

EL GRUPO ITALIAN FOODING INVESTMENTS

DEDICADOS A CONSTRUIR IDEAS EN EL MUNDO DE LA RESTAURACIÓN



Papizza

Italian Fooding



BRESC
TAGERNA DI BOLOGNA



NUESTRA HISTORIA

El Grupo “Italian Fooding” se dedica desde 2005 a la investigación y creación de conceptos innovadores, de alta calidad y de fácil operativa en el mundo de la restauración distintos de los clásicos italianos y los típicos fast-food.

Su recorrido en el mundo de la restauración empieza con **Papizza**, pionera de la pizzería al corte y la venta de comida 24horas, con más de 50 aperturas en toda España. Sigue con **BRESCA**, un Italiano diferente que quiere llevar a España la comida Italiana de Bologna, capital gastronómica Italiana, adaptándola a la tradición española del “compartir” y con un precio accesible a todos consumidores. Durante la pandemia, llega a la creación de **TOTALE**, concepto pensado por dar un servicio rápido y seguro, sin contacto, con una optima relación calidad-precio, y un producto especialmente apto para el delivery, incluyendo el modelo dark kitchen.

Totale, Bresca y las otras dark kitchen incluidas en el modelo de business, son el resultado de 15 años de experiencia de acuerdos de exclusividad con proveedores italianos de alta calidad y con productos sin preparación previa que han permitido crear una oferta gastronómica a precios asequibles, que lleva las recetas de diferentes regiones Italianas a la mesa de cualquier tipo de cliente y de cualquier edad, especializándose en el delivery, sin descartar la opción de la comida en el restaurante, y con una inmejorable relación calidad-precio.

The image shows the interior of a restaurant with a rustic, industrial aesthetic. The walls are made of light-colored stone with several large, dark arches. The word "BRESCA" is written in large, dark, textured letters across the wall. The ceiling has exposed wooden beams and modern pendant lights. In the foreground, there are wooden tables and chairs, some with orange cushions. A black circular graphic on the left contains the text "BRESCA" and "TABERNA DI BOLOGNA".

BRESCA

TABERNA DI BOLOGNA

UN CONCEPTO ITALIANO DIFERENTE, SIN COCINERO PROFESIONAL, NI PREPARACIÓN PREVIA, CON UNA AMPLIA OFERTA DE PASTAS, QUESOS Y EMBUTIDOS, PLATOS TÍPICOS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE BOLOGNA (CAPITAL GASTRONÓMICA ITALIANA), CON UN DISEÑO CASUAL, MODERNO, Y PRECIO ÓPTIMO.





BIRRA MORETTI

BUGATTI

BUGATTI

PERONI
MASTRO AZZURRO

CAMPARI

UNA FORMA DIFERENTE DE COMER COMIDA ITALIANA...





BRESCA
AMARCA
2018

...EN UNA ATMÓSFERA DIFERENTE



CARTA

P RECOMENDADO POR NUESTRO CHEF Y FUNDADOR DE BOLOGNA, PAOLO MACIÀ



Para empezar



El bocadito emiliano!!

TIGELLE MODENESI

2,50€ / 6,50€
unidad / 3 unidades

- P** **EMILIANA** MORTADELLA DE BOLOGNA CON TRUFA, STRACCHINO Y RÚCULA
- P** **RIVIERA** JAMÓN DE PARMA AHUMADO, STRACCHINO Y RÚCULA
- P** **LOMBARDA** SALAME VENTRICINA PICANTE, CORCONZOLA Y MASCARPONE
- P** **TRUFINA** MORTADELLA DE BOLOGNA CON TRUFA, CREMA DE PARMESANO, SALSA DE TRUFA Y CHAMPIONES
- P** **HIGUERA** CORCONZOLA AL CUCCHIAIO, MASCARPONE, MERMELADA DE HIGOS Y NUECES
- P** **AMORE DISPERATO** CEBOLLA CARAMELIZADA, STRACCHINO RÚCULA Y MORTADELLA DE BOLOGNA CON TRUFA
- P** **NORUEGA** SALMÓN, MASCARPONE Y STRACCHINO
- P** **CANTÁBRICA** ANCHOAS, STRACCHINO Y TOMATE PERA

