sedano rapa

Lenguado a la vainilla con almendras y pure de apio nabo
Sole in a vanilla almond sauce serve with mashed celery

DESSERT

Postre

Compote di carota con gelato alla vaniglia e frutti secchi

Compote de zanahoria con helado de vainilla y frutos secos
Carrot mousse with vanilla ice cream and dried fruit

Gelato ai vari gusti

Helado en varios sabores
Ice cream (ask for flavors)

* * *

Los comensales podran elegir un plato por cada portada.

Choice of one dish per course.

No estan incluidas las bebidas y el café.

Drinks and coffee not included.

Precio : 30,00 euro por persona, iva incluido

Price: 30,00 euro per person tax included

