

Menú · Francesco Semi Carta ·

· ENTRADA, UNA A ELECCIÓN ·

Antipasto campestre · Mozzarella crocante, berenjena parmigiana tibia, aceitunas all'ascolana, mixto de formaggi y ensalada caprese.

Antipasto mixto italiano · Crostino de prosciutto italiano, ensalada caprese, aceitunas ascolanas, mozzarella crocante, mix de verdes con champignones frescos y láminas de queso parmesano.

· PLATO PRINCIPAL, UNO A ELECCIÓN ·

Assaggio vegetale · Tortelloni di zucca, lasagna verde al graten con brizna de filetto y rotolini de ricota y espinacas con crema.

Assaggio Francesco · Lasagna Italia rellena de carne de novillo y quesos con salsa bolognesa, rottolini de ricota y espinaca con crema y capelletti San Martino con crema rosada de champignones, parmesano, mozzarella y perejil fresco.

Torteloni Nero de salmón con panna de limón y caviar rojo



Cordero tiernizado en Malbec · Acompañado con puré de batata y chips crocantes

Panzzotti de chivo malarguino · Con salsa de tomate fresco y aceite de oliva Arauco



Salmón rosado horneado mediterráneo · Con rodajas de tomate grillado, cebolla y champignones salteados en aceite de oliva. Acompañado por ensalada de verdes.

Filet de novillo al Malbec · Con reducción de Malbec, papas a la crema y perejil fresco

· VINOS A ELECCIÓN DEL CLIENTE ·

Varietal joven:

Varietal reserva:

· POSTRE, UNO A ELECCIÓN ·

Copa tiramisú · Con helado de café y salsa de licor Strega.

Pere ai due sapori · Al Malbec y a la naranja, acompañadas por helado de vainilla.

Sorbetto de frutos rojos y su salsa de pimienta negra y cabernet · Acompañado por crema.