

*Luigi*

---

# Menús de Grupo

2025

# Menú Tifosi

## Para compartir

### INSALATA LUIGI

Ensalada mézclum, tomate cherry, pera, parmesano, piñones, ricota y vinagre de Módena.

### MORTADELLA D.O.P AL PISTACCHIO

Mortadella D.O.P. con pistacho y parmesano con 24 meses de curación.

### PANE DI PIZZA

Pan de pizza con ajo, romero, aceite de oliva y orégano.

### PROVOLONE NEL FORNO A LEGNA

Queso provolone fundido en horno de leña con tomate cherry y orégano

### INVOLTINI DI MELANZANE

Rollitos de berenjena con queso provolone, jamón cocido, salsa de tomate, parmesano y salsa de pesto.

## Segundo a escoger

### RIGATONI LUIGI

Rigatoni, champiñones, pollo, nata y parmesano.

### MILANESA ALLA NAPOLETANA

Milanesa de pollo con salsa napolitana y mozzarella.

### GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Ñoquis de patata con mozzarella, salsa de tomate, albahaca, parmesano y pimienta negra.

### RISOTTO GORGONZOLA E NOCI

Risotto con crema de gorgonzola, nueces y parmesano

### PIZZA

Margherita, Prosciutto, 4 Formaggi or Caprichosa.

## Postre a escoger

- Tiramisu.
- Panna cotta con frutos rojos.
- Gelato: Chocolate, Vainilla o Fresa

## Bebida

- Agua
- Refrescos
- Cerveza
- Vino
- Café con tertulia.

*Luigi*

RESTAURANTE CUISINE  
TOSCANO'S HOUSE

PVP: 40€ por persona

# Menú Corleone

## Para compartir

### INSALATA BURRATA

Ensalada de cremoso de mozzarella con rúcula, tomate cherry, pesto y piñones tostados.

### TARTARE DI SALMONE E MANGO

Tartar de salmón, mango y aguacate con vinagreta de soja, lima y jengibre.

### PANE DI PIZZA

Pan de pizza con ajo, romero, aceite de oliva y orégano.

### MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Pastel de berenjena con parmesano, mozzarella, tomate, albahaca y salsa de pesto.

### COZZE ALLA MARINARA

Mejillones con salsa tomate cherry, ajo, vino blanco, fumet de pescado y pesto genovese.

## Segundo a escoger

### RIGATONI ALLA NORMA

Rigatoni con salsa de tomate cherry, berenjena, albahaca, queso pecorino y mozzarella de bufala.

### RIGATONI ALLA CAMPAGNOLA

Rigatoni con dados de solomillo de ternera, funghi porcini, cebolla y tomates cherry.

### RAVIOLI DI ZUCCA E PARMIGIANO

Pasta fresca rellena de calabaza y parmesano con crema de parmesano.

### RISOTTO AL NERO DI SEPPIA

Risotto con sepia, tinta de calamar, patitas de calamar fritas y mayonesa de cítricos.

### PIZZA

Margherita, Prosciutto, 4 Formaggi or Caprichosa.

### TAGLIATA ALLA FIORENTINA

Entrecot de ternera a la plancha.

### FILETTO DI SPIGOLA ALL'AGLIO NOVELLO

Lubina con ajos tiernos.

## Postre a escoger

- Cannoli siciliano relleno de ricota y chocolate con granola de pistacho.
- Tiramisú.
- Sorbete de limón.

## Bebida

- Agua
- Refrescos
- Cerveza
- Vino
- Café con tertulia.

*Luigi*

RESTAURANTE CUCINA  
TORRELLA DI STABIA

PVP: 45€ por persona

# Menú Napoli

## Para compartir

### INSALATA CAPRESE

Ensalada de tomate con mozzarella de búfala y vinagreta de albahaca.

### SELEZIONE D.O.P. DI AFFETTATI ITALIANI CON PARMESANO

Selección D.O.P. de embutidos italianos (mortadella de pistacho, coppa, porchetta, prosciutto San Daniele) con parmesano.

### FOCACCIA LUIGI

Focaccia con ajo, romero, orégano, stracciatella, tomate cherry, salsa de pesto y albahaca.

### VONGOLE ALLA SAN DANIELE

Almejas con vino blanco, fumet de pescado, taquitos de jamon San Daniele y perejil.

### LASAGNA ALLA FERRARESE

Lasaña con salsa boloñesa, parmesano, bechamel y jamón cocido.

## Segundo a escoger

### PACCHERI ALLA AMATRICIANA, STRACCIATELLA, BASILICO E MENTA

Paccheri con guanciale, salsa de tomate, cebolla, guindilla, stracciatella, albahaca y menta.

### CAPPELLACCIO DI BUFALA E BASILICO

Pasta fresca rellena de mozzarella de búfala con salsa de tomate, parmesano y albahaca.

### SALMONE MIMOSA

Salmón con salsa de azafrán y pimienta rosa.

### RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO

Risotto con funghi porcini, nata, parmesano y polvo de trufa.

### PIZZA

Margherita, Prosciutto, 4 Formaggi or Caprichosa.

### FILETTO ALLA PIASTRA O CON SALSА GORGONZOLA

Solomillo de ternera a la plancha o con salsa gorgonzola.

## Postre a escoger

- Tiramisú.
- Cheesecake con crema de frutos rojos.
- Coulant de chocolate con helado de vainilla.

## Bebida

- Agua
- Refrescos
- Cerveza
- Vino
- Café con tertulia.

*Luigi*

RESTAURANTE CUCINA  
TORRENT'S HOUSE

PVP: 50€ por persona

# Términos y condiciones de la reserva

## Condiciones de pago

---

Se solicitará un previo pago del 50% sobre el importe total del servicio a la confirmación del grupo.  
El 50% restante será liquidado el mismo día del evento.

## Condiciones de facturación

---

La facturación se realizará en base a la última confirmación, que se deberá llevar a cabo 7 (siete) días previos al servicio, en el que quedarán establecidos de forma definitiva todos los detalles y características del servicio/evento.

## Política de cancelaciones

---

Las anulaciones o cancelaciones previas a los 7 (siete) días del servicio/evento no tendrán penalización alguna (se retornará el total del importe abonado).

Las anulaciones o cancelaciones realizadas en los 7 (siete) días previos al servicio/ evento, tendrán una penalización del 50% del total (no se retornará el importe abonado).

Los precios incluyen IVA.

*Luigi*

RESTAURANTE CUISINA  
TOSCANA LEGGI