

Luigi



Menús de grupo



Pag 2 - 6



Pag 7 - 12

Luigino

Para compartir

Pane di pizza al forno a legna

Provolone nel forno a legna

Mortadella D.O.P. al tartufo nero, parmesano 24 meses de curación y sus mermeladas

Ensalada Luigi (mézclum, pera, ricotta, piñones, cherrys y parmesano)

Segundos

a escoger:

Rigatoni all'amatriciana

Risotto gorgonzola e noci

Paccheri al salmone

Pizza (4 Formaggi, Margherita, Capricciosa, Riavulill)

Tagliata de vaca con rúcula, tomate seco, parmesano y gnocchis fritos (suplemento 8€)

Postres

a escoger:

Tiramisú nostrum

Panna cotta con frutos rojos

Helados de la casa

PVP: 28€/persona

Luigi
RISTORANTE PIZZERIA
FORNO A LEGNA

Amici

Para compartir

Pane di pizza al forno de legna

Provolone nel forno a legna

Mortadella D.O.P. al tartufo nero, parmesano 24 meses de curación y sus mermeladas

Insalata burrata con rúcula, tomate cherry y pesto

Mejillones al vapore con vino blanco, tomate y albahaca

Segundos

a escoger:

Ravioli di zucca e parmigiano

Risotto gorgonzola e noci

Paccheri all'amatriciana

Pizza (Margherita, 4 Formaggi, Pugliese, Riavulill)

Tagliata de vaca con rúcula, tomate seco, parmesano y gnocchis fritos (suplemento 8€)

Postres

a escoger:

Tiramisú nostrum

Panna cotta con frutos rojos

Helados de la casa

PVP: 38€/persona

Il Marchese

Para compartir

Pane di pizza al forno a legna

Provolone nel forno a legna

Mortadella D.O.P. al tartufo nero parmesano 24 meses de curación y sus mermeladas

Insalata burrata con rúcula, tomate cherry y pesto

Fritura di gamberi e calamari

Vongole, prosciutto San Daniele y piñones

Segundos

a escoger:

Risotto funghi porcini y trufa negra

Pappardelle al salmone con espárragos verdes

Tagliata de vaca con rúcula, tomate seco, parmesano y gnocchis fritos

Salmón mimosa

Linguine alle vongole

Pizzas (Margherita, Salmone, 4 Formaggi, Speck)

Postres

a escoger:

Helados de la casa

Tiramisú nostrum

Coulant de pistacho

PVP: 48€/persona

Bodegas sugeridas

Todas las bodegas incluyen cerveza, aguas, refrescos y café

BOCCA

Vipra Rosso - IGT Bigi
Umbría - Merlot, Sangiovese, Montepulciano

Vipra Bianco - IGT Bigi
Umbría - Grechetto, Chardonnay

Rosato Amabile - IGT Diamante
Emilia Romagna - Lambrusco

-Precio: 10€ por persona. iva incluido-

TERRA

Disco - Neo
Ribera del Duero - Tempranillo

Montrodó Blanc - Eccocivi Celler
Empordà - Viognier, Chardonnay

-Precio: 12€ por persona. iva incluido-

COLISEO

Fonte Romana - Pasetti
Montepulciando d' Abruzzo - Montepulciano

Falanghina del Sannio - DOP Janare la Guardiense
Campania - Falanghina

Pinot Grigio Rosato - Mastri Vernacoli
Trentino - Pinot Grigio

-Precio: 14€ por persona. iva incluido-

Términos y Condiciones de Reserva

Condiciones de pago

Se solicitará un previo pago del 50% sobre el importe total del servicio a la confirmación del grupo (25% si la fecha es superior a 30 días a partir del día de servicio/evento). El 50% restante será liquidado con una anterioridad de 7 (siete) días previos al evento.

Condiciones de facturación

La facturación se realizará en base a la última confirmación, que se deberá llevar a cabo 7 (siete) días previos al servicio, en el que quedarán establecidos de forma definitiva todos los detalles y características del servicio/evento.

Política de cancelaciones

Las anulaciones o cancelaciones previas a los 10 (diez) días del servicio/evento no tendrán penalización alguna (se retornará el total del importe abonado).

