

# IL NOSTRO MENU

## Navidad!

La Pappardella



Vicios Italianos®

www.restaurantelapappardella.com

## ENTRANTES

**A elegir:** 1 entrante por persona en mesas de hasta 5 personas.

Degustación de 3 entrantes para compartir en mesas de 6 personas o más.

### INSALATA KIKKA

Ensalada de pollo rebozado y frito sobre una base de crema de aguacate, tomate rúcula, láminas de parmesano y polvo de maíz. Aliñada con salsa de vinagre balsámico.

### CESARE VIZIOSA

Lágrimas de pollo frito, crujiente lechuga romana, panceta y croutones. Todo perfumado con nuestra sabrosa salsa de anchoas y láminas de parmesano.

### PIADINE CON SALSE

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

### PIADINA ALLE VERDURE

Verduras al horno con mozzarella y rúcula.

### CARPACCIO

Finas lonchas de ternera aderezadas con aceite de oliva y limón, champiñones, rúcula, parmesano y una emulsión de encurtidos. ¡Un clásico!

### POLLO FRITTO

¡Para probarlo!...Deliciosos tiritas de pollo crujiente acompañadas con una fresca emulsión de cilantro.

### PROVOLA CON SETAS

Delicioso queso Provolone fundido sobre un lecho de setas salteadas. Aderezado con aceite de oliva virgen, alcaparras, tomate, albahaca y crujientes de pan.

## 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.

### RIGATONI SALSICCIA E FUNGHI

Una de nuestras pastas más famosas acompañada de longaniza italiana con hinojo, setas, cebolla y mucho vino blanco.

### RIGATONI GORGONZOLA E TARTUFO

Una sabrosa salsa con queso gorgonzola, crema de trufa, queso parmesano, panceta y un toque de nata.

### PAPPARDELLE AL RAGÚ

La más clásica. Con carne picada y salsa de tomate al estilo "de la abuela".

### PAPPARDELLE AL PESTO DI RUCOLA

Delicioso pesto de rúcula y queso de cabra con nueces para este clásico reinventado de la cocina genovesa.

### SPAGHETTONI ALLA CARBONARA

¡Nunca pueden faltar!...Con huevo, fiambre guanciale, parmesano y mucha pimienta.

### SPAGHETTONI ALLA PARMIGIANA

Nuestra versión de la parmigiana: salsa de berenjena frita, tomate, mozzarella de búfala, tomates cherry y parmesano.

### STRANGOZZI MIXATI

La vuelta de un clásico: pollo salteado con setas, champiñones y una deliciosa salsa de soja y nata...¡Para chuparse los dedos!

### ENTRECOT (suplemento 5€)

Jugoso corte de lomo de vaca vieja acompañado de patatas fritas y pimientos del Padrón. (300 gr. aprox.)

### HAMBURGUESA (suplemento 4€)

Suculenta carne de ternera especiada, tomates secos, mozzarella de búfala D.O.P. de Campania y albahaca fresca. Acompañada de patatas. (160 gr. aprox.)

## POSTRE

**A elegir:** 1 postre por persona en mesas de hasta 5 personas.

Degustación de 3 postres para compartir en mesas de 6 personas o más.

### 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:

- Snack de bienvenida.
- Entrante, plato principal, pan y postre.
- Una bebida.
- Copa de prosecco.
- Café

#### \*\* Disponible BARRA LIBRE (+9€)

- En mesa completa.
- Duración: 2 horas desde el inicio de la comida o cena.
- Incluye: agua, refresco, cerveza y vino de la casa.

DISPONIBLE DEL 4/12 AL 6/1.

# 20'5\*

Precio por persona  
IVA incluido.