P **DOLCE** NUTELLA CON PIÑONES NUTELLA Y MASCARPONE

25,00€

Para 4/5 personas

- CREMA DE PARMESANO CURADO 24 MESES
- GORGONZOLA AL CUCCHIAIO
- PECORINO A LA TRUFA
- JAMÓN DE PARMA AHUMADO
- SALAME VENTRICINA PICANTE
- MORTADELLA DI BOLOGNA CON TRUFA
- STRACCHINO
- MERMELADA DE HIGOS
- RÚCULA
- TOMATE PERA
- ACEITUNAS
- TARALLI
- 12 TIGELLAS

Tigella adicional: 0,80€

INSALATE 10,90

con tigella

Añadidas con vinagre balsámico de Modena D.O.P. de la finca Santa Maria de 20 años de edad!!

- P** **PROVOLETTA AHUMADA** PROVOLA DI SCAMORZA AHUMADA AL HORNO, JAMÓN DE PARMA AHUMADO, RÚCULA, TOMATE PERA Y GRANA EN ESCAMA
- P** **PUGLIESE** BURRATA DI PUGLIA, TOMATE PERA, MEZCLUM DE LECHUGAS, PESTO DI ALBAHACA Y RÚCULA
- P** **CORAZÓN DE BRIE ITALIANO** QUESO TOMINO FUNDIDO, ESPINACAS BABY FRESCAS, TOMATE PERA, ENSALADA MIXTA, NUECES Y MIEL
- P** **CESARINA** PANICETTA ITALIANA AHUMADA, ESCAMAS DE GRANA PADANO, ENSALADA MIXTA, TOMATE PERA, RÚCULA Y NUECES

TABLAS DE LA BRESCA

Rellena las tigellas a tu gusto!!

16,90€

Para 2/3 personas



- CREMA DE PARMESANO CURADO 24 MESES
- GORGONZOLA AL CUCCHIAIO
- PECORINO A LA TRUFA
- JAMÓN DE PARMA AHUMADO
- SALAME VENTRICINA PICANTE
- MORTADELLA DI BOLOGNA CON TRUFA
- STRACCHINO
- MERMELADA DE HIGOS
- RÚCULA
- TOMATE PERA
- ACEITUNAS
- TARALLI
- 6 TIGELLAS

Definición de Brescia

"Brescia", EN DIALECTO DE BOLOGNA ES AQUELLA PERSONA LICERAMENTE EBRIA QUE VIVE UN ESTADO DE Euforia POSITIVA VIVIENDO EL MOMENTO CON ALEGRÍA Y DESINIBICIÓN.

EJEMPLO DE USO

"AHORA QUE ESTOY BRESCA" ME ATREVO A LIGAR CON ESTA CHICA (PERSONA ESPECIALMENTE GUAPA O QUE TE LO PARECE EN ESE MOMENTO)

COCINA SIEMPRE ABIERTA!!

Plato solidario AfríkAmiga

BRESCA TABERNA DI BOLOGNA

Para seguir

PASTA di BOLOGNA LASAGNAS casera 9,50€

- P** **AL RAGÙ DE LA BRESCA** 5 CAPAS DE PASTA AL HUEVO CON ESPINACAS, RELLENAS DE RAGÙ DE LA BRESCA
- P** **DE TRUFA Y BOLETUS** 5 CAPAS DE PASTA AL HUEVO CON TRUFA Y BOLETUS ITALIANOS
- P** **AL PESTO ROJO*** 5 CAPAS DE PASTA AL HUEVO CON PESTO ROJO DE TOMATE SECO, RICOTTA, PIÑONES, PECORINO ROMANO Y UN TOQUE DE PAPRIKA

