

cantinetta del  
*Becco*

# antipasti

CARPACCIO DI ROBALO CON ANETO E PEPE ROSA,  
BUCCE DI LIMONE GIALLO TAGLIATE A FIAMMIFERO

*Carpaccio de robalo con pimienta rosa, eneldo y limón amarillo*

CARPACCIO DI TONNO CON OLIO AL CARBONE E SALE NERO

*Carpaccio de atún con aceite de carbón y sal negra*

SOPRESSATA DI POLIPO ALL'OLIO DI ZENZERO

*Sopressata de pulpo con aceite de gengibre*

CARPACCIO DI MANZO MARINATO ALL'OLIO DI LAVANDA E  
GRANA PADANO

*Carpaccio de res marinado con aceite de lavanda y grana padano*

SFORMATINO DI MELANZANE

*Pasticcio clásico del Becco*

FRITTI DEL BECCO IN PASTELLA

*Flor de calabaza rellena de pecorino y bolitas de parmesano*

SELEZIONE SPECIALE DI SALUMI

*Selección especial de carnes frías italianas, rocas de grana padano*

# bruschette

FOIE GRAS E COMPOSTA DI FICHI  
*Foie gras y mermelada de higos*

FUNGHI E CAPRINO  
*Hongos y pecorino*

RICOTTA DI CAPRA, DATTERINI E PROSCIUTTO  
*Ricotta de cabra, cherry y prosciutto*

BURRATA E DATTERINO MARINATO  
*Burrata, tomate uva marinado y prosciutto*

CAPRINO TARTUFO NERO E SPECK  
*Queso de cabra, trufa negra y speck*

# insalate

INSALATA MISTA CON GERMOGLI, PACHINO E FIORI COMMESTIBILI  
*Ensalada mixta de lechugas orgánicas, tomate uva, brotes y flores comestibles*

INSALATA DI RUCOLA FRAGOLE E SCAGLIE DI PARMIGIANO  
*Ensalada de arúgula, fresa y grana padano*

INSALATA VERDE CON ASPARAGI E CHIPS DI CARCIOFO  
GASTRIQUE AI FRUTTI DI BOSCO  
*Ensalda mixta con espárragos, chips de alcachofa y gastrique de frutos rojos*

# le zuppe

ZUPPA MISTA DI VERDURE, GALLETTE DI RISO ALLA PARMIGIANA  
*Sopa de verduras mixtas y nube de arroz a la pamesana*

PASSATA DI CAROTE E GRANA PADANO  
*Crema de zanahoria con queso grana padano*

# risotti

RISOTTO DI GORGONZOLA E ZUCCA GIALLA  
*Risotto de gorgonzola y calabaza de castilla*

RISOTTO DI MASCARPONE E PEPE ROSA  
*Risotto de mascarpone y pimienta rosa*

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E ASPARAGI  
*Risotto con azafrán y espárragos*

RISOTTO CON CAPESANTE E DRAGONCELLO  
*Risotto con callo de hacha y estragón*

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE  
*Risotto de mariscos*

# paste

TAGLIOLINI AL MASCARPONE E SCORZA DI LIMONE  
*Tagliolini al mascarpone y limón amarillo*

SPAGHETTI CON PACHINO AGLIETTO FRESCO E PECORINO  
*Spaghetti con tomate uva, ajo baby y queso pecorino*

LASAGNETTA DI VERDURA  
*Lasagna de verduras salteadas*

BUCATINI CACIO E PEPE  
*Bucatini con queso y pimienta*

RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA  
*Ravioles rellenos de ricotta y espinaca a la mantequilla y salvia*

AGNOLOTTO DI VITELLO AL RAGU DI MANZO  
*Agnolotto de ternera con ragú de res*

CHIODINI AL RAGU D´ANATRA E RICOTTA SALATA  
*Chiodini con ragú de pato y ricotta de oveja añejada*

PAPPARDELLE AL RAGU D´AGNELLO E FOGLIA DI MENTA  
*Pappardelle con ragú de cordero perfumado a la menta*

BAVETTE ALLE VONGOLE E ZUCCHINE  
*Bavette con almeja blanca del pacifico, calabacita y vino blanco*

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON POMODORINI E ARAGOSTA PROFUMATA  
ALL´ARMAGNAC  
*Spaghetti a la guitarra con tomate uva y langosta salteada al armagnac*

## carni

TAGLIATA DI FILETTO, BURRO E SALVIA E PATATE RUSTICHE <i>Tagliata fina de res, mantequilla, salvia y papa rustica</i>	\$278
STRACOTTO AL BAROLO <i>Espaldilla de res cocinada por 8 horas en vino (Barolo) y servida en su misma reducción</i>	\$280
BRACIOLA CON CROSTA DI NOCCIOLE AL MARSALA <i>Chuletón de cerdo en costra de avellana y reducción de Marsala</i>	\$298
FILETTO DI MANZO E CENERI DELL'ORTO CON PATATA VIOLA <i>Filete de res con ceniza de verduras y papas peruanas</i>	\$498

## pesce

FILETTO DI ROBALO AL FINOCCHIO E VERDURE DISIDRATATE <i>Filete de robalo con eneldo y verduras deshidratadas</i>	\$238
SALMONE AL FORNO IN VELLUTATA DI AGRUMI <i>Salmón al horno en salsa de cítricos</i>	\$218
LOBINA AL FORNO PROFUMATO ALLE ERBE CON VERDURE AL VAPORE <i>Pescado Fresco del día cocinado al horno con hierbas finas y verduras al vapor</i>	\$298
ORATA INTERA FARCITA DI CARCIOFI <i>Pescado fresco del día relleno de una salsa de alcachofa</i>	\$328
TONNO FRESCO CON CARCIOFI, ASPARAGI DI MARE CROCCANTI E OLIO AL DRAGONCELLO <i>Atun con alcachofa confitada, salicornia crocante y aceite de estragon</i>	\$268