

MENU DE GRUPO*

ENTRANTES A COMPARTIR / STARTERS TO SHARE

CAPRINA (SG) (V)

Hojas mixtas, tomate mixto marinado de KM0, nueces, cebolla caramelizada, tomate semi-seco, queso de cabra y crema de balsámico

Mixed leaves, marinated mixed tomatoes, walnuts, caramelized onions, sun-dried tomatoes, goat cheese and balsamic cream

FOCACCIA ALL' AGLIO (VE)

Pan de Pizza crujiente con ajo

Crispy garlic Pizza bread

PROVOLETTA AL FORNO (V)

Provolone fundido al horno, crema de tomate, orégano y picatostes

Melted oven-baked provolone, tomato cream, oregano and croutons

PRINCIPALES / MAIN COURSES

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA

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

Egg cream, crispy "Guanciale" and pecorino Romano cheese

RIGATONI AL SALMONE

Salmón fresco con deliciosa crema de tomate cherry confit

Fresh Salmon with delicious cherry tomatoes confit cream

PIZZA DIAVOLA (P)

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

Tomato sauce, mozzarella and spicy "Spianata Calabrese" sausage

PIZZA TARTUFATA

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

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

POLLO AI FUNGHI (SG)

Jugoso contramuslo de pollo con salsa de setas y Trufa con patatas al horno

Succulent chicken thigh with mushroom and Truffle sauce and roasted potatoes

LASAGNA DI RAGU BOLOGNESE

Boloñesa de larga cocción con salsa de tomate, bechamel y parmesano

Slow-cooked Bolognese with tomato sauce, béchamel and parmesan cheese

PACCHERI DI MELANZANE (V)

Pisto de berenjenas asadas con cremoso de Burrata y albahaca fresca

Roasted aubergine ratatouille with creamy Burrata cheese and basil

PIZZA MARGHERITA SUPREMA (V)

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

Tomato sauce, 125g Buffalo mozzarella, basil and parmesan

PIZZA BORGO SAN PIETRO (V)

Champiñones, Búfala 125gr, parmesano y crema de Trufa

Mushrooms, 125gr. Buffalo mozzarella, parmesan and Truffle cream

SALMONE GRIGLIATO (SG)

Salmón a la brasa con salsa Holandesa servido con patatas al horno

Grilled Salmon with hollandaise sauce served with roasted potatoes

35€

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

BARRA LIBRE +7€ / OPEN BAR +7€

**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