

MENU DE GRUPO*

CICCHETTI

1

Tapas Italianas para compartir
-TO SHARE-

DELIZIOSA (V) (SG)

Hojas mixtas, Búfala, piña, almendras, cherry y salsa de frutos del bosque
Mixed leaves, buffalo mozzarella, pineapple, almonds, cherry tomatoes and berry sauce

PIZZA ALL'AGLIO (V)

Pan de Pizza crujiente con ajo y sal Maldon
Crunchy Pizza bread with garlic and sea salt

PROVOLETTA AL FORNO (V)

Provoleta al Horno con Crema de tomate y picatostes
Baked provoleta with tomato cream and croutons



2

PRINCIPAL

Pasta Fresca | Pizza Romana | Carne e Pesce

RIGATONI ALLA CARBONARA

Crema de huevo, pancetta "Guanciale" crujiente y queso pecorino Romano
Egg cream, crispy pancetta "Guanciale" and Roman Pecorino cheese

PACCHERI PORTOFINO (V)

Pesto Genovese, crema de Burrata y cherry
Pesto Genovese, Burrata cream and cherry tomatoes

PIZZA VERDURE BIO (V)

Mozzarella Fior Di Latte, salsa de tomate y mixto de verduras
Mozzarella Fior di Latte, tomato sauce and mixed vegetables

PIZZA TARTUFATA

Búfala 125 gr, jamón de Parma, cherry, rúcula y crema de Trufa
125g Buffalo cheese, parma ham, cherry tomatoes, rocket and truffle cream

COSTINE ALLA BBQ

Costillar de Cerdo al horno aromatizado con salsa BBQ servida con patatas al horno
Baked Pork Ribs flavored with BBQ sauce served with baked potatoes

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Salsa Boloñesa de larga cocción y parmesano Reggiano
Slow-cooked Bolognese sauce and Parmesan Reggiano

LASAGNA SPINACI E RICOTTA (V)

Salsa bechamel, requesón y hojas de espinacas
Béchamel sauce, cottage cheese, and spinach leaves

PIZZA 4 STAGIONI

Salsa de tomate, mozzarella Fior Di Latte, jamón cocido, alcachofas, champiñones y olivas
Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms and olives

PIZZA SALMONE

Mozzarella, Salmón ahumado, cherry confitado, rúcula y alcaparras
Mozzarella, smoked salmon, candied cherry tomatoes, rocket and capers

SALMONE GRIGLIATO (SG)

Salmón a la brasa con salsa Holandesa y verduritas
Grilled Salmon with hollandaise sauce & vegetables

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 BERRY SAUCE

EURO 35

EURO 7 Barra Libre*



**SALE
PEPE**
CUCINA & BAR

*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.

Iva incluido