*TAPA GANADORA 2019

PASTA FRESCA 9,90€

- P** **TAGLIATELLE AL RAGÙ DE LA BRESCA** AUTÉNTICA "TAGLIATELLE EMILIANA" CON RAGÙ DE LA BRESCA
- P** **TAGLIOLINI ALL'AMATRICIANA DE LA BRESCA** TAGLIOLINI ROMANOLI CON PANICETTA ROMANA AHUMADA, PIMENTÓN ROJO Y VERDE AJO EN ESCAMAS, TOMATE DATTERINI DOLCE Y PECORINO ROMANO
- P** **TAGLIOLINI AL PESTO GENOVESE** TAGLIOLINI ROMANOLI PESTO DE ALBAHACA, PECORINO ROMANO Y TOMATE PERA
- P** **TAGLIOLINI AL SALMÓN Y VODKA** TAGLIOLINI ROMANOLI CON NATA, SALMÓN AHUMADO Y VODKA
- P** **TAGLIOLINI AL RAGÙ DE LA BRESCA** TAGLIOLINI ROMANOLI CON RAGÙ DE LA BRESCA
- P** **TAGLIOLINI DI "MAMMA MIA"** TAGLIOLINI ROMANOLI CON TOMATE DATTERINI DOLCE Y ALBAHACA FRESCA
- P** **GARGANELLI CARBONARA DE LA BRESCA** PASTA CORTA ENROLADA, PANICETTA AHUMADA, HUEVO, PECORINO, PARMESANO Y PECORINO ROMANO
- P** **PAPPARDELLE TRUFA Y BOLETUS 11,90€** PAPPARDELLE CON TRUFA Y BOLETUS ITALIANO
- VEGANO** **SPAGHETTI DI "MIA MAMMA" VEGANO** SPAGHETTI A LA CUITARRA, TOMATE DATTERINI DOLCE, ALBAHACA FRESCA
- VEGANO** **SPAGHETTI DI TRUFA Y BOLETUS 11,90€** SPAGHETTI A LA CUITARRA CON TRUFA Y BOLETUS ITALIANO

PASTA RELLENA 11,50€

- P** **MAXI RAVIOLI PESTO ROJO** RAVIOLI RELLENOS DE RICOTTA Y ESPINACAS CON PESTO ROJO DE TOMATE SECO, PIÑONES Y UN TOQUE DE PAPRIKA
- P** **MAXI RAVIOLI NUEVA CARBONARA** RAVIOLI RELLENOS DE RICOTTA Y ESPINACAS CON CARBONARA DE JAMÓN DE PARMA AHUMADO, RÚCULA, TOMATE CHERRY Y SEMILLAS DE AMAPOLA
- P** **RAVIOLI DE ESPÁRRAGOS DOLOMITAS** RAVIOLI RELLENOS DE ESPÁRRAGOS TRICOLORS CON SALSA DE PARMESANO DOP CURADO 24 MESES, JAMÓN ITALIANO AHUMADO Y NUECES
- P** **SAQUITOS DE PERA A MI MANERA** SAQUITOS DE HUEVO RELLENAS DE QUESO Y PERA CON CORCONZOLA FRESCA AL CUCCHIAIO, MASCARPONE Y NUECES
- P** **TORTELLINI DE JAMÓN ITALIANO CON PARMESANO** TORTELLINI RELLENOS DE JAMÓN ITALIANO CON CREMA DE PARMESANO DOP CURADO 24 MESES Y NUECES MOLIDAS
- P** **TORTELLINI AL RAGÙ DE LA BRESCA** TORTELLINI RELLENO DE JAMÓN ITALIANO CON RAGÙ DE LA BRESCA

