

MENU DE GRUPO*

CASTAÑOS

1

CICCHETTI

Tapas Italianas para compartir
-TO SHARE-

INSALATA DI MANGO (V) (SG)

Hojas Mixtas, Búfala, Nueces, Semillas de Sésamo, Cherry y Crema de Manco
-Mixed Leaves, Buffalo Mozzarella, Walnuts, Sesame Seeds, Cherry and Manco Cream

PIZZA ALL'AGLIO

Pan de Pizza Crujiente con Ajos y Sal Maldon
-Crunchy Pizza Bread with Garlic and Sea Salt-

PROVOLETTA AL FORNO

PROVOLETTA al Horno con Crema de tomate y picatostes
-Baked PROVOLETTA with tomato cream and croutons-



2

PRINCIPAL

Pasta Fresca | Pizza Romana | Carne e Pesce

SPAGHETTI CARBONARA

Crema de Huevo, Tocino "Guanciale" crujiente, Queso Pecorino Romano, Pimienta Negra
-Egg Cream, Crispy "Guanciale" Bacon, Pecorino Romano Cheese, Black Pepper-

MACCHERONI PORTOFINO (V)

Pesto Genovese, Crema de Burrata y Tomate Cherry
-Pesto Genovese, Burrata Cream and Cherry Tomato-

PIZZA VERDURE BIO (V)

Salsa de Tomate, Mozzarella, Mixto de Verduras, Pesto Genovese
-Tomato Sauce, Mozzarella, Mixed Vegetables, Pesto Genovese-

COSTINE ALLA BBQ

Costillar de Cerdo al Horno con Salsa de BBQ.
Servida con Patatas al Horno
-Baked Pork Ribs with BBQ Sauce. Served with Baked Potatoes-

MACCHERONI ALLA BOSCAIOLA

Salsa Cremosa de Mixto de Setas, Pancetta y Parmesano Reggiano
-Creamy Sauce with Mixed Mushrooms, "Pancetta" Bacon and Parmigiano Reggiano-

FAGOTTINI FORMAGGIO E PERE (V)

Relleno de Queso de Cabra y crema de pera
-Stuffed Pasta with goat cheese and pear cream-

PIZZA 4 STAGIONI

Salsa de Tomate, Mozzarella Fior de Latte, Jamón Cocido, Chorizo Picante, Champiñones y Olivas
-Tomato Sauce, Mozzarella Fior de Latte, Cooked Ham, Spicy Chorizo, Mushrooms and Olives-

SALMONE GRIGLIATO (SG)

Servido con Verduras de Temporada y Mayo de Cebollino
-Served with Seasonal Vegetables and Chive Mayo-

3

DOLCE

*Añade tu postre por solo 3€ / Add your dessert for only 3€

TARTA DE QUESO con salsa de Frutos del Bosque
-CHEESECAKE with forest fruit sauce-



CUCINA & BAR



EURO 33
Iva incluido

EURO 8 Barra Libre*
Iva incluido

*Incluye 1 Jarra de Cerveza o 1 Jarra de Tinto de Verano ó 1 Botella de Vino de la Casa por cada 4 personas ó 2 Refrescos por persona. *La Barra Libre termina al finalizar los Platos Principales. *Menú obligatorio a partir de 10 personas. El precio del menú es por persona y se aplicará a todas las personas de la mesa *Los productos aquí mencionados, aparte de sus alérgenos propios, pueden contener trazas de otros alérgenos debido a una posible contaminación cruzada durante su elaboración o cocinado

*Includes 1 Jug of Beer or 1 Jug of Summer Red Wine or 1 Bottle of House Wine for every 4 people or 2 Soft Drinks per person.

*The Open Bar ends at the end of the Main Courses.

*Mandatory menu for 10 people or more. The price of the menu is per person and will apply to all people at the table.

*The products mentioned here, apart from their own allergens, may contain traces of other allergens due to possible cross-contamination during their preparation or cooking.