

Luigi



Menús de grupo



Pag 2 - 6



Pag 7 - 12

Tifosi

Para compartir

Mortadella D.O.P. al tartufo nero

Mortadela DOP con trufanegra y parmesano con 24 meses de curación

Pane di pizza

Pan de pizza con ajo, romero, aceite de oliva y orégano

Provolone nel forno a legna

Queso provolone fundido en horno de leña con tomate cherry y orégano

Insalata caprese

Ensalada de tomate con mozzarella de búfala y vinagreta de albahaca

Segundos a escoger

Spaghetti alla carbonara

Espaguetis con huevo, parmesano, guanciale, cebolla y pimienta negra

Rigatoni alla norma

Rigatoni con berenjena, salsa de tomate, albahaca, queso pecorino y mozzarella de búfala

Risotto gorgonzola e noci

Risotto con crema de gorgonzola, nueces y parmesano

Pizza

Margherita, 4 formaggi, Capricciosa, Pugliese

Tagliata alla Fiorentina (suplemento 8€)

Entrecot de vaca con rúcula, parmesano, tomate seco y ñoquis de patata fritos

Postres a escoger

Tiramisú casero

Panna cotta con frutos rojos

Gelato (vainilla, chocolate, mango, pistacho)

PVP: 28€/persona

Luigi
RISTORANTE PIZZERIA
FORNO A LEGNA

Corleone

Para compartir

Selezione D.O.P. di affettati italiani

Selección D.O.P de embutidos italianos (mortadela trufada, coppa, porchetta, prosciutto San Daniele)

Pane di pizza

Pan de pizza con ajo, romero, aceite de oliva y orégano

Provolone nel forno a legna

Queso provolone fundido en horno de leña con tomate cherry y orégano

Insalata burrata

Ensalada de cremoso de mozzarella con rúcula, tomate cherry, pesto y piñones tostados

Carpaccio di carne

Carpaccio de ternera , rúcula y parmesano

Segundos a escoger

Spaghetti alla carbonara con perle di tartufo nero

Espaguetis con guanciale, huevo, parmesano, cebolla, pimienta negra y perlas de trufa negra

Gnocchi gorgonzola e noci

Ñoquis de patata con queso gorgonzola y nueces

Spaghetti quadrati con gamberi, lima e pesto

Espaguetis cuadrados con gambas, ajo, tomate cherry, vino blanco, ralladura de lima y pesto

Pizza

Speck, 4 formaggi, Riavullil, Menorquina, Luigi

Tagliata alla Fiorentina(suplemento 8€)

Entrecot de vaca con rúcula, parmesano, tomate seco y ñoquis de patata fritos

Salmone mimosa (suplemento 5€)

Salmón con gambas, salsa de azafrán y pimienta rosa

Postres a escoger

Tiramisú casero

Panna cotta con frutos rojos

Gelato (vainilla, chocolate, mango, pistacho)

PVP: 40€/persona

Luigi
RISTORANTE PIZZERIA
FORNO A LEGNA

Napoli

Para compartir

Selezione D.O.P. di affettati italiani

Selección D.O.P de embutidos italianos (mortadela trufada, coppa, porchetta, prosciutto San Daniele)

Pane di pizza

Pan de pizza con ajo, romero, aceite de oliva y orégano

Tartare di salmone e pomodoro

Tartar de salmón, tomate, cebolla morada, pesto y huevas de salmón

Frittura di baccalà

Dados de bacalao en tempura con mayonesa de ajo y miel

Vongole, prosciutto San Daniele e pinoli

Almejas con prosciutto San Daniele, vino blanco, ajo y piñones

Segundos a escoger

Cappellaccio di pollo arrosto con salsa di foie

Pasta fresca rellena de pollo rustido con salsa de foie

Agnolotto di baccalà

Pasta fresca rellena de bacalao con tomate, olivas negras, alcaparras y anchoas 00

Maialino con patata e verza

Cochinillo deshuesado con "trinxat" y su demi-glace

Filetto di spigola mare e monti

Lubina con cremoso de puerros, funghi porcini, ajos tiernos y gambas

Tonno rosso con pomodoro San Marzano

Lomo de atún rojo con tomate San Marzano y cebolla confitada con aliño de olivas negras

