
LA GASTROTECA
DE SANTIAGO
RESTAURANTE / TALLER



JORNADA DE COCINA
TRADICIONAL ITALIANA
CON MARIDAJE DE
VINOS

*PRECIO MENÚ 70 €

* IVA INCLUIDO

**LA GASTROTECA
DE SANTIAGO**
RESTAURANTE / TALLER



* Cóctel Bellini

ANTIPASTI

* Olive All'Ascolana

* Mozzarella In Carozza

* Amarcord (Apecchio - Marche)

*Birra "Gradisca" Artigianale Bionda
Speciale*

* Alice Alla Piemontesa

* Sardinas Saor Con Caponata Siciliana

* Schioppetto (Friuli Venezia Giulia)

*Friulano, Collio Doc - 100% Tocai Friulano.
Bianco*

PRIMI PIATTI

* Insalata Di Finicio Ed Anarcia

* Pasta Ripiena Di Carciofi, Mortadela E
Brodo

* Az.Agr.Bucci (Marche)

*Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Doc Classico
Superiore - 100% Verdicchio. Bianco*

LA GASTROTECA DE SANTIAGO

RESTAURANTE / TALLER



SECONDI PIATTI

- * Risotto Alla Trufa E Bresaola
- * Ossobuco Alla Milanese
- * Giacomo Grimaldi (Piemonte)
Barolo Docg - 100% Nebbiolo. Rosso

DOLCI

- * Crostata Di Fruti Di Bosco
- * Tiramisu
- * Carnolli, Zaletì
- * Gianni Doglia (Piemonte)
Moscato D'astì Docg - 100% Moscato Bianco
- * Café
- * Distilleria Roberto Dellavalle (Vigliano
D'Astì)
*Grappa Di Moscato Villa Isa - Affinata in
Carati di Rovere*

Includo Pan Artesano De La Gastroteca