



Menús
DE
Nochebuena
2017

RUGANTINO

CASA TUA

MÁS INFORMACIÓN:

Tel. 915 610 222 • C/ Velázquez, 136 • 28006 Madrid

RUGANTINO.ES

Menús DE Navidad 2017

Aperitivos

Croquetas de Mortadella con trufa • Pan de nuestro horno, grissini Torinesi

Entrantes

A COMPARTIR

Verdure alla griglia. Selección de verduras de temporada a la plancha

Calzoni alla caponata. Crujiente empanadilla artesanal al horno,
rellenos de caponata vegetal y Mozzarella con pesto siciliano

Mozarella di búfala e pomodori. Mozzarella y tomate ibérico con albahaca y basílico

Principal

A ELEGIR

Penne all' arrabiata. Plato típico romano, pasta italiana con tomate guindilla, ajo y perejil

Paglia e fieno Rugantino. Linguini fresco blanco y verde con salsa de crema
al Parmigiano Reggiano y prosciutto cotto Val Padusa

Confit de pato. Muslo de pato asado al horno, puré de patata, vinagreta de miel mostaza

Pizze prosciutto cotto. Jamón dulce italiano, Mozzarella, tomate y aceite de oliva virgen

Pizze funghi. Queso Mozzarella y Scarmorza con una selección de setas

Postre

A ELEGIR

Tiramisú de café y Mascarpone

Helados variados: chocolate, vainilla, mascarpone, limón, frambuesa
Café o infusión

Bebidas

Ribera del Duero Roble • Verdejo Rueda

Agua mineral, Cerveza, Refrescos

29€

IVA Incluido • Precio por persona

MENÚ DISPONIBLE A PARTIR DE 10 PERSONAS

Menús DE Navidad 2017

Aperitivos

Cocktail de bienvenida

Croquetas gloriosa ai tartufo • Pan de nuestro horno, grissini Torinesi

Entrantes

A COMPARTIR

Patate con salmone. Patatitas rellenas de salmón ahumado y salsa holandesa

Provolone fundido con pomodori e oregano. Queso provolone fundido, tomate rama en dado y pesto verde

Insalate spinaci, Gorgonzola, pancetta e pera. Espinaca con gorgonzola, pera fresca y pancetta con vinagreta caliente a la miel

Principal

A ELEGIR

Spaguetti frutti di mare. Clásica de las pastas con gambas, calamari, mejillones, almejas en una salsa de mariscos con tomate. Toque picante

Fettuccine Alfredo con gamberi. Pasta fresca, salsa cremosa con Parmeggiano-Reggiano, perejil, un toque de ajo y gambas crujientes al limón

Escalope milanese. Acompañado de tomate cherry y rúcula o Plagia e Fieno

Pizze cinque pomodori e tre Mozzarella. Cinco tomates de temporada y tres Mozzarellas

Pizze funghi. Queso Mozzarella y Scarmorza con una selección de setas

Postre

A ELEGIR

Rame di Napoli. Bizcocho de chocolate elaborado en nuestro obrador con chocolate belga y helado de chocolate blanco

Carpaccio piña y frambuesa con sorbete de frambuesa

Helados variados: chocolate, vainilla, limón, café y pistacho
Café o infusión

Bebidas

Tinto Rioja Crianza • Ribera del Duero Roble • Verdejo Rueda

Agua mineral, Cerveza, Refrescos

34€

IVA Incluido • Precio por persona

MENÚ DISPONIBLE A PARTIR DE 10 PERSONAS

Menús DE Navidad 2017

Aperitivos

Cocktail de bienvenida

Croquetas gloriosa ai tartufo • Pan de nuestro horno, grissini Torinesi

Entrantes

A COMPARTIR

Calamari e zucchini. Chipirones y calabacines fritos con salsa pomodoro un toque picante

Burrata de Puglia. El inimitable queso Burrata con confitura de tomate - 250 GRS.

Insalate di formaggio di capra e pistacchio. Queso cabra con pistachos sobre foccacia y mézclum de lechugas con aceto balsámico

Principal

A ELEGIR

Ravioli della massia. Pasta fresca hecha en nuestro obrador relleno de ternera lechal y espinacas con salsa de boletus

Papardelle ai telefono. Pasta fresca de nuestro obrador con Mozzarella de búfala y tomate

Risotto funghi porcini. Arroz Carnaroli con queso Parmeggiano Reggiano y boletus

Tagliata di manzo. Lomo añojo de 300 GRS. en finas tiras. Acompañado de patata al romero y tomate confitado

Lubina alla griglia. Lubina a la plancha, acompañada de verduras de temporada

Postre

A ELEGIR

CHO-CO-LA-TÍ-SI-MO. Bizcocho de chocolate caliente con salsa de chocolate belga y helado de chocolate de vainilla

Torta di formaggio. Tarta elaborada con quesos italianos, acompañada de sorbete de frambuesa y confitura de arándanos

Helados variados: chocolate, vainilla, limón y pistacho
Café o infusión

Bebidas

Tinto Rioja Crianza • Ribera del Duero Roble • Chianti Docg-Guicciardini Strozzi • Verdejo Rueda
Agua mineral, Cerveza, Refrescos

39€

IVA Incluido • Precio por persona

MENÚ DISPONIBLE A PARTIR DE 10 PERSONAS