Pastres a escoger

Coulant de pistacho con crema de pistacho del Bronte y helado de pistacho

Pastel de queso al horno con crema de frutos rojos

Tiramisú casero

PVP: 50€/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-

Luigi

RISTORANTE PIZZERIA
FORNO A LEGNA

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

Tifosi

To share

Mortadella D.O.P. al tartufo nero

DOP mortadella with black truffle and parmesan cured for 24 months

Pane di pizza

Pizza bread with garlic, rosemary, olive oil and oregano

Provolone nel forno a legna

Provolone cheese melted in a wood oven with cherry tomato and oregano

Insalata caprese

Tomato salad with buffalo mozzarella and basil vinaigrette

Main to choose

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti with egg, parmesan, guanciale, onion and black pepper

Rigatoni alla norma

Rigatoni with eggplant, tomato sauce, basil, pecorino cheese and buffalo mozzarella

Risotto gorgonzola e noci

Risotto with gorgonzola cream, walnuts and parmesan

Pizza

Margherita, 4 formaggi, Capricciosa, Pugliese

Tagliata alla Fiorentina (supplement €8)

Beef entrecote with arugula, parmesan, dried tomato and fried potato gnocchi

Desserts to choose

Homemade tiramisu

Panna cotta with red berries

Gelato (vanilla, chocolate, mango, pistachio)

Price: €28/person

Luigi
RISTORANTE PIZZERIA
FORNO A LEGNA

Corleone

To share

Selezione D.O.P. di affettati italiani

D.O.P selection of Italian cured meats (truffled mortadella, coppa, porchetta, prosciutto San Daniele)

Pane di pizza

Pizza bread with garlic, rosemary, olive oil and oregano

Provolone nel forno a legna

Provolone cheese melted in a wood oven with cherry tomato and oregano

Insalata burrata

Creamy mozzarella salad with arugula, cherry tomato, pesto and toasted pine nuts

Carpaccio di carne

Beef carpaccio, arugula and parmesan

Main to choose

Spaghetti alla carbonara con perle di tartufo nero

Spaghetti with guanciale, egg, parmesan, onion, black pepper and black truffle pearls

Gnocchi gorgonzola e noci

Potato gnocchi with gorgonzola cheese and walnuts

Spaghetti quadrati con gamberi, lima e pesto

Quadratis spaghetti with prawns, garlic, cherry tomato, white wine, lime zest and pesto

Pizza

Speck, 4 formaggi, Riavullil, Menorquina, Luigi

Tagliata alla Fiorentina (supplement €8)

Beef entrecote with arugula, parmesan, dried tomato and fried potato gnocchi

Salmone mimosa (supplement €5)

Salmon with prawns, saffron sauce and pink pepper

Desserts to choose

Homemade tiramisu

Panna cotta with red berries

Gelato (vanilla, chocolate, mango, pistachio)

Price: €40/person

Napoli

To share

Selezione D.O.P. di affettati italiani

D.O.P selection of Italian cured meats (truffled mortadella, coppa, porchetta, prosciutto San Daniele)

Pane di pizza

Pizza bread with garlic, rosemary, olive oil and oregano

Tartare di salmone e pomodoro

Salmon tartare, tomato, red onion, pesto and salmon roe

Frittura di baccalà

Diced cod in tempura with garlic and honey mayonnaise

Vongole, prosciutto San Daniele e pinoli

Clams with San Daniele prosciutto, white wine, garlic and pine nuts

Main to choose

Cappellaccio di pollo arrosto con salsa di foie

Fresh pasta stuffed with roasted chicken with foie sauce

Agnolotto di baccalà

Fresh pasta stuffed with cod with tomato, black olives, capers and anchovies 00

Maialino con patata e verza

Boneless suckling pig with "trinxat" and its demi-glacé

Filetto di spigola mare e monti

Sea bass with creamy leeks, funghi porcini, spring garlic and prawns

Tonno rosso con pomodoro San Marzano

Red tuna loin with San Marzano tomato and confit onion with black olive dressing

Desserts to choose

Pistachio coulant with Bronte pistachio cream and pistachio ice cream

Baked cheesecake with red fruit cream

Homemade tiramisu

Price: €50/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.