Siíguenos en Spotify y Música Brescia

MASAS MADRE emilianas

Masas hechas a mano con levadura madre típicas de Bologna

12,90€



- P** **NUVOLA CARBONARA DE CALABAZA** CREMA DE CALABAZA PEMONTESA, MOZZARELLA FIORDLATTE, PANICETTA ROMANA AHUMADA, PECORINO, SCAMORZA AHUMADA Y PERCIL
- P** **NUVOLA TRUFA Y BOLETUS** MOZZARELLA FIORDLATTE, TRUFA, BOLETUS ITALIANO, CHAMPIONES Y PERCIL
- P** **NUVOLA GENOVESA** STRACCHINO, MOZZARELLA FIORDLATTE, TOMATE PERA, JAMÓN DE PARMA AHUMADO Y PESTO DE ALBAHACA
- P** **NUVOLA EMBUTIDOS DE LA BRESCA** POMODORI PELATI ITALIANI, MOZZARELLA FIORDLATTE, JAMÓN DE PARMA AHUMADO, MORTADELLA DI BOLOGNA CON TRUFA, SALAME VENTRICINA PICANTE, PANICETTA AHUMADA, TOMATE PERA Y RÚCULA
- P** **NUVOLA QUESOS DE LA BRESCA** MOZZARELLA FIORDLATTE, MASCARPONE, CORCONZOLA AL CUCCHIAIO, SCAMORZA AHUMADA, PARMESANO, POMODORI PELATI ITALIANI Y NUECES
- P** **NUVOLA CAPRESE EMILIANA** MORTADELLA CON TRUFA DI BOLOGNA, QUESO STRACCHINO CREMOSO, AUTÉNTICA MOZZARELLA DI BUFALA NAPOLETANA DOP, CHAMPIONES FRESCOS, MOZZARELLA FIORDLATTE

VEGANO **NUVOLA MARGHERITA NORMAL Y VEGANA 9,90€** POMODORI PELATI ITALIANI, MOZZARELLA VEGANA Y ORZEGANO

P **FOCACCIA CON CEREALES BRESCA** MASA REDONDA CON 8 CEREALES Y AGUA DE MAR CON QUESO STRACCHINO CREMOSO, MOZZARELLA FIORDLATTE, MORTADELLA DI BOLOGNA DOP CON TRUFA NEGRA, PISTACHOS Y RÚCULA

VEGANO **FOCACCIA CON CEREALES BOSQUE VEGANO** MASA REDONDA CON 8 CEREALES Y AGUA DE MAR CON BOLETUS ITALIANO, TRUFA NEGRA CON CHAMPIONES Y MOZZARELLA VEGANA

DOLCI

3,90€

Hechos en casa a diario!!

- P** **CERECITA YE-YÉ** CREMA DE MASCARPONE CON CERIEAS EN JARAGE
- P** **TIRAMISÚ CLÁSICO** DULCE CONDENA CREMA DE CHOCOLATE Y DE MASCARPONE CON OREO

- P** **HELADO ARTESANAL** 2 BOLAS A ELECC. ENTRE LIMÓN DEL MEDITERRÁNEO CON ALBAHACA / MANCO DE BRASIL / DULCE DE LECHE ARGENTINO / CALLETA LOTUS / OREO / CHOCO 100% (DOLA EXTRA 1,5€)



*Plato solidario: 1€ va dirigido a @AfríkAmiga-project

CARTA SIN GLUTEN



BRESCA ZERO GLUTEN

menú elaborado con materias primas sin gluten

INSALATE

12,90€

Tigella adicional 1€

Con 3 Tigellas elaboradas artesanalmente con harina de arroz y almidón de maíz

- **PROVOLETTA AHUMADA**
PROVOLA DI SCAMORZA AHUMADA AL HORNO, JAMÓN ITALIANO AHUMADO, RÚCULA, TOMATE PERA Y ESCAMAS DE PARMESANO
- **PUGLIESE**
BURRATA DI PUGLIA, TOMATE PERA, MEZCLUM DE LECHUGAS, PESTO DI ALBAHACA Y RÚCULA
- **CORAZÓN DE BRIE ITALIANO**
QUESO TOMINO FUNDIDO, ESPINACAS BABY FRESCAS, TOMATE PERA, ENSALADA MIXTA, NUECES Y MIEL
- **CESARINA**
PANCETTA ITALIANA AHUMADA, ESCAMAS DE CRANA PADANO, ENSALADA MIXTA, TOMATE PERA, RÚCULA Y NUECES

