

Rino Sitges

Italian gourmet



Jamón jabugo de bellota con pan tomate	19,50
Tor de pan con vinagreta de tomate y albahaca	9,50
Ensalada de trio de tomate con burata de búfala	12,50
Crudité de calabacín con pesto de tomate seco, parmesano y frutos secos	10,50
Ensalada de rulo de cabra con vinagreta de frutos rojos	11,50
Rollitos de berenjenas a la parmesana	11,50
Verduras en tempura	9,50
Carpaccio de Bresaola con gelatina de rucula y láminas de parmesano	13,50
Rustido de ternera con salsa de atún, mayonesa y alcaparras	14,50
Pérlas de mozzarella crujiente con espuma de tomate Raf	10,50
Carpaccio di Mortadella con pistachos y focaccia genovesa	12,50
Pulpo a la brasa con espuma di pimientos escalibados	16,50
Panzerotti de ceps con crema de gorgonzola, cebolla y aroma de trufa	14,50
Raviolis caseros del Chef Rino	14,00
Tagliatelle Nere con setas, almejas y gambas	16,50
Fregola sarda al estilo del pescador	18,50
Pugatoni a la Amatriciana	12,50
Riso Carnaroli ai funghi y aroma de trufa	16,50
Riso Carnaroli con calabacín, tomates cherry y gambas rojas flambeadas al coñac	18,00
Solomillo de ternera con cremoso de boniato, setas y foie	24,00
Entrecot a la plancha con salteado de minis verduras	20,00
Steak Tartar	22,00
Solomillo de ibérico con salsa de queso cebolla caramelizada y compota de manzana	18,50
Bacalao crujiente con mermelada de tomate y cebolla caramelizada	18,50
Bacalao gratinado con all-i-oli y manzana	20,00
Alete de pescado con salsa de azafrán, tomate confitado y láminas de patatas	17,50

I.V.A. incluido