

# insieme

## TRATTORIA

### Antipasti Freddi

---

#### VITELLO TONNATO

Alcaparra, vinagre de jerez, atún,  
anchoas, mostaza antigua

#### JAMÓN E HIGOS

Higos confitados, rúcula, cítricos

### Antipasti Caldi

---

#### RISOTTO CROQUETTES

Hongos, parmesano,  
tomate deshidratado, balsámico

#### 🍷 CACEROLA DE MEJILLONES

Vino blanco, perejil, limón parrillado,  
focaccia

### Insalata

---

#### CESAR FOUNDUE

Láminas de padano, focaccia,  
aceite de trufa

### Zuppa

---

#### “ORÉGANO” MINISTRONE

Alubia, gnocchi de papa,  
spaghetti de calabaza

### Pastas

---

#### FETTUCCHINE AL CARTOCCIO

Salmón, langosta, calamar, almeja,  
perejil

#### RAVIOLI DE RICOTTA

Salsa de langosta, caviar lumpo

### Dal Forno

---

#### PROSCIUTTO E FUNGHI

Jamón serrano, hongos

#### ORTOLANA

Berenjena, pimiento, calabacín

## Risottos

### RISOTTO AI FUNGHI

Porcini, morilla, setas

### RISOTTO MARINA

Mejillones, camarón,  
camote, arúgula

## Pesce

### 🌿 SALMÓN AHUMADO

Espinaca, salsa virge, pops de papa

### 🌿 BACALAO

Al sartén, vegetales medley, olivo,  
hojuelas de trufa

## Carne

### AGNELLO FRITTO

Cordero frito, costra de parmesano,  
romero, ajo, arrabbiata

### POLLO GORGONZOLA

Al horno, relleno de espinacas y setas

## Dolci

### SFOGLIATELLE DE AVELLANA

Gelato de cassis

### TARTA CAPRESE DE CHOCOLATE

Gelato de almendra, vino tinto

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

🌿 Platos libres de gluten



# MENÚ DE Origen Vegetal

## Entradas

### 🍏🌿 KEBBE BATATA

Papa, perejil, hierbabuena, aceite de oliva

### 🍏🌿 ROLLO VIETNAMITA

Zanahoria, jícama, pepino, fideo de arroz

### 🍏🌿 TARTAR DE BETABEL

Aguacate, wakame, zacate limón, brote de betabel, polvo de brócoli, lechugas mixtas

## Sopa

### 🍏🌿 CREMA DE CHAMPIÑÓN

Puré de garbanzo, hojas de apio

## Platos Fuertes

### 🍏🌿 BERENJENA ASADA Y MEJADRA

Arroz, lenteja verde, plátano macho

### 🍏🌿 WRAP GREEN

Hummus verde, pesto de tomate, col, pepino, aguacate, tortilla de espinaca

## Postre

### CHEESECAKE

Cremoso de nuez de la india, yogurt vegano y miel maple

🍏 Platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

# MENÚ DE NIÑOS

## 🍷 MARGHERITA

Tomate fresco y salsa, mozzarella y albahaca

## DEDOS DE POLLO

Dedos de pollo apanados y fritos

## 🍷 MACARRONI & CHEESE

Pasta con crema y queso, gratinada

## POLLO PARMESANO

Pechuga de pollo apanada al sartén, salsa de tomate y mozzarella fundido

- 🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
- 🍷 Este platillo contiene lácteos o/y huevos