

PIACERE

BY LOS ESCUDOS

ENTRANTES Y ENSALADAS

Vitel Tone 🍷🍷🍷.....	13.00
Deliciosa carne de ternera gallega con mayonesa de atún y mostaza	
Berenjenas a la parmesana 🍷.....	11.50
Finas lonchas de berenjena con salsa de tomate, mozzarella y parmesano	
Arancini 🍷🍷🍷.....	8.00
Croquetas de risotto con salsa de tomate provenzal	
Antipasto 🍷🍷🍷.....	14.90
Tabla de embutidos y quesos típicos italianos	
Burrata & caponata 🍷🍷.....	14.00
Pisto de verduras con fundente burrata aliñada con pimienta	
Mozzarella caprese 🍷🍷.....	10.50
Tomate mar azul con mozzarella artesanal y pesto	
Ensalada César 🍷🍷🍷🍷.....	13.00
Lechuga romana aliñada con deliciosa salsa César	

SOPAS

Minestrone	8.50
Sopa de verduras de temporada cocinadas a fuego lento	
Brodetto di Pesce 🍷🍷🍷.....	10.50
Sopa de pescados de la ría, mariscos y caldo concentrado de sus espinas	

PESCADO Y CARNE

Pescado entero del día (mínimo 2 personas) 🍷🍷🍷.....	S/M
Los mejores pescados de la ría, al horno con guarnición de temporada	
Fiorentina de buey (mínimo 2 personas).....	160.00
Milanesa de ternera, servida con rúcula, tomates cherry y patatas fritas 🍷🍷🍷.....	15.50
Carne de la mejor calidad con un fino empanado, acompañado de una ensalada de rúcula y cherrys de huerta	
Pollo Picata, servida con tagliatelle a la mantequilla y parmesano 🍷🍷🍷.....	14.90
Pechuga de pollo de corral con un toque de limón acompañado de nuestra pasta	

PASTA Y ARROZ

Fetuccini Alfredo con trufa 🍷🍷🍷.....	15.90
La mejor pasta con mantequilla, trufa y parmesano	
Macarrones con salsa de tomate y albahaca fresca 🍷🍷.....	10.50
Con los mejores tomates hacemos nuestra salsa con tiempo y paciencia y los acompañamos de pasta corta, la mejor pasta con mantequilla, trufa y parmesano	
Pasta negra a la Vongole 🍷🍷🍷.....	13.90
Con las almejas de nuestras rías elaboramos la salsa y la acompañamos de pasta negra a base de tinta de calamar	

PASTA
Y ARROZ

Fetuccini a la rabiata 🍷🍷🍷	11.50
Con nuestra salsa de tomate y guindillas frescas elaboramos la salsa y la acompañamos de fetuccini al huevo	
Tagliatelle Bologna 🍷🍷	12.50
Con carne de vaca realizamos el ragout que acompañamos con salsa de tomate	
Pasta alla ruota 🍷🍷	18.50
En la rueda de parmesano rematamos nuestra pasta, aportándole todos los aromas y matices	
Lasaña de carne 🍷🍷	12.50
Capas de pasta con ragout de vaca y sedosa bechamel	
Lasaña de hongos 🍷🍷	12.90
Salsa bianca con setas de temporada, bechamel, trufa y parmesano	
Gnocchi a la Sorrentino 🍷🍷🍷	13.90
Ñoquis de patata acompañados de salsa marsala tomate y mozzarella	
Ravioli de queso y foie con salsa cremosa de foie, setas y Oporto 🍷🍷🍷	15.90
Salsa de ternera, Oporto, foie y napando raviolis de ricotta	
Risotto de temporada (consultar precio del día) 🍷🍷	—
Nos ceñimos a la estacionalidad para elaborar el mejor risotto	

POSTRES

Tiramisú 🍷🍷🍷	6.50
Crema de mascarpone, bizcochos de soletilla y café origen	
Panna cotta 🍷🍷	6.50
Con la mejor leche hacemos una suave panna cotta que acompañamos con coulis de setas	
Tartaleta de limón 🍷🍷🍷	6.50
Pasta quebrada colmada con crema de limón	
Fondant de chocolate (vegano)	5.90
Coulant de chocolate sin gluten 🍷🍷	5.90
Fundente bizcocho de chocolate con corazón líquido	
Crumble de manzana y albaricoque 🍷🍷🍷	6.50
Pasta super crocante con manzanas y albaricoques en almíbar	
Cannolis 🍷🍷🍷	5.50
La version italiana de las cañitas con crema de vainilla	
Sorbete de limón en medio limón	4.50
Sobre 1/2 limón disponemos nuestra granita de limón casera	
Helados	3.70
Pan, grissini, parmesano, aceite de oliva y mantequilla.....	
Café, Infusiones	2.40