

### Degustazione di antipasti

#### RASPADURA LODIGIANA CON GRISSINI

Finísimas láminas de Parmesano servidas con grissini rústicos

#### BOCCONCINI DI BUFALA IMPANATI

Bolitas de mozzarella de bufala empanadas y fritas acompañadas de confituras variadas

#### CARPACCIO DI CARNE SALADA DI SCOTTONA DEL TRENTINO CON FASÖI E SCALOGNO

Carpaccio de Ternera del Trentino (carne especial mantenida en salmuero durante una semana) con ensaladita templada de judías pintas, chalotas, apio y vinagreta de balsámico

### Degustazione di pasta e risotto

#### PENNETTE CON SUGO DI SPECK E ASPARAGI

Macarrones salteados con jamón ahumado del Alto adige, trigueros y un toque de nata

#### RISOTTO ALL'ORTOLANA

Arroz meloso con verduras de temporada y crema de parmesano

#### MEZZELUNE RIPIENE DI PORCINI CON VELLUTATA DI TARTUFO NERO

Pasta fresca rellena de Boletus con crema ligera de trufa negra

### Degustazione di dolci

#### NONSOLOTIRAMISÙ

El Tiramisú por excelencia!!!

#### PANNA COTTA AL CIOCCOLATO O FRUTTI DI BOSCO

Flan de nata con sirope de chocolate o frutas del bosque

#### PROFITEROLES DE CHOCOLATE RELLENO CON MOUSSE DE NATA

*Con la degustación de postres se servirá también café e infusiones*

### Vini (a elegir entre)

Españoles: Verdejo "Ermita de Nieve", o bien, Tempranillo Rioja Crianza "Solar de Bequer"

Italianos: Riparosso "Montepulciano d'Abruzzo", o bien "Sangue di Giuda" Oltrepò Pavese

*Nota: en caso de elección de otro vino, el precio por persona puede variar en función del vino elegido*

---

---

PRECIO POR PERSONA

25€

---

*Notas: Se incluye una botella de vino por cada 3 personas. Cada botella de vino equivale a 5 bebidas/cervezas que se irán apuntando según se vayan pidiendo, hasta llegar al nº total establecido.*

*Las bebidas "extra" se cobrarán según su precio. Las copas "normales" a 6€ y las Ginebras "Premium" a 9,5€.*

---

---