Las anulaciones o cancelaciones realizadas entre los 10 (diez) y 7 (siete) días previos al servicio/evento, tendrán una penalización del 50% del total (no se retornará el importe abonado).

Las anulaciones o cancelaciones realizadas dentro de los 7 (siete) días previos al servicio, tendrán una penalización del 100% del valor del servicio/evento.

Luigi



Group menu

Luigino

To share

Pane di pizza al forno a legna

Provolone nel forno a legna

Mortadella D.O.P. with tartufo nero, parmesan aged for 24 months and its jams

Luigi salad (mezclum, pear, ricotta, pine nuts, cherry tomatoes and parmesan)

Main

to choose:

Rigatoni all'amatriciana

Risotto gorgonzola e noci

Paccheri with salmon

Pizza (4 Cheeses, Margherita, Caprichosa, Riavullil)

Beef tagliata with arugula, dried tomato, parmesan and fried gnocchi (supplement €8)

Desserts

to choose:

Tiramisu nostrum

Panna cotta with red berries

House ice cream

Public price: 28€/person

Amici

To share

Pane di pizza al forno de legna

Provolone nel forno a legna

Mortadella D.O.P. with tartufo nero, parmesan aged for 24 months and its jams

Insalata burrata with arugula, cherry tomato and pesto

Steamed mussels with white wine, tomato and basil

Main

to choose:

Zucca ravioli with parmesan cream

Risotto with gorgonzola and walnuts

Pacheri all'amatriciana

Pizza (Margherita, 4 cheeses, Pugliese, Riavullil)

Beef tagliata with arugula, dried tomato, parmesan and fried gnocchi (supplement €8)

Desserts

to choose:

Tiramisu nostrum

Panna cotta with red berries

House ice cream

Public price: €38/person

Il Marchese

To share

Pane di pizza al forno a legna

Provolone nel forno a legna

Mortadella D.O.P. with tartufo nero parmesan cured for 24 months and its jams

Insalata burrata with arugula, cherry tomato and pesto

Fried shrimp and squid

Vongole, San Daniele prosciutto and pine nuts

Main

to choose:

Risotto funghi porcini and black truffle

Salmon pappardelle with green asparagus

Beef tagliata with arugula, dried tomato, parmesan and fried gnocchi

Mimosa salmon

Linguine vongole

Pizzas (Margherita, Salmon, 4 quesos, Speck)

Desserts

to choose:

House ice cream

Tiramisu nostrum

Pistachio coulant

Public price: 48€/person

Suggested wineries

All wineries include beer, water, soft drinks and coffee

BOCCA

Vipra Rosso - IGT Bigi
Umbría - Merlot, Sangiovese, Montepulciano

Vipra Bianco - IGT Bigi
Umbría - Grechetto, Chardonnay

Rosato Amabile - IGT Diamante
Emilia Romagna - Lambrusco

-Price: €10 per person. VAT included-

TERRA

Disco - Neo
Ribera del Duero - Tempranillo

Montrodó Blanc - Eccocivi Celler
Empordà - Viognier, Chardonnay

-Price: €12 per person. VAT included-

COLISEO

Fonte Romana - Pasetti
Montepulciando d' Abruzzo - Montepulciano

Falanghina del Sannio - DOP Janare la Guardiense
Campania - Falanghina

Pinot Grigio Rosato - Mastri Vernacoli
Trentino - Pinot Grigio

-Price: €14 per person. VAT included-

Booking Terms and Conditions

Payment conditions

A prior payment of 50% of the total amount of the service will be requested upon confirmation of the group (25% if the date is more than 30 days from the day of service/event). The remaining 50% will be paid 7 (seven) days prior to the event.

Billing terms

Billing will be based on the last confirmation, which must be carried out 7 (seven) days prior to the service, in which all the details and characteristics of the service/event will be definitively established.

Cancellation policy

Cancellations or cancellations prior to 10 (ten) days of the service/event will not have any penalty (the total amount paid will be returned).

Cancellations or cancellations made between 10 (ten) and 7 (seven) days prior to the service/event, will have a penalty of 50% of the total (the amount paid will not be returned).

Cancellations or cancellations made within 7 (seven) days prior to the service, will have a penalty of 100% of the value of the service/event.