



MENÚ BURRATINA

Villa Capri

CALLE DE HORTALEZA, 118, 28004 MADRID



MENÚ DE GRUPO A COMPARTIR 40 EUROS POR PERSONA



ANTIPASTI

PANE & FOCACCIA

BURRATA PADRÓN (V)

jugosa burrata pugliese de 200gr rellena de pesto alla trapanese a base de tomates y almendras y acompañado de pimientos al padrón fritos

CAVOLFIORE CACIO E PEPE (V, GF)

pequeña coliflor directamente de Aranjuez, bañada con una salsa de pecorino y pimienta con un toque fresco de menta

CROQUESTAR

croquetas rellena de bechamel de trufa con jamón y un toque de trufa fresca de Molise

MORTADELLA AL TARTUFO (GF)

la verdadera mortadella directamente de Bologna de nuestro productor Gianni Negrini con trufa negra

PRIMI PIATTI

A COMPARTIR

LOS 4 FANTÁSTICOS

crema de gorgonzola, toma piemontese, queso murazzano, parmigiano reggiano y un toque dulzón de miel

THE CROWN

tomate San Marzano, fior di latte, champiñones portobello, jamón cocido, olive taggiasche y cebollino. La queen

GNOCCHI ALLA SORRENTINA (V)

gnocchi caseros con una salsa de tomate y queso scamorza ahumado sobre una cesta de pan crujiente

ER RAVIOLO

raviolo rellenos de fondue de pecorino y pimienta, con alcachofas y guanciale cujiente traído directamente de la Toscana



DOLCI

TIGRAMISU

el gran clásico. Elaborado a base de mascarpone, huevos, café, cacao y Marsala

TE QUESO MUCHO

la mejor tarta de queso nunca vista, un tiro asegurado



Nota importante, las bebidas no están incluidas. Todas las consumiciones adicionales, se cobrará el precio de venta al público en el restaurante.

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.

El menú puede variar según la estación del año y disponibilidad de los platos, ya que trabajamos con productos de temporada ultra frescos.



MENÚ BURRATA

Villa Capri

CALLE DE HORTALEZA, 118, 28004 MADRID



MENÚ DE GRUPO A COMPARTIR 45 EUROS POR PERSONA



ANTIPASTI

PANE & FOCACCIA

BURRATA PADRÓN (V)

jugosa burrata pugliese de 200gr rellena de pesto alla trapanese a base de tomates y almendras y acompañado de pimientos al padrón fritos

CROQUESTAR

croquetas rellena de bechamel de trufa con jamón y un toque de trufa fresca de Molise

CAVOLFIORE CACIO E PEPE (V, GF)

pequeña coliflor directamente de Aranjuez, bañada con una salsa de pecorino y pimienta con un toque fresco de menta

MORTADELLA AL TARTUFO (GF)

la verdadera mortadella directamente de Bologna de nuestro productor Gianni Negrini con trufa negra

PRIMI PIATTI

A COMPARTIR

LOS 4 FANTÁSTICOS

crema de gorgonzola, toma piemontese, queso murazzano, parmigiano reggiano y un toque dulzón de miel

THE CROWN

tomate San Marzano, fior di latte, champiñones portobello, jamón cocido, olive taggiasche y cebollino. La queen

FAMOSA MAFALDINA AL TARTUFO (V)

Pasta fresca mafaldine con trufa negra de Molise, champiñones y cremosa nata de tartufo, inigualable.

ER RAVIOLO

raviolo rellenos de fondue de pecorino y pimienta, con alcachofas y guanciale cujiente traído directamente de la Toscana



DOLCI

TIGRAMISU

el gran clásico. Elaborado a base de mascarpone, huevos, café, cacao y Marsala

TE QUESO MUCHO

la mejor tarta de queso nunca vista, un tiro asegurado



Nota importante, las bebidas no están incluidas. Todas las consumiciones adicionales, se cobrará el precio de venta al público en el restaurante.

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.

El menú puede variar según la estación del año y disponibilidad de los platos, ya que trabajamos con productos de temporada ultra frescos.