

# FEROCE

## PIZZA (30cm)

MARGHERITA: Tomate, mozzarella, aceite de olivo y aceto balsamico.

CUATRO QUESOS: Mozzarella, peccorino romano, provolone y gorgonzola.

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

ARTICHOKE: Corazones de alcachofa y breasaola sobre salsa pomodoro.

MARROCCO: Salsa de tomate y carne de res con tahini.

TLV FEROCCE: Queso feta, za'ar, aceituna Kalamata, aceite de olivo.

## ENTRADAS Y ENSALADAS

BURRATA: Tomate deshidratado, Cherry, arugula, aceite de oliva y balsamico. (160gr)

CORAZONES: Alcachofa, queso peccorino romano, poro frito y Citroneta de la casa. (150gr)

BETABEL: Espinacas, arugula, pistaches caramelizados, queso de cabra. balsamico. (150gr)

TORRE GRIEGA: Chips de calabaza y berenjena con tzatziki. (200gr)

PAPAS FRITAS: Gajo con aceite de trufa blanca y queso parmesano. (200gr)

FRITO DEL MAR: Aros y tentáculos de clamar frito con salsa de tomate. (250gr)

## PASTA FRESCA (200gr)

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

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

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

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

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

GNOCCI: Salsa de queso y espinaca con queso gratinado en el top.

## VERDURAS FEROCCE

COLIFLOR: Rostizada con za'ar y tahini. (350gr)

ESPARRAGOS: Salteados con top de yogurt y cacahuete. (150gr)

ZETAS: A las brasas, aceite de oliva sobre pure de aguacate. (200gr)

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

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

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

## ANIMALES FEROCCE

PESCADO: Entero al carbon con arugula y Cherry. (700gr)

PULPO: En brazas barnizado con su tinta y toque picante. (280gr)

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

RIB EYE: A las brasas sobre pure de papa antiguo. (350gr)

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

PARGUIT: Pollo tierno sobre pan pita hecho al momento, Cherry, pepino y tahini. (300gr)

## POSTRE

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

TIRAMISU: Tradicional y delicioso. (200gr)

BOMBA DE CHOCOLATE: esfera rellena de helado pistache confitado y fruta. (180gr)

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

KAZANDIBI: Pudín turco de leche caramelizada con canela y helado de vainilla. (150gr)

