



Luigi

RISTORANTE PIZZERIA
FORNO A LEGNA

Menú
de Navidad

2024-2025

Menú Tifosi

Luigi
1984 PIZZERIA
FORNO A LEGNA

Para compartir

INSALATA LUIGI

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

MORTADELLA D.O.P AL PISTACCHIO

Mortadela D.O.P. con pistacho y parmesano con 24 meses 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

Rollito 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 o Caprichosa.

Postre a escoger

Tiramisú.

Panna cotta con frutos rojos.

Gelato: Chocolate, Vainilla o Fresa.

Bebida

Agua, refrescos, cerveza, vino, copa de prosecco y Café con tertulia.

PVP: 40€ por persona

Menú Corleone

Luigi
1984 PIZZERIA
FORNO A LEGNO

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 búfala.

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 SEPIA.

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

PIZZA

Margherita, Prosciutto, 4 Formaggi o 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, copa de prosecco y Café con tertulia.

PVP: 45€ por persona

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 (mortadela de pistacho, coppa, porchetta, prosciutto SanDaniele) con parmesano.

FOCACCIA LUIGI

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

VONGOLE ALLA SAN DANIELE

Almejas, 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.

RISOTTO FUNGHI PORCINI E TARTUFO

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

PIZZA

4 Stagioni, Riavulill o Barcelona 92.

FILETTO ALLA PIASTRA O CON SALSA GORGONZOLA

Solomillo de ternera a la plancha o con salsa gorgonzola.

SALMONE MIMOSA

Salmón con salsa de azafrán y pimienta rosa.

Postre a escoger

Tiramisú.

Cheesecake con crema de frutos rojos.

Coulant de chocolate con helado de vainilla.

Bebida

Agua, refrescos, cerveza, vino, copa de prosecco y Café con tertulia.

PVP: 50€ por persona



Luigi

RISTORANTE PIZZERIA
FORNO A LEGNA

TÉRMINOS Y CONDICIONES DE 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.