

A la carta

ENTRANTES

- La Tavola: Tabla surtida con una selección de nuestros mejores productos, mozzarella de búfala, gorgonzola, speck, chorizo criollo de La Finca, mortadela trufada, caponata, pimientos, alcaparras y salsa pesto **13€**
- Carpaccio de Buey de la Finca: Con rúcula, queso parmesano, reducción de módena y aceite de limón **12€**
- Crepe de Morcilla: Sobre una cama de cebolla caramelizada y crema de piquillos con queso de cabra fundido **9€**
- Burrata Oven 125gr: Tomate, mezclum de lechugas gourmet, aceite de oliva, pimienta rosa, uvas de temporada, fresas y salsa pesto **10€**
- Mozzarella Cantábrico: Mozzarella de búfala con anchoas de Santoña, aguacate, aceite virgen extra y reducción de módena **10€**
- Ensalada del Corral: Canónigos, pollo empanado al pankó, dados de pan tosatado, tomate cherry y aceite de mostaza antigua **10€**
- Ensalada del Monte: Espinacas, tomate cherry, queso de cabra templado a la miel, nueces y balsámico **9€**

PASTAS

- Tagliatelle Bologna: Ternera picada, pomodoro, láminas de parmesano aromatizado con romero **10€**
- Spaghetti Vongole: Almejas, cayena, ajo y perejil **13€**
- Lasaña Bolognesa: Bolognesa casera, pomodoro, bechamel y parmesano **12,50€**
- Raviolacci de Langosta: Tomate cherry, ajo y perejil **15€**
- Caramelle de Gorgonzola y Pera: Con salsa parmesana y crema de peperoni rossi **12,50€**

PIZZAS

- Regina Margherita: Tomate, mozzarella de búfala y albahaca fresca **9€**
- Diavola: Tomate, mozzarella, bolognesa, peperoni, ají amarillo y rocotó **11€**
- Calzone Oven: Mozzarella, jamón prosciutto dulce, champiñones, albahaca y salsa de tomate **12€**
- Metropolitan: Tomate, mozzarella, carne, peperoni, bacon y jamón **12€**
- Huevo y Trufa: Base de salsa de boletus, mozzarella, mezcla de setas, huevo de corral al tartufo y aceite de trufa blanca **14€**
- Burratoa y Jamón Ibérico: Base de tomate y mozzarella, burrata, jamón ibérico y albahaca fresca **15€**

POSTRES

- Tiramisú **5€**
- Tarta de queso con dulce de leche **5€**
- Panna Cotta: El dulce del Piemonte por excelencia **5€**
- Tarrito de dulce de leche acompañada de mascarpone y chocolate **5€**
- Fondant: tarta templada de chocolate fundido con frutos rojos y azúcar glas **5€**
- Apple Crumble: Exquisita compota de manzana con canela, galleta con caramelo y helado de mascarpone **5€**