

MENÚ NOCHE TEMÁTICA | DINE AROUND
MENÚ ITALIANO | ITALIAN MENU

UN ENTRANTE A ELEGIR:
ONE STARTER TO CHOOSE FROM:

MOZZARELLA IN CARROZA

Mozzarella rebozada y frita acompañada de salsa napolitana
Deep fried breaded mozzarella with neapolitan sauce

MELANZANE

Berenjenas a la parrilla con pesto rojo siciliano y queso Grana Padano
Grilled aubergines with Sicilian red pesto and Grana Padano cheese

INSALATE VENEZIA

Mezclum, calabacín, pesto rosso, olivas, vinagreta balsámica y lascas de parmesano
Mix of lettuce, courgette, red pesto, olives, balsamic vinaigrette and Parmesan shavings

BRUSCHETTA BOLOGNA

Bruschetta clásica, mortadela de Bologna, lascas de parmesano y glaze balsámico
Classic bruschetta, mortadela from Bologna, Parmesan shavings and balsamic glaze

ZUPPA

Crema de tomate casera con pesto genovese y parmesano
Cream of tomato soup with genovese pesto and Parmesan cheese

UN SEGUNDO A ELEGIR: ONE MAIN COURSE TO CHOOSE FROM:

1. Elige la pasta / Choose your pasta

PASTAS DE GRANO DURO HARD GRAIN PASTA

- Penne 
- Spaguetti 
- Farfalle 
- Rigatone 
- Noodles 
- Taglioline al nero di sepia 

PASTAS FRESCAS FRESH PASTA

- Fettucine 
- Orecchiette 
- Gnocchi de patata 
- Spaguetti o Penne sin gluten  

PASTAS RELLENAS / STUFFED PASTA

- Gran tortelloni verdi con ricotta e spinaci 
- Ravioloni carne 
- Fiocchi formaggio e pere 

2. Elige la salsa / Choose your sauce

4 FORMAGGI. Salsa cremosa de cuatro quesos
Creamy Sauce made with four different cheeses.

BOLOGNESA. Auténtica receta tradicional italiana de carne picada y tomate con lascas parmesano
Authentic Italian traditional recipe of minced meat and tomato sauce with Parmesan flakes.

CARBONARA. Salsa de nata con bacon, jamón york y yema de huevo
Creamy sauce with bacon, ham and egg yolk.

ALFREDO. La famosa salsa de nata, pollo, parmesano y pimienta negra
The famous creamy sauce with chicken, Parmesan cheese and black pepper.

DIAVOLA. Salsa ragú picante con peperoni y champiñones y parmesano
Spicy ragú sauce with peperoni, fresh mushrooms and Parmesan flakes.

PESTO. Salsa de albahaca y ajo con tomate secos, nata, piñones y lascas de parmesano
Basil and garlic sauce with dried tomatoes, cream, pine nuts and Parmesan flakes.

POLPETTE. Albóndigas caseras con salsa arrabiata y parmesano
Homemade meatballs with spicy tomato sauce and Parmesan cheese.

ASIÁTICA. Salteado de pollo y verduras en salsa teriyaki con sésamo
Sautéed chicken and vegetables in teriyaki sauce with sesame seeds.

AL VODKA. Salsa de tomate con crema, champiñones, bacon y queso parmesano, flambeada con vodka
Tomato sauce with cream, mushrooms, bacon and Parmesan cheese, flambéed with vodka.

***SI NO DESEA TOMAR PASTA PUEDE ELEGIR ENTRE:
IF YOUR PREFER SOMETHING ELSE YOU CAN CHOOSE:**

POLLO SICILIANO / SICILIAN CHICKEN

Pechuga de pollo cubierta de mozzarella, bacon y salsa de tomate con orégano, acompañado de patatas fritas y verdura. *Chicken breast covered with mozzarella, bacon and tomato sauce with oregano, garnished with French fries and vegetables.*

RISOTTO AI FUNGHI. Con setas variadas, pollo y espárragos trigueros.
Con setas variadas, pollo y espárragos trigueros.

UN POSTRE A ELEGIR O CAFÉ ILLY O TÉ:
ONE DESSERT TO CHOOSE FROM OR ILLY
COFFEE OR TEA:

TIRAMISÚ ITALIANO. *Italian Tiramisú*

PANNA COTTA CON SALSA DE FRAMBUESA. *Panna cotta with raspberry sauce*

HELADO DE STRACCIATELLA CON NUTELLA. *Stracciatella ice cream with Nutella*

CAFÉ FREDDO CON AROMA DE TIRAMISÚ Y NATA. *Frappe coffee with tiramisú flavour
and whipped cream*

SORBETE DE LIMONCELLO / *Limoncello sorbet*

BEBIDAS NO INCLUIDAS / DRINKS ARE NOT INCLUDED

CAFÉ
VENEZIA

■ RISTORANTE ITALIANO ■