

MENU

CAPODANNO

31 de Diciembre 2022



MENU CAPODANNO

31 DE DICIEMBRE

Para celebrar con vosotros esta fecha tan especial, la squadra de Bel Mondo os invita a disfrutar de la auténtica cucina italiana con elaboraciones frescas hechas en casa con un toque único de nuestros chefs, al más puro estilo Big Mamma.

110€ / POR PERSONA

*Las bebidas no están incluidas
en el menú*

APERITIVO

DI BENVENUTO

*Copa de prosecco & ostra con reducción
de vinagre de porto y chalota*

ANTIPASTI



PANE & FOCACCIA

BURRATA PUGLIESE (GF,V)

*Jugosa burrata de 250 gr directamente de Puglia rellena de pesto
acompañada de castañas y un toque de trufa fresca de Molise.*

CROQUESTAR

*Croquetas rellenas de bechamel de trufa con jamón y
un toque de trufa fresca de Molise.*

CRUDO DI BACCALÀ (GF)

Finas lonchas de bacalao crudo con hummus, escarola y polvos cítricos

TARTARE DI TONNO (GF)

*Fresco tartare de atún rojo, huevo de codorniz, aceite de sésamo
y un toque de sésamo negro*

CRUDO DI GAMBERI (GF)

Carpaccio de carabinieri con caviar de aceite y un agua de tomate y lima

PRIMO PIATTO

RISOTTO CAPASANTA (GF)

*Cremoso risotto con zamburiñas,
almejas y una panure mediterránea
con aceitunas taggiasche y tomate*

SECONDO PIATTO

QUAGLIA RIPIENA (GF)

*codorniz rellena de patata y
castañas acompañada de un puré de
patata y verduras salteadas*

DOLCI

UN BUEN TRÍO (GF,V)

*crema pastelera al Marsala,
tronchetto di natale y semifreddo*



CAFÉ, TRUFAS DE CHOCOLATE , UVAS & LIMONCELLO

BUON ANNO A TUTTI!

CHEF: GILBERTO RENNA CHEF BARMAN: LUDOVICA CALISE
MANAGER: ALESSANDRO SCETTINO IL CAPO: FRANÇOIS GINESTET

MENU CAPODANNO VEGGIE

31 de Diciembre 2022



MENU CAPODANNO VEGGIE

31 DE DICIEMBRE

Para celebrar con vosotros esta fecha tan especial, la squadra de Bel Mondo os invita a disfrutar de la auténtica cucina italiana con elaboraciones frescas hechas en casa con un toque único de nuestros chefs, al más puro estilo Big Mamma.

110€ / POR PERSONA

Las bebidas no están incluidas
en el menú

APERITIVO DI BENVENUTO

Copa de prosecco y mozzarellina
fritta para empezar el festin

ANTIPASTI

PANE & FOCACCIA

BURRATA PUGLIESE (GF,V)

Jugosa burrata de 250 gr directamente de Puglia rellena de pesto acompañada de castañas y un toque de trufa fresca de Molise.

CROQUESTAR

Croquetas rellenas de bechamel de trufa fresca de Molise.

IL GIARDINO (GF,V)

Berenjena, zanahoria y calabacín salteados con hummus casero y escarola

CARPACCIO DI PORCINI (GF,V)

Carpaccio de boletus laminados con rúcula y crema de parmesano

CARCIOFO ALLA GIUDIA (V)

Alcachofa frita con una salsa de queso pecorino y menta



PRIMO PIATTO

RISOTTO AL RADICCHIO (GF,V)

Cremoso risotto con nabo risotto,
radicchio de nabo, queso
gorgonzola y nueces

MELANZANA RIPIENA (V)

bloque de berenjena frita rellena
con tomate, albahaca, mozzarella
y berenjena bañada en una crema
de pecorino.

DOLCI

UN BUEN TRÍO (GF,V)

crema pastelera al Marsala,
tronchetto di natale y semifreddo



CAFÉ, TRUFAS DE CHOCOLATE, UVAS & LIMONCELLO

BUON ANNO A TUTTI!

CHEF: GILBERTO RENNA CHEF BARMAN: LUDOVICA CALISE
MANAGER: ALESSANDRO SCETTINO IL CAPO: FRANÇOIS GINESTET