



MENÚ BURRATINA

Villa Capri

CALLE DE HORTALEZA, 118, 28004 MADRID



MENÚ DE GRUPO A COMPARTIR 39 EUROS POR PERSONA



ANTIPASTI

PANE, ACQUA E TANTO AMORE

CAVOLFIORE CACIO E PEPE (GF, V)

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

STRACCIATELLA AHUMADA (V, GF)

Corazón coulant de burrata ahumada, traído de primera mano por nuestro productor Salvatore Montrone dos veces por semana.

CROQUESTAR

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

BURRATA PADRON PEPPERS (V)

Jugosa burrata de 250 gr directamente de Puglia rellena de pesto trapanese con pomodoro, basilico, almendras y ajo, acompañada de pimientos del padrón.

PRIMI PIATTI

A COMPARTIR

CRAZY SAN MARZANO (V)

Spaghetti hechos en casa con salsa de tomate San Marzano y jugoso corazón de burrata.

PASTA DELLA NONNA

Una receta especial de la nonna de nuestro chef Luigi, muy típica de Nápoles. Pasta mixta hecha en casa, patata, provola, parmesano y pancetta. Perfecta para calentar el cuore.

JUST CHEESE IT (V)

Pizza para los amantes del queso. Mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio y parmigiano reggiano D.O.P con una salsa de castaña, miel y soja con castañas troceadas.

THE CROWN

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

DOLCI

TIGRAMISU (V)

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

TE QUESO MUCHO (GF)

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.

V= Vegetariano / GF= Gluten Free / Es posible que exista una mínima contaminación cruzada en las elaboraciones.



MENÚ BURRATA

Villa Capri

CALLE DE HORTALEZA, 118, 28004 MADRID



MENÚ DE GRUPO A COMPARTIR 49 EUROS POR PERSONA



ANTIPASTI

PANE, ACQUA E TANTO AMORE

CAVOLFIORE CACIO E PEPE (GF, V)

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.

CROQUESTAR

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

BIG BURRATA (GF)

Jugosa burrata de 250 gr directamente de Puglia rellena de una crema de calabaza acompañada de setas de temporada.

PRIMI PIATTI

A COMPARTIR

MAFALDINE AL TARTUFO (V)

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

CRAZY SAN MARZANO (V)

Spaghetti hechos en casa con salsa de tomate San Marzano y jugoso corazón de burrata.

PIZZA SHUFFLE TRUFFLE (V)

Una delicada pizza con una base de ricotta, salsa tartufata, setas y un último toque de escamas de trufa fresca y cebollino

THE CROWN

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



DOLCI

TIGRAMISU (V)

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

TE QUESO MUCHO (GF)

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.

V= Vegetariano / GF= Gluten Free / Es posible que exista una mínima contaminación cruzada en las elaboraciones.