REGINELLA

DAL 2014

MENÚ DEGUSTACIÓN

Un viaggio nei sapori d'Italia



CÓCTEL DE BIENVENIDA
con Bellini de melocotón

5 PASES

01 | *Burrata de Andria con tomatitos confitados, albahaca frita y avellanas tostadas acompañada de nuestra caponata siciliana al estilo tradicional.*

02 | *Tortelloni de pasta fresca rellenos de calabaza con crema trufada y crunch de calabaza asada.*

03 | *Spaghettoni del Chef, Con pesto de rucula, crema de remolacha al Mascarpone, tratar de gambas blancas de Huelva, anacardos tostados y un toque de lima.*

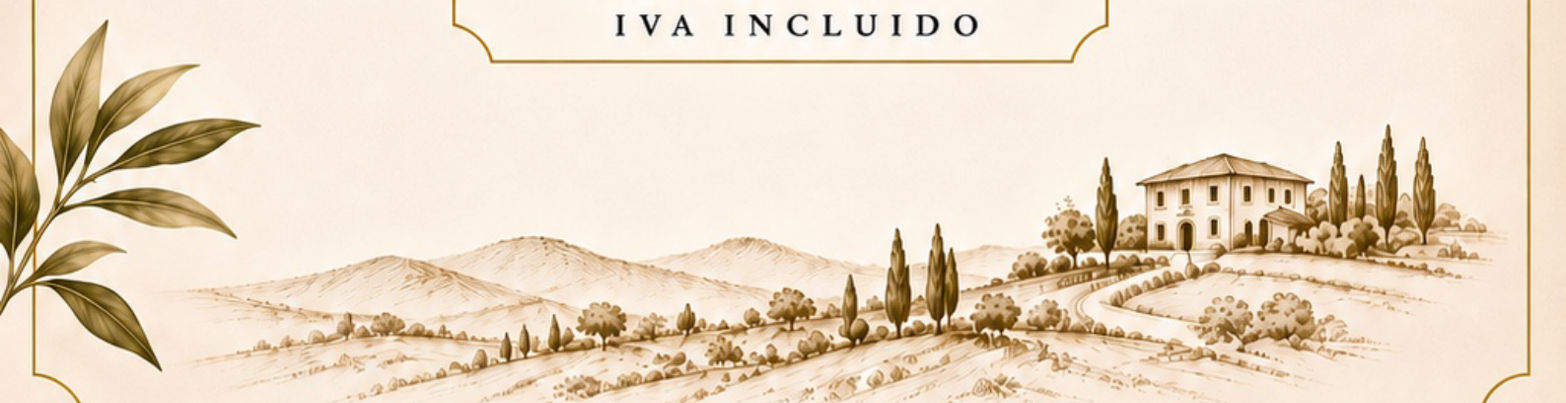
04 | *Risotto cremoso esfumado al Prosecco, con achicoria, queso Gorgonzola, cebolla caramelizada y reducción de balsámico de Modena.*

05 | *Nuestro tiramisú casero y cannolo siciliano al pistacho.*



Vino blanco Pinot grigio
Terre d' Abruzzo

45 € *por persona*
IVA INCLUIDO



REGINELLA

DAL 2014

MENÚ DEGUSTACIÓN

Un viaggio nei sapori d'Italia



CÓCTEL DE BIENVENIDA
con Rossini de fresa

5 PASES

01 | *Burratina con tomatitos confitados, albahaca frita y lingote de parmigiana de berenjenas.*

02 | *Ravioli rellenos de boletus con salsa del chef.*

03 | *Risotto de remolacha y fondue de queso Taleggio con polvo de Speck tiroles.*

04 | *Tagliolini al tartufo fresco.*

05 | *Tarta de queso y Tiramisú de pistacho.*



Vino rosso Montepulciano d' Abruzzo Cantina Tollo

50 € *por persona*
IVA INCLUIDO

