

MENÚ MARCO POLO

RESTAURANTE - COCINA ITALIANA

ENTRADAS

PORTOBELLO GENOVESE

Portobello en salsa pomodoro gratinado con queso provolone con reducción balsámica.

ROLLO PIAMONTE

Rollo de prosciutto relleno de lechugas orgánicas, crocantes, aromatizado con esencia de moras y mentas.

CALAMARES NAPOLITANOS

Calamareas fritos con alioli de alcaparra, nuez y limón, con aceitunan negra y hojas de albahaca.



SOPAS Y CREMAS

SOPA FLORENCIA

Minestrone con alubia y tocino.

CREMA VENECIANA

Crema de garbanzo con puerro y albahaca.

PLATOS FUERTES

MILANESA PARMESANA

Milanesa de res a la parmesana acompañado de Napoleón de vegetales con lluvia de pesto.

SALTIMBOCCA ROMANESCO

Saltinbocca tradicional con jamón serrano en salsa de tomatillo acompañada de papa horno con crema agria y tocino.

ATÚN SELLADO PESCATORE

Lámina de atún acompañado de risotto con hongos acompañado de salsa cremosa de espinaca y gotas de aceite de albahaca.

PESCADO LOMBARDIA

Filete de pesacdo acompañado de pure de espinaca con aroma de albahaca con portobello al ajillo en salsa de pimienta rosa.