Tigella adicional 1€

PASTA di BOLOGNA

Nuestras pastas están elaboradas al vapor con harina de arroz y/o maíz

- **PENNE CARBONARA DE LA BRESCA**
PASTA CORTA CON JAMÓN DE PARMA AHUMADO, HUEVO, PECORINO Y PARMESANO
- **PENNE AMATRICIANA DE LA BRESCA**
PASTA CORTA CON PANCETTA ROMANA AHUMADA, PIMIENTO ROJO Y VERDE, AJO EN ESCAMAS, TOMATE DATTERINI DOLCI Y PECORINO ROMANO
- **PENNE SALMÓN Y VODKA**
PASTA CORTA CON NATA, SALMÓN AHUMADO Y VODKA
- **PENNE AL PESTO GENOVESE**
PASTA CORTA CON PESTO DE ALBAHACA Y PECORINO ROMANO
- **PENNE AL RAGÙ DE LA BRESCA**
PASTA CORTA CON RAGÙ DE LA BRESCA
- **PENNE MAMMA MIA VEGANA**
PASTA CORTA, TOMATE DATTERINI DOLCE, ALBAHACA FRESCA, Y ACETE VIRGEN EXTRA
- **RAVIOLI CON CREMA DE PARMESANO DOP**
RAVIOLI RELLENOS DE RICOTTA Y ESPINACAS CON CREMA DE PARMESANO DOP CURADO 24 MESES Y NUECES MOLIDAS
- **RAVIOLI AL RAGÙ DE LA BRESCA**
RAVIOLI RELLENOS DE JAMÓN DE PARMA AHUMADO CON RAGÙ DE LA BRESCA
- **RAVIOLI AL PESTO ROJO**
RAVIOLI RELLENOS DE RICOTTA Y ESPINACAS CON PESTO ROJO DE TOMATE SECO, PINONES Y UN TOUCH DE PAPRIKA
- **RAVIOLI NUEVA CARBONARA**
RAVIOLI RELLENOS DE RICOTTA Y ESPINACAS CON CARBONARA DE JAMÓN DE PARMA AHUMADO, RÚCULA, TOMATE CHERRY Y SEMILLAS DE AMAPOLA
- **RAVIOLI DOLOMITAS**
RAVIOLI RELLENOS DE RICOTTA Y ESPINACAS CON SALSA DE PARMESANO DOP CURADO 24 MESES, JAMÓN DE PARMA AHUMADO Y NUECES

11,90€

TABLAS DE LA BRESCA

Re llena las tigellas a tu gusto!!

29,50€

Para 4/5 personas

19,50€

Para 2/3 personas

- CREMA DE PARMESANO
- GORGONZOLA AL CUCCHIAIO
- PECORINO A LA TRUFA
- JAMÓN DE PARMA AHUMADO
- SALAME VENTRICINA PICANTE
- MORTADELLA DI BOLOGNA CON TRUFA
- STRACCHINO
- MERMELADA DE HIGOS
- RÚCULA
- TOMATE PERA
- ACEITUNAS
- TARALLI
- 6 o 12 TIGELLAS SIN GLUTEN

PIZZA Base fina y crujiente 14,90€

Elaboradas artesanalmente con harina de arroz y almidón de maíz

- **CARBONARA A LA CALABAZA**
CREMA DE CALABAZA PIEMONTESA, MOZZARELLA FIORIDILATTE, PANCETTA ROMANA AHUMADA, PECORINO Y SCAMORZA AHUMADA
- **TRUFA Y BOLETUS**
MOZZARELLA FIORIDILATTE, TRUFA, BOLETUS ITALIANOS, CHAMPIÑONES Y PESTO DE RÚCULA
- **GENOVESA**
STRACCHINO, MOZZARELLA FIORIDILATTE, TOMATE PERA, JAMÓN DE PARMA AHUMADO Y PESTO DE ALBAHACA
- **EMBUTIDOS DE LA BRESCA**
POMODORI PELATI ITALIANI, MOZZARELLA FIORIDILATTE, JAMÓN DE PARMA AHUMADO, MORTADELLA DI BOLOGNA CON TRUFA, SALAME VENTRICINA PICANTE, PANCETTA AHUMADA, TOMATE PERA Y RÚCULA
- **CAPRESE EMILIANA**
MORTADELLA CON TRUFA DI BOLOGNA, QUESO STRACCHINO CREMOSO, AUTÉNTICA MOZZARELLA DI BUFALA NAPOLETANA DOP, CHAMPIÑONES FRESCOS, MOZZARELLA FIORIDILATTE
- **QUESOS DE LA BRESCA**
MOZZARELLA FIORIDILATTE, MASCARPONE, GORGONZOLA AL CUCCHIAIO, SCAMORZA AHUMADA, PARMESANO, POMODORI PELATI ITALIANI Y NUECES
- **BRESCA**
STRACCHINO CREMOSO, MOZZARELLA FIORIDILATTE, MORTADELLA DI BOLOGNA DOP CON TRUFA NEGRA, PISTACHOS Y RÚCULA
- **BOSQUE VEGANO**
BOLETUS ITALIANO, TRUFA NEGRA, CHAMPIÑONES Y MOZZARELLA VEGANA
- **MARGHERITA VEGANA Y NORMAL** 12,90€
POMODORI PELATI ITALIANI, MOZZARELLA VEGANA Y ORÉGANO

