



MENU DE VERANO

ENTRADA

CARPACCIO DI MANZO

Filete de res marinado en salsa de soya cítrica dulce, con coulis de arúgula y perlas de parmesano, acompañado con tiras de focaccia.

*

PASTA O PIZZA

PAPPADELLE E SALSICCIA

Pasta hecha en casa con salchicha italiana perfumada al hinojo y salsa de "Pesto Trapanese" de almendra.

O

PACCHERI CAPRESE

Pasta hecha en casa con pesto de albahaca, burrata, y tomates cherry & heirloom

O

TAGLIOLINI CON CALABACITAS Y CAMARÓN

Pasta hecha en casa con crema y chips de calabacitas, con camarón.

O

PIZZA MARGHERITA

Pizza al horno con salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca

*

POSTRE

CANNOLO

Relleno de crema de crema de ricotta, chispas de chocolate y pistache

\$680 por persona

*no aplican otros descuentos o promociones



SUMMER MENU

STARTER

CARPACCIO DI MANZO

Beef fillet marinated in sweet citrus soy sauce, with arugula coulis and parmesan pearls, served with strips of focaccia.

*

PASTA OR PIZZA

PAPPARDELLE E SALSICCIA

Homemade pasta with fennel-scented Italian sausage and 'Trapanese pesto sauce' with almonds.

OR

PACCHERI CAPRESE

Homemade pasta with basil pesto, burrata, cherry & heirloom tomatoes

OR

SHRIMP & ZUCCHINI TAGLIOLINI

Homemade pasta with shrimp, zucchini cream & zucchini chips.

OR

PIZZA MARGHERITA

Oven pizza with tomato sauce, mozzarella cheese & basil

*

DESSERT

CANNOLO

Filled with ricotta cream, topped with chocolate chips & pistachio

\$680 Per Person

*additional discounts or promos not valid with this offer