

Unofficial Palladium

Tentazione

Unofficial Palladium

ANTI
PASTI

A

SELEZIONE SPECIALE
Quesos, carnes frías y guarniciones
Cheeses, cold meats and garnishes

Unofficial Palladium

A

Unofficial Palladium

ZUPPE E CRÈME

A

ZUPPA DEL GIORNO

Sopa del chef

Chef's soup special

CREMA DI FUNGHI E PATATE AL TARTUFO

Crema de hongos y patata al tartufo

Mushroom cream and truffled potatoes

Unofficial Palladium

A

Unofficial Palladium

PRIMI PIATTI

A

INSALATA DI POLPO

Ensalada de pulpo y alcachofas con aceite de oliva y limón
Octopus and artichoke salad with olive oil and lemon

INSALATA FRAGATA

Salmón ahumado, hongos portobello, queso brie sobre endivia, en salsa de reducción balsámica con nueces y almendras
Smoked salmon, portobello mushrooms and brie over endive, in balsamic reduction with walnuts and almonds

INSALATA VARESE

Tocino, cebolla, queso gorgonzola, queso parmesano, con vinagreta balsámica de miel y mostaza
Bacon, onion, gorgonzola, parmesan, balsamic vinegar, with balsamic honey vinaigrette and mustard

PESCE FRITTO

Pescado frito con salsa tártara y salsa marinara
Fried fish with marinara and tartar sauce

TARTARE DI TONNO

Tartar de atún con ensalada mâche y salsa tonnato
Tuna tartar with mâche salad and tonnato sauce

CARPACCIO DI VITELLO

Carpaccio de res, portobello y arúgula
Beef carpaccio, portobello mushrooms and arugula

FIORI DI ZUCCA

Flores de calabacín fritas rellenas de mozzarella y anchoas
Fried squash blossoms stuffed with mozzarella and anchovies

INSALATA DI BURRATA

Burrata, tomate fresco, albahaca y aceitunas
Burrata, fresh tomato, spinach and olives

PARMIGIANA DI MELANZANE

Berenjenas gratinadas en queso parmesano
Eggplant grated in parmesan cheese

COZZE IN SALSA PICANTE DI POMODORO

Mejillones en salsa de tomate picantita
Mussels in spicy tomato sauce

BRUSCHETTE DI POMODORO E BASILICO

Bruschettas de tomate y albahaca
Tomato and Basil bruschetta

V

Unofficial Palladium

PASTA

A

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA E GAMBERINI
Spaghetti negro con camarones, tomates secos y albahaca
Black spaghetti with shrimp, sun dried tomatoes and basil

FETUCCINE MARINARA
Fettuccine marinara con mariscos y perfume de vino prosecco
Fettuccine marinara with seafood and prosecco essence

BUCATINI A LA AMATRICIANA BIANCA
Pasta bucatini con salsa bechamel
Bucatini pasta with bechamel sauce

RIGATONI A LA BOLOGNESE
Rigatoni con salsa pomodoro y carne molida
Rigatoni with ground meat and pomodoro

GNOCCHI GORGONZOLA
Gnocchi con salsa gorgonzola, nueces y rúcula
Gnocchi with gorgonzola sauce, walnuts and arugula

PENNE ALLA VODKA
Macarrones cremosos con un toque de vodka
Creamy macaroni with vodka sauce

SPAGHETTI ALLA RUEDA
Spaghetti a la mantequilla y terminados sobre queso parmesano
Buttered spaghetti finished over Parmesan cheese

RISOTTO DI MARE
Risotto de gambas y fresas
Shrimp and strawberry risotto

RISOTTO DI FUNGHI
Risotto de setas y jamón
Mushroom and prosciutto risotto

Unofficial Palladium

V

Unofficial Palladium

SECONDI PIATTI

A

CALAMARI IN UMIDO

**Calamar con guisantes frescos,
almendras tostadas y polenta a la parrilla**

Calamari with fresh peas,
toasted almonds and grilled polenta

PALERMITANA DI PESCE SPADA

Pez espada "alla palermitana", ensalada de orzo y alcachofas

Palermo-style sword fish with orzo and artichoke salad

STOFATO DI ARAGOSTA

Estofado de langosta con mejillones y almejas

Stewed lobster with mussels and clams

MILANESA DI POLLO

**Milanesa de pollo con cebolla agridulce
y vegetales a la provenzal**

Breaded chicken steak with sweet onion
and provenzal vegetables

SCALOPPINE DI VITELLO AI FUNGHI

Escalopas de res con setas

Steak cutlets with mushrooms

COSTOLETTE DI AGNELLO AL VINO ROSSO

**Chuletas de cordero al vino tinto
con puré de patata y ajo asado**

Lamb chops in wine sauce
with mashed potatoes and roasted garlic

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Chuletón de ternera a la parrilla

Grilled beef steak

ARAGOSTA

Langosta termidor, a la parrilla o Mar y Tierra

Thermidor lobster, grilled or Surf & Turf

Unofficial Palladium

V

Unofficial Palladium

PIZZA

A

TENTAZIONE

Tomate, mozzarella, medallones de langostas y camarón
Tomato, mozzarella, lobster medallions and shrimp

MARGARITA

Tomate, mozzarella y albahaca
Tomato, mozzarella and basil

MEDITERRANEA

Tomate, mozzarella, pimientos y atún
Tomato, mozzarella, pepper and tuna

QUATTRO STAGIONI

Tomate, mozzarella, jamón, alcachofas y aceitunas
Tomato, mozzarella, ham, artichokes and olives

SPEZIATA

**Pollo asado, puré de ajo, aguacate, chiles asados,
cilantro y mozzarella**
Grilled chicken, garlic purée, avocado, grilled peppers,
coriander and mozzarella

CRUDAIOLA

Tomate, mozzarella fresca, tomate cherry y jamón serrano
Tomato, fresh mozzarella, cherry tomato and prosciutto

QUATTRO FORMAGGIO

Tomate, mozzarella, parmesano, gorgonzola y emmental
Tomato, mozzarella, parmesan, gorgonzola and emmental

CALZONE

Mozzarella, ricota, champiñón, jamón y albahaca
Mozzarella, ricotta, mushroom, ham and basil

Unofficial Palladium

V

Unofficial Palladium

DOLCI

A

BIRRAMISÚ

**Tiramisú de mascarpone y ricotta
con cerveza oscura y cerezas al marraschino**

Mascarpone and ricotta tiramisú served
with dark beer and maraschino cherries

TIRAMISÚ

Clásico veneciano con gotas de chocolate y amaretto

Venetian classic with chocolate drops and amaretto

IL NOSTRO PESTO

**Panna cotta de albahaca, financier de almendras,
crema de parmesano y aceite de vainilla de Veracruz**

Basil panna cotta, almond biscuit,
parmesan cheese cream and vanilla oil

DEGUSTAZIONE DI CANNOLI

Rellenos de basilico, tiramisú y ricota

Stuffed with basil, tiramisú and ricotta

SELEZIONE DI GELATI

Variedad de helados

Assorted of ice creams

FLAN NAPOLETANO

Flan napolitano

Neapolitan custard flan

Unofficial Palladium

V

Unofficial Palladium

