

MONTALCINO

di Nardini

Restaurant
—Week—

— ENTRADA —

Carpaccio di Spigola

Carpaccio de Robalo, Cebolla Morada, Alcaparras y Vinagre de Vino

Bruschetta con Formaggio di Capra e Pera al Vino Bianco

**Brusquetas con una mezcla de Queso Mascarpone y Queso de Cabra con
Peras en Vino Blanco y Nueces de Nogal Garapiñadas**

— PLATO FUERTE —

Ravioli ai Funghi

**Ravioles rellenos de Hongos, Queso Ricota un toque de salsa de Perejil
y Parmesano Reggiano**

Spaghetti alle Vongole Cacio e Pepe Pomodorini Arrosto

**Spaghetti con Almejas, Tomates Cherry rostizados y Parmesano Reggiano,
Pimienta y picante en hojuelas**

— POSTRE —

Paris-Brest con Crema Pralinata Salsa al Gianduia

Paris-Brest relleno de Crema de Avellanas y Crema Praliné

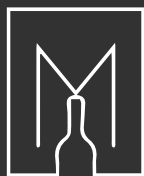
Tartellette con Caramello Salato e Mousse di Cioccolato

**Tartaleta de Chocolate rellena de Caramelo Salado y
Mousse de Chocolate y Ganache**

Almuerzo Q150 por persona

Evento exclusivo para tarjetahabientes Visa. Menu incluye entrada,
plato fuerte y postre; precio de menú no incluye bebidas ni propia.





MONTALCINO

di Nardini



Restaurant
—Week—

— ENTRADA —

Carpaccio di Filetto e Funghi

**Carpaccio de Res con Hongos Fileteados, Mayonesa de Alcaparras
y Citroneta de Naranja**

Bruschetta alla Pizzaiola

**Brusquetas con salsa Pizzaiola, Queso Gouda, Tomate marinado
y aderezo Mediterráneo**

— PLATO FUERTE —

Ravioli de Formaggio de Capra e Peperoni

Ravioles de Queso de Cabra con salsa de Chile Pimiento

Gnocchi di Barbabietola e Formaggio Affumicato

Gnocchi de Remolacha con salsa de Quesos, Brotes de Amaranto y Tocino

— POSTRE —

Paris-Brest con Crema Pralinata Salsa al Gianduia

Paris-Brest relleno de Crema de Avellanas y Crema Praliné

Tartellette con Caramello Salato e Mousse di Cioccolato

**Tartaleta de Chocolate rellena de Caramelo Salado
y Mousse de Chocolate y Ganache**

Cena Q200 por persona

Evento exclusivo para tarjetabientes Visa. Menu incluye entrada,
plato fuerte y postre; precio de menú no incluye bebidas ni propia.

