



FORNERIA
DEL BECCO

SFIZI DE ACCOGLIENZA

OLIVE	\$198.00
degustación de aceite y aceitunas preparadas	
BRUSCHETTONE	\$128.00
bruchetta de tomate, parmesano y prosciutto crudo 18 meses	
VITELLO TONNATO	\$280.00
ternera semicocida, salsa de atún y alcaparras	
LE CONSERVE	\$280.00
conservas de verduras preparadas en la forneria	
POLPETTA	\$115.00
polpetta de res en salsa rústica de tomate	
FRITTI FORNERIA	\$320.00
bolita de parmesano, flor de calabaza rellena de ricotta de cabra, mozzarella in carrozza y croqueta de garbanzo	
SOPPRESSATA DI POLIPO	\$320.00
soppressata de pulpo y aceite de añada	
TAGLIERE	\$390.00
mixto de embutidos y quesos importados	
CARPACCIO DE RES	\$280.00
CARPACCIO DE SALMÓN	\$280.00
CARPACCIO DE PESCADO	\$290.00

INSALATE

BARBABIETOLE E RICOTTA DI BUFALA	\$240.00
betabel orgánico, ricotta de bufala y miel de pañal	
RUCOLA, LAMPONE E PARMIGIANO	\$190.00
arúgula, frambuesa, piñones y parmesano	
ORTOLANA	\$190.00
6 diferentes lechugas y tomate uva	
CARCIOFI, CECI E PARMIGIANO	\$290.00
alcachofas confitadas, mouselina de garbanzo y lascas de parmesano	

BEBIDAS DE LA FAMILIA

Coca-Cola

Refrescos

Coca-Cola Original
Coca-Cola Sin Azúcar
Coca-Cola Light
Sprite
Franta
Mundet

Menú



PRIMI

PENNETE	\$270.00
pennete al pesto de albahaca	
TORTELLI	\$285.00
tortelli rellenos de ricotta y hierbas	
LASAGNETTA	\$290.00
tradicional con ragú de res y ricotta	
TAGLIATELLE	\$320.00
tagliatelle al ragú de res	
PACCHERI	\$270.00
paccheri a la Amatriciana	
RIGATONI	\$270.00
rigatoni con berenjena mozzarella y ragú de arrabiatta	
GNOCCHI	\$320.00
gnocchi con fonduta de asiago	
BAVETTE ALLE VONGOLE	\$340.00
bavette con almeja al vino blanco	
RISOTTO	\$390.00
risotto azafrán y osobuco	
RISOTTO NERO	\$390.00
fruto di mare	

SECONDI E CONTORNI

TAGLIATA AL ROSMARINO	\$490.00
filete de res ahumado al romero (220gr)	
LA FIORENTINA	\$980.00
porterhouse para 2 personas en costra de sal (800gr)	
COTOLETTA DI MAIALE	\$490.00
milanesa de chuletón y cremolata (380gr)	
COSTATA DI MANZO	\$620.00
rib eye asado al carbón (400gr)	
PESCE	\$450.00
pescado del día con tomate, aceituna y alcaparras (220gr)	



Menú



GUARNICIONES

UOVA/PATATE	\$170.00
huevo poché, papas, parmesano y guanciale	
ASPARAGI	\$170.00
espárragos gratinados	
SPINACI	\$115.00
espinacas mantequilla y parmesano	
PATATE	\$130.00
papa frita gratinada trufada con romero al horno	
VERDURE	\$115.00
verduras a la parrilla	
POLENTA	\$105.00
ragú de carne	

FARINOTECA

MARGHERITA	\$260.00
tomate, mozzarella, albahaca fresca	
MARINARA	\$210.00
tomate, ajo y orégano	
PROSCIUTTO	\$290.00
prosciutto, arúgula, tomate uva y lascas de parmesano	

PIEZZE DELLO CHEF

CARCIOFI, PROVOLA E SPECK	\$310.00
alcachofa, provola y speck	
SPINACI E ACCIUGHE	\$310.00
espinacas, burrata y anchoas	
VERDURE	\$270.00
mixto de verduras horneada y scarmorza	
SALSICCIA NOSTRANA E BROCCOLETTI SICILIANI	\$290.00
salsiccia italiana, kale y peperoncino	
DATTERINI GIALLI E MELANZANE	\$320.00
tomate, uva orgánico, berenjena y lascas de pecorino	
FUNGI, COTTO E TARTUFO	\$390.00
hongos, stracciatella, prosciutto cotto y trufa negra	
MORTADELLA, PISTACCHIO E PROVOLA	\$290.00
mortadella espuma de pistacho, provola y lascas de parmesano	



Menú



CUBOTTIE E FOCACCIE

SPECK, ESPUMA DE PAPAS Y POLVO DE ACEITUNAS	\$90.00
HIGOS PARRILLADOS, ROBBIOIA Y CRUDO DI PARMA	\$95.00
ANCHOAS, BURRATA Y CEBOLLA CAMELIZADA	\$105.00
SALMON CURADO, RICOTTA DU BUFALAE HINOJO	\$105.00
FOCACCIA BIANCA: ROMERO, ACEITE DE OLIVA Y POLVO DE ACEITUNAS	\$115.00
FOCCACCIA SARDENARA: PULPA DE TOMATE, ANCHOAS Y OREGANO	\$115.00

POSTRES

TIRAMISÚ	\$140.00
crema de mascarpone, savoiardi y café.	
CROSTATA	\$160.00
de Manzana o Nutella	
CANNOLI	\$150.00
clásico cannoli siciliano	
ZEPPOLA	\$150.00
bigne relleno de crema pastelera y Amarena	
MILLEFOGLIE	\$160.00
mil hojas relleno de chocolate blanco y frambuesa	
GELATO	\$130.00
helado elaborado artesanalmente	
TORTA CAPRESE	\$140.00
pastel de chocolate "sin gluten" con almendras tostadas y helado de vainilla	
BOMBOLONE	\$140.00
buñuelo relleno de avellana, envuelto en azúcar	

