

MENU DE GRUPO*

ENTRANTES A COMPARTIR / STARTERS TO SHARE

FOCACCIA ALL' AGLIO (VE)

Pan de Pizza crujiente con ajo

Crispy garlic Pizza bread

CAPRESE DI BUFALA (V)

Deliciosos tomates de la huerta, Búfala, olivas y pesto Genovese

Delicious garden tomatoes, Buffalo mozzarella, olives and Genovese pesto

CESARINA DI POLLO

Hojas mixtas, pollo braseado, picatostes, parmesano y salsa Cesar

Mixed leaves, braised chicken, croutons, parmesan cheese and Caesar sauce

PRINCIPALES / MAIN COURSES

SPAGHETTONE ALLA CARBONARA

Crema de huevo, "Guanciale" crujiente, queso pecorino Romano y pimienta

Egg cream, crispy Guanciale, pecorino Romano cheese and pepper

LASAGNA DI CARNE

Boloñesa de larga cocción, bechamel y parmesano

Slow-cooked Bolognese, béchamel and parmesan cheese

PIZZA MARGHERITA SUPREMA (V)

Salsa de tomate, Búfala 125gr. tomate cherry y albahaca

Tomato sauce, 125g Buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil

PIZZA TARTUFATA

Búfala 125gr. jamón de Parma, cherry, rúcula y crema de Trufa

125g Buffalo mozzarella, Parma ham, cherry tomatoes, rúcula and Truffle cream

TAGLIATTA AL PEPE VERDE

Entrecote de ternera con salsa de pimienta verde y patatas al horno

Entrecote steak with green peppercorn sauce served with roasted potatoes

TAGLIATELLE FUNGHI E TARTUFO (V)

Deliciosa crema de setas mixtas del bosque y Trufa negra

Delicious cream of mixed wild mushrooms and black Truffle

PACCHERI AL PORTOFINO (V)

Pesto Genovese, cherry y crema de queso Burrata

Genovese pesto, cherry tomatoes and Burrata cheese cream

RAVIOLI SPINACI E RICOTTA (V)

Rellenos de espinacas y requesón con salsa de queso Gorgonzola y nueces.

Filled with spinach and ricotta with a Gorgonzola cheese and walnut sauce

PIZZA DIAVOLA (P)

Salsa de tomate, mozzarella y chorizo picante "Spianata Calabrese"

Tomato sauce, mozzarella and spicy "Spianata Calabrese" sausage.

SALMONE GRIGLIATO (SG)

Lomo de salmón a la parrilla con salsa bernesa y verduras salteadas

Grilled salmon with béarnaise sauce and sautéed vegetables

35€

Iva incluido

***AÑADE TU POSTRE POR SOLO +3€ / ADD A DESSERT FOR ONLY +3€**

BARRA LIBRE +7€ / OPEN BAR +7€

**SALE
PEPE**
CUCINA & BAR

*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

*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.