

#### **EJEMPLOS DE ENTRANTES:**

- Ensalada de cogollos, pollo, picatostes, parmesano y salsa cesar **9.50€**
- Pastel caliente de hojaldre con verduras, ricotta y salsa de trufa y miel **9.50€**
- Provolone fundido con salsa de tomate San Marzano y oregano **8.50€**
- Carpaccio de atún fresco al perfume de lima **12.50€**
- Ensalada caprese con mozzarella de búfala **11.50€**

#### **PLATOS PRINCIPALES RECOMENDADOS:**

- Pizza Luigi con tomate, mozzarella, jamón cocido, salami picante y champiñón **12.50€**
- Risotto con boletus y setas variadas **15.00€**
- Ravioli de queso ricotta y espinacas con salsa de tomate y albahaca **12.00€**
- Lasaña clásica con ragú de carne, mozzarella y bechamel **11.50€**
- Espagueti carbonara **11.00€**

#### **ALGUNOS DE SUS POSTRES:**

- Tarta de chocolate y almendras con helado de vainilla **5.50€**
- Tarta de queso a la lima con mermelada de higos **5.00€**
- Mousse de mascarpone y mango **5.00€**
- Panna cotta a la vainilla con salsa de frutos del bosque **4.50€**
- Tiramisú **5.00€**

#### **VINOS BLANCOS**

- Protos Verdejo (Rueda) **14.00€**
- Marques de Cornatel Godello (Bierzo) **11.00€**

#### **VINOS TINTOS**

- Muga crianza (Rioja) **24.00€**
- Lambrusco Rosso (Emilia Romagna) **10.00€**