



MENÚ BURRATINA

Villa Capri

CALLE DE HORTALEZA, 118, 28004 MADRID



MENÚ DE GRUPO A COMPARTIR 40 EUROS POR PERSONA



ANTIPASTI

PANE, ACQUA E TANTO AMORE

FOCACCIA ESTIVA (V)

Una pequeña focaccia con pomodori San Marzano, stracciatella, cebolla, olivas y basilico fresco

BURRATA CAPRESE (V, GF)

Jugosa burrata pugliese rellena de pesto a base de rúcula, basilico, parmesano y nueces, y acompañada de tomatitos.

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

SPAGHETTO STRACCIATELLA E POMODORI (V)

Spaghetti caseros con stracciatella, tomatitos amarillos y rojos y un toque fresco de basilico

RAVIOLI RICOTTA E LIMONE (V)

Ravioli bicolor rellenos de ricota, limón y albahaca junto a una crema de remolacha, una espuma de parmigiano reggiano, con un salteado de acelgas

CHEESY GOING (V)

Para los amantes del queso: fior di latte, gorgonzola, parmigiano y ricotta con mermelada de albaricoque.

ANCHOVIZZ' (V)

focaccia con rúcula, jamón de Parma, parmigiano reggiano y búfala directa de la Campania.



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.

V= Vegetariano / GF= Gluten Free



MENÚ BURRATA

Villa Capri

CALLE DE HORTALEZA, 118, 28004 MADRID



MENÚ DE GRUPO A COMPARTIR 45 EUROS POR PERSONA



ANTIPASTI

PANE, ACQUA E TANTO AMORE

FOCACCIA ESTIVA (V)

Una pequeña focaccia con pomodori San Marzano, straciatella, cebolla, olivas y basilico fresco

BURRATA CAPRESE (V, GF)

Jugosa burrata pugliese rellena de pesto a base de rúcula, basilico, parmesano y nueces, y acompañada de tomatitos.

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

MAFALDINE AL TARTUFO (V)

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

RAVIOLI RICOTTA E LIMONE (V)

Ravioli bicolor rellenos de ricota, limón y albahaca junto a una crema de remolacha, una espuma de parmigiano reggiano, con un salteado de acelgas

CHEESY GOING (V)

Para los amantes del queso: fior di latte, gorgonzola, parmigiano y ricotta con mermelada de albaricoque.

ANCHOVIZZ' (V)

focaccia con rúcula, jamón de Parma, parmigiano reggiano y búfala directa de la Campania.



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.

V= Vegetariano / GF= Gluten Free