DOLCI Hechos en casa a diario!! 3,90€

- **CERECITA YE-YÉ**
CREMA DI MASCARPONE CON CEREZAS
- **TIRAMISÚ CLÁSICO**
- **HELADO ARTESANAL**
2 BOLAS A ELEGIR ENTRE LIMÓN DEL MEDITERRÁNEO CON ALBAHACA / MANCO DE BRASIL / DULCE DE LECHE ARGENTINO / GALLETA LOTUS / OREO / CHOCO 100%



INGREDIENTES BRESCA

Pastas
CARDANELLI PASTA CORTA AL HUEVO Y ENROLLADA.
DADDARIELLE PASTA LARGA AL HUEVO MÁS ANCHA QUE LA TAGLIATELLE.
TAGLIATELLE PASTA LARGA AL HUEVO DE BOLOGNA, MÁS ANCHA Y MÁS ÁSPERA QUE LOS SPAGHETTI.
TAGLIOLINI PASTA LARGA AL HUEVO TÍPICA DE EMILIA ROMAGNA, MÁS FINA Y MENOS ANCHA QUE LA TAGLIATELLE, PERO MÁS QUE LOS SPAGHETTI.

Quesos
BRIE TOMBO ES UN QUESO SIMILAR AL BRIE DE FORMA REDONDA, TÍPICO DE LA REGIÓN DE PIEMONTE, ELABORADO CON LECHE DE VACA Y DE CABRA.
COCOZZOLA AL CUCCHIAIO QUESO CREMOSO CURADO POR 2 MESES, DE SABOR FUERTE Y DULCE A LA VEZ. TÍPICO DE LA ZONA DE MILÁN.
PECORINO QUESO ITALIANO DE OVEJA CURADO ENTRE 1 Y 2 AÑOS.
SCAMORZA QUESO SIMILAR A LA MOZZARELLA, CON PIEL AHUMADA Y COAZÓN SUAVE.
STRACCHINO QUESO ITALIANO SÚPER CREMOSO DE LECHE VACA. LA TEXTURA ESTÁ ENTRE EL QUESO "PHILADELPHIA" Y LA MOZZARELLA DI BUFALA.

Embutidos
JAMÓN DE PARMA AHUMADO EL JAMÓN SERRANO DE ALTA CALIDAD AHUMADO ITALIANO, TÍPICO DEL NORTE DE ITALIA, HECHO CON CERDOS ITALIANOS ALIMENTADOS DE FORMA NATURAL CURADO MÍNIMO 1 AÑO.
SALAME VENTRICINA PICANTE: CURADO DE CALIDAD, TÍPICO DE LA REGIÓN DE ABRUZZO, CON UN TOUCH PICANTE HECHO CON CERDOS ITALIANOS ALIMENTADOS DE FORMA NATURAL.
PANCETTA ITALIANA AHUMADA: BACÓN DE CALIDAD, TÍPICO DE LA REGIÓN DE LAZIO, CON UN TOUCH AHUMADO, HECHO CON CERDOS ITALIANOS ALIMENTADOS DE FORMA NATURAL Y CURADO MÁS DE 1 AÑO.

