

IL NOSTRO MENU

La Pappardella



Vicios Italianos®

ENTRANTES

A elegir: **1 en mesas**
de hasta 5 personas
Degustación de
3 en mesas
a partir de 6 personas

INSALATA POPEYE

Frescas espinacas con panceta crujiente, champiñones, pasas, piñones tostados, tomates cherry y láminas de parmesano. Todo aliñado con una crema de vinagre balsámico.

INSALATA CAPRA

Nuestra ensalada tibia con mezcla de lechugas, espárragos verdes, champiñones salteados, queso de cabra caramelizado y tomates cherry confitados. Todo aliñado con una exquisita vinagreta de frutos rojos.

PIADINE CON SALSE

Triángulos de piadina acompañados con 3 fantásticas salsas: de queso, de tomate agri dulce y de paté casero de aceitunas negras.

PIADINA PESARESE

¡La de toda la vida!... Con jamón serrano, tomate natural, mozzarella, rúcula y láminas de parmesano.

PIADINA MIA

Con roastbeef, queso brie, tapenade de aceitunas negras, rúcula y mayonesa con un toque de miel... ¡Deliciosa!

POLLO A-DORATO

¡Para probarlo!... Deliciosos tiritas de pollo crujiente acompañadas con salsa agri dulce casera.

ROASTBEEF SU SFOGLIA

Finas lonchas de jamón asado acompañadas de patatas a lo pobre, setas salteadas y una cremosa salsa de queso gorgonzola. Todo sobre una base de crujiente hojaldre.

PLATO PRINCIPAL (individual)

TORTELLONI NOCI E GORGONZOLA

¡100 % casera! Pasta fresca rellena de requesón, jamón y espinacas con una viciosa crema de requesón, gorgonzola, nata y nueces.

RAVIOLONI ALLA BUFALA

¡100 % casera! Pasta fresca rellena de requesón y espinacas acompañada de salsa de tomate, mozzarella de búfala, tomates cherry y rúcula.

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA

¡Un clásico!... Con huevo, fiambre guanciale, parmesano, un suave toque de nata y... muucha pimienta.

SPAGHETTONI ALLA PARMIGIANA

Nuestra versión de la parmigiana: Salsa de berenjenas fritas, salsa de tomate, mozzarella de búfala, tomates cherry y parmesano. Todo envuelto en láminas de berenjena a la plancha.

RIGATONI GORGONZOLA E TARTUFO

¡Un éxito!... Rigatoni con una sabrosa salsa con queso gorgonzola, crema de tartufo, queso parmesano, panceta y un toque de nata.

RIGATONI ALLA TRAPANESE

Rigatoni con un aromático pesto siciliano de almendras tostadas, albahaca, tomate fresco, ajo y queso pecorino.

PAPPARDELLE AL RAGÚ

La más clásica. Pappardelle con carne picada y salsa de tomate.

STRANGOZZI MIXATI

La vuelta de un clásico. Pollo salteado con setas y champiñones. Todo acompañado con una deliciosa salsa de soja y nata... ¡Para chuparse los dedos!

POSTRE

A elegir: **1 en mesas**
de hasta 5 personas
Degustación de
3 en mesas
a partir de 6 personas

TARTA DE QUESO

¡Nuestro éxito!... Crujiente base de galleta con una suave crema de queso.

PANNA COTTA

¡El flan de nata italiano por excelencia!

TIRAMISÚ

Suave crema de mascarpone con bizcochos bañados en café italiano.

PARFAIT DE ALMENDRAS

Postre semifrío de almendras típico de Sicilia.

Incluido pan, postre
y café por persona.
*bebida no incluida.

16'50*

Precio por persona
IVA incluido.