

ANTIPASTI ...

Burrata ahumada pugliese	8.€
Croche de boniato y kale almendra y queso de pecorino	4€
Parmiggiana de calabaza, scamorza salvia y nueces	8.5€
Ensalada de espinaca, queso cabra carpaccio de pera,y reducción de balsamic	7€
Carpaccio de porchetta ,pimiento y salsa de vermut y mostaza	8.5€
Vitello tonnato	8.€
Tostade de escarola anchiovis y alcaparras en sal .	4€

PASTA

Fettuccine al ragu Napoletano	13€
Passatelli con setas camagrocs,calabaza,cavolfior pesto de espinaca	13€
Creps De espinacas ricotta y calcots crujiente	10€
Gnocchi di polenta ,gorgonzola,broccoli , butifara y castana miel al Romero	10,50€
Trofie con bacalao olivas negra perejil y salsa de tomate cherry	12€

SECONDI

Entrecot de ternera 350g	18€
Pollo a la brasa	13€
Chuleta de cordero crema patata alcachofa a la brasa	14€
Paella de fregola con ragu de seppia y su tinta.	14€

CONTORNI 4€

Patata rústica y mayo del pimiento del vera
Boniato a la brasa yogurt avellana
Zanahoria asada ,pistacho y crema agria
Verdura mixta a la brasa

DESSERT 5€

Tiramisu
Pannacotta de yogurt y chocolate blanco con amarena ,avellana
Crema brule a mandarina y cardamomo
Sable de chocolate caliente y helado de leche
Creps de nutella y avellanas tostada

## Menu Degustacion

aquí tienes la posibilidad de dejarnos decidir entre la elección de platos y cava, con el fin de ofrecerte una experiencia completa de nuestro hogar disfrutando del paisaje y la compañía.

Buon appetito

3. Antipasti / 1 Pan / 2 Pasta casera / 1 Secundo / 2 Postre / Limoncello casero 25€ / 30€ Cava



El menú cambia según la voluntad de nuestra amada tierra.

Chef

Bruno Amunziata

casa *L*amos