

Menú de Eventos

SIN BEBIDAS

Precio por persona \$20.900 i.i.

Seleccione 3 opciones de entrada, plato fuerte y postre.

Entrada



Crema de tomate

a base de tomates rostizados, albahaca, ajo, cebolla y romero, con queso parmesano y focaccia

Crema di salmone

con fondo de pescado, crotones de queso parmesano y eneldo

Insalata "alle fragole"

fresas, espinacas, aguacate, queso mozzarella, almendras y vinagreta con semillas de amapola

Trío de boccati -masa madre de pizza-

- con mousse de queso con eneldo, salmón curado y aceitunas
- con prosciutto di Parma, higos, queso pecorino y brotes de albahaca
- con tomate confitado, bocconcini de mozzarella, crema de vinagre balsámico y rúcula

Plato Fuerte



Filete de corvina

con pimientos y aceitunas sellado a la sartén con aceite de oliva virgen extra, chile dulce asado, aceitunas y alcaparras, servido con arancini

"Scalopini di pollo al limone"

filete de pechuga de pollo al sartén, salsa de mantequilla y limón, vegetales salteados y papas semilla al romero

"Saltimbocca alla romana"

escalopes de lomo de cerdo con prosciutto y salvia, sellados al sartén con mantequilla y vino blanco, servido con risotto con hongos

Filetto di manzo "al gorgonzola"

lomo de res a la parrilla, cremosa salsa de gorgonzola, salteado de papas semilla, cebolla y tomate cereza

Ravioles

rellenos de pera y rúcula en mantequilla de salvia, semillas de marañón y pancetta

Rigatoni "alla bolognese"

pasta corta, pomodoro, sofrito bolognese y parmesano - clásica receta italiana

Gnocchi de papa "al pesto calabrese"

con pimientos asados, tomates cereza confitados, hongos, pesto calabrese y queso parmesano

Postre



Crepa dei Cesari

con salsa de caramelo y café, flambeada con Sambuca dei Cesari Luxardo

Dúo chocolate & cheesecake

mousse de chocolate y cheesecake con frutos rojos

Panna cotta

con compota de cerezas

Menú de Eventos

CON BEBIDAS

Precio por persona ₡26.000 i.i.

Seleccione 3 opciones de entrada, plato fuerte, postre y 2 bebidas por persona.

Entrada



Crema de tomate

a base de tomates rostizados, albahaca, ajo, cebolla y romero, con queso parmesano y focaccia

Crema di salmone

con fondo de pescado, crotones de queso parmesano y eneldo

Insalata "alle fragole"

fresas, espinacas, aguacate, queso mozzarella, almendras y vinagreta con semillas de amapola

Trío de boccati -masa madre de pizza-

- con mousse de queso con eneldo, salmón curado y aceitunas
- con prosciutto di Parma, higos, queso pecorino y brotes de albahaca
- con tomate confitado, bocconcini de mozzarella, crema de vinagre balsámico y rúcula

Plato Fuerte



Filete de corvina

con pimientos y aceitunas sellado a la sartén con aceite de oliva virgen extra, chile dulce asado, aceitunas y alcaparras, servido con arancini

"Scalopini di pollo al limone"

filete de pechuga de pollo al sartén, salsa de mantequilla y limón, vegetales salteados y papas semilla al romero

"Saltimbocca alla romana"

escalopes de lomo de cerdo con prosciutto y salvia, sellados al sartén con mantequilla y vino blanco, servido con risotto con hongos

Filetto di manzo "al gorgonzola"

lomo de res a la parrilla, cremosa salsa de gorgonzola, salteado de papas semilla, cebolla y tomate cereza

Ravioles

rellenos de pera y rúcula en mantequilla de salvia, semillas de marañón y pancetta

Rigatoni "alla bolognese"

pasta corta, pomodoro, sofrito bolognese y parmesano - clásica receta italiana

Gnocchi de papa "al pesto calabrese"

con pimientos asados, tomates cereza confitados, hongos, pesto calabrese y queso parmesano

Postre



Crepa dei Cesari

con salsa de caramelo y café, flambeada con Sambuca dei Cesari Luxardo

Dúo chocolate & cheesecake

mousse de chocolate y cheesecake con frutos rojos

Panna cotta

con compota de cerezas

Bebidas



A escoger entre:

vino blanco, vino tinto, vino rosado, sangría Sparkling Aperol o Citrus-Spiced Classica, naturales de temporada