

Menú Tifosi

Para compartir

Insalata Luigi

Ensalada mézclum , tomate cherry , pera, parmesano, piñones, ricota y vinagre de Módena

Mortadella D.O.P al pistacchio

Mortadela D.O.P. con pistacho y parmesano con 24 meses 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

Melanzane fritte con miele e pecorino al tartufo

Berenjena frita con miel y queso pecorino trufado

Segundo a escoger

Rigatoni alla carbonara

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

Milanesa alla napoletana

Milanesa de pollo con salsa napolitana y mozzarella

Gnocchi alla Sorrentina

Ñoquis de patata con mozzarella, salsa de tomate, albahaca, parmesano y pimienta negra

Risotto gorgonzola e noci

Risotto con crema de gorgonzola, nueces y parmesano

Pizza

Margherita, Prosciutto, 4 Formaggi o Caprichosa

Postre a escoger

Tiramisú

Panna cotta con frutos rojos

Gelato: Chocolate, Vainilla o Fresa

Bebida

Agua, refrescos, cerveza ó vino

Café con tertulia

PVP: 40€ persona

Menú Corleone

Para compartir

Insalata burrata

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

Tartare di salmone e mango

Tartar de salmón, mango y aguacate con vinagreta de soja, lima y jengibre

Pane di pizza

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

Melanzane alla parmigiana

Pastel de berenjena con parmesano, mozzarella, tomate, albahaca y salsa de pesto

Cozze alla marinara

Mejillones con salsa tomate cherry, ajo, vino blanco, fumet de pescado y pesto genovese

Segundo a escoger

Rigatoni alla norma

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

Spaghetti alla carbonara

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

Ravioli di zucca e parmigiano

Pasta fresca rellena de calabaza y parmesano con crema de parmesano

Risotto al nero di sepia

Risotto con sepia, tinta de calamar, patitas de calamar fritas y mayonesa de cítricos

Pizza

Margherita, Prosciutto, 4 Formaggi o Caprichosa

Tagliata alla fiorentina

Entrecot de ternera a la plancha

Filetto di spigola all'aglio novello

Lubina con ajos tiernos

Postre a escoger

Cannoli siciliano relleno de ricota y chocolate con granola de pistacho

Tiramisú

Sorbete de limón

Bebida

Agua, refrescos, cerveza ó vino

Café con tertulia

PVP: 45€ por persona



Luigi

RISTORANTE PIZZERIA
FORNO A LEGNA

Menú Napoli

Para compartir

Insalata Caprese

Ensalada de tomate con mozzarella de búfala y vinagreta de albahaca

Selezione D.O.P. di affettati italiani con parmesano

Selección D.O.P. de embutidos italianos (mortadela de pistacho, coppa, porchetta y prosciutto San Daniele) con parmesano

Focaccia Luigi

Focaccia con ajo, romero, orégano, straciatella, tomate cherry, salsa de pesto y albahaca

Frittura di calamari

Fritura de calamares

Involtini di melanzane

Rollito de berenjena con queso provolone, jamón cocido, salsa de tomate, parmesano y salsa de pesto

Segundo a escoger

Paccheri alla amatriciana, straciatella, basilico e menta

Paccheri con guanciale, salsa de tomate, cebolla, guindilla, straciatella, albahaca y menta

Cappellaccio di bufala e basilico

Pasta fresca rellena de mozzarella de búfala con salsa de tomate, parmesano y albahaca

Risotto funghi porcini e tartufo

Risotto con funghi porcini, nata, parmesano y polvo de trufa

Pizza

4 Stagioni, Riavulill o Barcelona 92

Filetto alla piastra o con salsa gorgonzola

Solomillo de ternera a la plancha o con salsa gorgonzola

Salmone mimosa

Salmón con salsa de azafrán y pimienta rosa

Postre a escoger

Tiramisú

Cheesecake con crema de frutos rojos

Coulant de chocolate

Bebida

Agua, refrescos, cerveza ó vino

Café con tertulia

PVP: 50€ por persona



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. El 50% restante será liquidado el mismo día del 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 7 (siete) días del servicio/evento no tendrán penalización alguna (se retornará el total del importe abonado).

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

Los precios incluyen IVA.