

FEROCE

PIZZA (30cm)

MARGHERITA : Tomate, mozzarella, aceite de olivo.

CUATRO QUESOS : Mozzarella, parmesano, provolone y gorgonzola, con manzana verde, miel y nuez

FUNGHI E TRUFA : Base de hongo porcini y mix de hongos en el top.

FICO : Queso de cabra higos bresaola y arúgula con toque de reducción de balsámico.

MARINARA : Salsa blanca con camarones y pimiento dulce.

TLV FEROCE : Queso feta, za'atar, aceituna Kalamata, aceite de olivo.

ENTRADAS Y ENSALADAS

BURRATA : Tomate deshidratado, Cherry, arúgula, aceite de oliva y balsámico.

CORAZONES : Alcachofa, queso peccorino romano, poro frito y Citroneta de la casa.

BETABEL : Espinacas, arúgula, pistaches caramelizados, queso de cabra y balsámico

TORRE GRIEGA : Chips de calabaza y berenjena con tzatziki.

PAPAS FRITAS : Gajo con aceite de trufa blanca y queso parmesano.

FRITO DEL MAR : Aros y tentáculos de clamar frito con salsa de tomate.

PASTA FRESCA (200gr)

PAPARDELLE TARTUFO : Fonduta de grana padano y gorgonzola, servida con top de trufa negra.

CACCIO E PEPE : Salsa de queso, pimienta negra fresca y espuma de queso parmesano.

MACCHERONI ARRABIATA : Pomodorini picante, queso grana padano y albahaca.

CARBONARA : Tagliatelle verde, salsa blanca, tocino y yema de huevo curada.

RAVIOLI : Pomodoro, queso ricotta hecho en casa y aceite de oliva.

GNOCCI : Salsa de queso y espinaca con queso gratinado en encima.

VERDURAS FEROCE

COLIFLOR : Rostizada con za'atar aceite de oliva y tahini. (350gr)

ESPARRAGOS : Salteados con top de yogurt y cacahuate. (120gr)

SETAS : A las brasas, aceite de oliva sobre puré de aguacate. (200gr)

ELOTE TIERNO : Quemadito, con alioli de epazote y toque spicy. (150gr)

COL DE BRUSELAS : Salteadas con arándanos y compota de higo. (200gr)

PIMIENTO DULCE : Rostizados y Relleno de queso provolone ahumado y panko. (120gr)

ANIMALES FEROCE

PESCADO : Filete de pargo a la mantequilla alcaparras con mix de hongo y papas al romero. (450gr)

PULPO : A las brasas barnizado con su tinta y toque picante. (280gr)

SALMON : En salsa de ajo y eneldo con puré de camote caramelizado. (200gr)

RIB EYE (Choice) : A las brasas sobre puree de papa antiguo.(400gr)

CORDERO : Rack de 8 costillas de Nueva Zelanda sobre arroz con lenteja y yogurt griego. (500gr)

POLLITO : Al grill glaseado con frutos rojos y chiles secos mix de calabazas y cous cous. (300gr)

POSTRE

DE LIMON : Key lime pie destruido montado sobre burbuja de vidrio comestible. (150gr)

TIRAMISU : Tradicional y delicioso. (200gr)

BROWNIE : De chocolate con coulis de frutos rojos helado de vainilla y polvo de galleta y jamaica. (150gr)

MALABI : De cardamomo con halva y jarabe de arándano. (150gr)

KAZANDIBI : Postre turco de leche caramelizada con arroz y ralladura de pistache (150gr)