

## Entrante

|  |        |  |        |
|--|--------|--|--------|
| <b>Bruschetta Mista</b><br>Degustación de bruschettas: tomate y albahaca fresca, tapenade de aceitunas negras con tomillo y paté de aceitunas verdes, alcaparras y anchoas | 9,70€  | <b>Arancini Classici al Ragù di Vitelo</b><br>Croquetas de arroz rellenas de ragù de ternera, servidas sobre salsa cremosa de pecorino | 10,40€ |
| <b>Panelle Sicialiane Fritte</b><br>Clásico aperitivo siciliano terminado con cristales de sal y limón   | 9,70€  | <b>Polpettine di Melanzane</b><br>Albóndigas de berenjena con mozzarella y provola ahumada   | 10,50€ |
| <b>Carpaccio di Manzo al Parmigiano</b><br>Finas láminas de ternera con rúcula, lascas de parmesano y un toque de limón  | 18,40€ | <b>Panzerottini Fritte</b><br>Pequeños calzone rellenos de mozzarella fundida y salsa de tomate  | 10,50€ |
| <b>Insalata Caprese</b><br>Mozzarella fresca de búfala, tomate maduro y pesto genovés con albahaca   | 18,40€ | <b>Minestrone</b><br>Sopa tradicional italiana de verduras de temporada con pasta corta en caldo aromático                             | 10,50€ |

## Pastas y Risotti

|  |        |  |        |
|--|--------|--|--------|
| <b>Ravioli di Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia</b><br>Raviolis rellenos de ricotta y espinacas, en salsa ligera de mantequilla y salvia | 12,50€ |  <b>Ravioli de Ricotta y Espinaca</b> con salsa de tomate               | 14,50€ |
| <b>Risotto ai Funghi</b><br>Cremoso risotto de setas de temporada terminado con parmesano  | 18,50€ |  <b>Ravioli de Ternera y Verduras</b> con salsa de boletus y trufa      | 18,50€ |
| <b>Pasta Corta o Larga</b> a elegir<br>Penne rigate, orecchiette, spaghetti o tagliatelle, combinados con:                                 |        |  <b>Gnocchi di Spinaci al Pomodoro</b>                                  | 13,50€ |
| Salsa de Tomate  | 13,50€ |  <b>Gnocchi di Barbietola</b> con salsa de espinacas, nueces y albahaca | 13,50€ |
| Salsa Boloñesa   | 14,50€ | <b>Spaghetti alla Carbonara</b> con guanciale  | 18,50€ |
| Salsa de Queso   | 14,50€ |  <b>Opciones sin gluten</b><br>Pasta seca: Penne o Spaguetti          |        |
| Salsa de Boletus y Trufa   | 18,50€ |  <b>Opciones veganas</b><br>Sin gluten y sin lactosa                  |        |
| Pesto Genovés  | 13,50€ |  |        |

## Masas

|  |        |   |        |
|--|--------|---|--------|
| <b>Pizza Margherita</b><br>Tomate, mozzarella y albahaca   | 13,50€ | <b>Pinsa Romana Mortadella di Bologna</b><br>Mozzarella fundida con mortadela de Bolonia, pesto de albahaca y pistachos | 15,50€ |
| <b>Pizza Prosciutto e Funghi</b><br>Tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñones                 | 16,50€ |   |        |
| <b>Pizza di Bufala</b><br>Tomate, mozzarella rallada y de búfala, mortadela y pesto                | 17,50€ | <b>Pinsa Romana Speck e Rúcula</b><br>Mozzarella fundida con jamón ahumado y rúcula                                     | 16,50€ |
| <b>Pizza Bolognese</b><br>Tomate, mozzarella y ragù de ternera                                     | 16,50€ | -<br>Disponemos de ambas masas sin gluten.  |        |
| <b>Pizza ai Funghi Porcini con Bufala e Tartufo</b><br>Tomate, mozzarella, setas y boletus y trufa | 15,50€ |   |        |

## Pescados y Carnes

|   |        |
|---|--------|
| <b>Branzino al Forno</b><br>Lubina horneada con hierbas mediterráneas y guarnición de patata rústica  | 16,50€ |
| <b>Salmone alla Griglia</b><br>Salmón a la parrilla con salsa ligera de limón y eneldo  | 18€    |
| <b>Ossobuco alla Milanese con Zucchini al Basilico</b><br>Estofado tradicional de jarrete de ternera y verduras acompañado de calabacín a la albahaca | 20,50€ |
| <b>Pollo alla Cacciatora</b><br>Guiso de pollo con salsa de tomate, aceitunas y vino blanco al estilo tradicional italiano                            | 16€    |

## Postres

|   |       |
|---|-------|
| <b>Tiramisù Classico</b><br>Bizcocho empapado en café y crema de mascarpone, coronado con cacao en polvo                            | 7,50€ |
| <b>Panna Cotta alla Lavanda</b><br>Cremoso postre de nata con aroma de lavanda y coulis de frutos rojos                             | 6,50€ |
| <b>Gelato Italiano</b><br>Selección de helados artesanales: Mandarina de Sicilia, Pistacho, Stracciatella y Tiramisù con mascarpone | 6€    |
| -<br>Consulte con nuestro personal cualquier alergia o intolerancia.  |       |

Porque  
cada *Credenza*  
guarda una  
*historia*



*Comparte la tuya  
con La Credenza*

 @ipvhotel