Varios
FIOCCAZIA CON CORDALES: MASA MADRE ELABORADA A MANO CON 8 CEREALES (CENTENO, CEBADA, AVENA, TRIGO BLANCO, HARINA INTEGRAL DE AVENA Y CEBADA), ELABORADA CON AGUA DE MAR Y LEVADURA MADRE, FERMENTADA DURANTE MÁS DE 72 HORAS.
NUVOLA: MASA MADRE ELABORADA A MANO CON UN 75% DE HIDRATACIÓN, ACEITE EXTRA VIRGEN HARINA DE TRIGO BLANCO Y LEVADURA MADRE FERMENTADA DURANTE MÁS DE 48 HORAS.
TARALLI: ROSQUILLA CON HARINA DE TRIGO, VINO BLANCO, ACEITE EXTRA VIRGEN Y ESPESAS, TÍPICO ITALIANO.
TIGELLA DL "BIOCADUTO ITALIANO" TÍPICO DE LAS MONTAÑAS DE MODENA, ELABORADO CON HARINA INTEGRAL MOLIDA EN MOLINO PIEDRA.
TOMATE DATTERINI: TOMATE CHERRY DE LA MEJOR CALIDAD TÍPICOS DE SICILIA.
RAGÙ DE LA BRESCA: LA SALSA BOLOGNESE HECHA CON LA RECETA ORIGINAL: CARNE DE CERDO Y TERNERA COCINADA A FUEGO LENTO DURANTE MÍNIMO 4 HORAS CON AJO, CEBOLLA Y ZANAHORIA.
SPRITZ BLANCO SAUCO: APERITIVO TÍPICO DE LAS DOLOMITAS, FRESCO, LICHO, CON UN SABOR MARCADO DE HERBIA BUENA.

APERITIVOS italianos

- **SPRITZ**..... 5,00€
APRIL O CAMPARI PROSECCO Y SODA
- **SPRITZ BLANCO (HUGO)**..... 5,00€
PROSECCO, FLOR DE SAUCO Y HERBIA BUENA
- **MARTINI ROJO (VERMUT)**..... 3,00€

CERVEZAS

- | | CAÑA / DOBLE | JARRA | TERCIO |
|---------------------------------------|--------------|-------|--------|
| ➤ BRESCA RUBIA | 1,90€ | 2,90€ | 4,90€ |
| ➤ LAGUNITAS ARTESANAL IPA | | | 3,90€ |
| ➤ HOP HOUSE 13 LAGER ARTESANAL | | | 3,90€ |
| ➤ MORETTI | | | 3,90€ |
| ➤ MORETTI ZERO | | | 3,90€ |
| ➤ PERONI NASTRO AZZURRO | | | 3,90€ |
| ➤ PERONI SIN GLUTEN | | | 3,90€ |



VINOS

TINTOS

- | | COPA | BOTELLA |
|---|-------|---------|
| ➤ LAMBRUSCO GRASPAROSSA CACOBAZZI | 2,50€ | 13,00€ |
| ➤ COTO DE HAYAS BIOCASSA ABAONESAS | 2,50€ | 13,00€ |
| ➤ NEGROAMARO (MIR) | 2,90€ | 16,00€ |

BLANCOS

- | | | |
|---|-------|--------|
| ➤ RUEDA CANTUM | 2,50€ | 13,00€ |
| ➤ CHARDONNAY INZOLIA ROCCAPERCATA | | 15,00€ |
| ➤ PROSECCO MASCIARO DE CAVALIERI | 2,90€ | 16,00€ |
| ➤ PROSECCO PREMIUM VALDOBBIADENE MASCIARO DE CAVALIERI | | 18,00€ |

ROSADOS

- | | | |
|--|--|--------|
| ➤ PI NOT GRIGIO ROSATO MASTRI VERNACOLI | | 16,00€ |
| ➤ PROSECCO DOC ROSEE LA GIOIOSA | | 16,00€ |

OTROS...

- SANGRÍA DE LAMBRUSCO 3,50€
- JARRA SANGRÍA LAMBRUSCO 15,00€
- LAMBRUSCO DE VERANO 3,00€
- REFRESCOS Y AGUA CON GAS 2,50€
- AGUA 1,90€
- CAFÉ / INFUSIONES 1,70€
- ESPRESSO / CORTADO 1,30€
- CHUPITOS LIMONCELLO, AMAROS Y LICORES 2,00€
- LICORES 6,00€
- COMBINADOS P 8,00€



Italian Fooding 

acontri@italianfooding.es / +34 911 386 658 / +34 673 211 031