

# La Accademia del Gusto

## Lista de platos

### Take Away



## **ENTRANTES**

Tabla de embutidos (para 2 personas)

A partir de 12€/pax



*mortadella classica*

mortadella de Boloña clásica

*mortadella con tartufo di Savigno*

mortadella de Boloña con trufa negra de Savigno

*speck*

jamón curado ahumado

*porchetta*

cerdo entero deshuesado, atado y asado con hierbas

*coppa*

cabecero de cerdo

*salame finocchiona*

salame de la zona de la Toscana con hinojo

## Tabla de quesos (para 2 personas)

A partir de 12€/pax



*mozzarella di bufala con confettura di mandarino*  
mozzarella de búfala con mermelada de mandarina  
*taleggio con marmellata di fichi*  
queso de vaca con mermelada de higos  
*testum al barolo*  
queso de vaca y oveja curado con uva nebiolo  
*testum in foglia di noce*  
queso de vaca y oveja curado con la hoja del castaño  
*gorgonzola con mostarda di pere*  
queso gorgozola y mostaza picante de pera  
*parmigiano reggiano con aceto balsamico di Modena*  
parmesano reggiano con vinagre balsámico de Módena de 20 años

## **CARPACCI**

A partir de 10€/pax



*vitello tonnato*  
roast beef de ternera con salsa de atún, alcaparras y mahonesa  
*carpaccio di vitello con rucola e mela caramellizzata*  
carpaccio de ternera con rúcola y manzana caramelizada  
*carpaccio di bresaola, rucola e scaglie parimigiano*  
*carpaccio de bresaola con rucola y escamas de parmesano*

## INSALATE

A partir de 5€/pax



### *insalata caprese*

ensalada de mozzarella, tomates secos y albahaca

### *insalata di burrata*

ensalada de burrata (lámina de mozzarella de vaca rellena con nata y tiras de mozzarella de vaca)

### *insalata di rucola, parmigiano y vinagre balsamico*

ensalada de rúcola, parmesano y vinagre balsámico de Módena

### *panzanella\**

ensalada de pan, tomate, cebolla, pepino y albahaca

### *insalata di pere, pecorino e miele al tartufo\**

ensalada de pera con queso de oveja y miel de trufa

## PASTAS AL HORNO

A partir de 6€/pax



*rosette bolognesi con besciamella e parmigiano*  
 rollito de lámina de lasaña relleno con ricotta, espinacas y jamón cocido con bechamel y parmesano gratinado  
*crepelle con funghi porcini*  
 creps rellenas de ricotta, boletus con bechamel y parmesano gratinadas  
*lasagna di pesto*  
 lámina de lasaña en capa rellena de bechamel y pesto  
*lasagna marinera*  
 lámina de lasaña en capas rellena de gambas, ajo, tomatitos, perejil y mozzarella  
*lasagna asparagi*  
 lámina de lasaña en capas rellena de espárragos, bechamel y mozzarella  
*lasagnette con scamorza e verdure alla griglia con mozzarella affumicata*  
 lasaña de ración con queso ahumado de vaca y verdura a la parilla con mozzarella ahumada

## SEGUNDOS

A partir de 8€/pax



*taschina alla pizzaiola*  
 filete de cerdo relleno con queso de vaca y salsa *pizzaiola* a base de tomate, orégano y alcaparras  
*scaloppina alla pizzaiola*  
 filete de cerdo a la *pizzaiola*, con salsa de tomate, orégano y alcaparras  
*roast beef con salsa tartufata*  
*roast beef* de buey con salsa de trufa  
*involtini alla boscaiola*  
 rollito de cerdo con speck y queso fontina con salsa de boletus  
*cotechino con purea e polenta*  
 cotechino: plato de carne de cerdo típico de navidad con puré o polenta  
*polpettine di prosciutto cotto con salsa pomodoro*  
 albóndigas de jamón cocido italiano con salsa de tomate

## CESTA DE PANES (PARA 3 PERSONAS)

A partir de 2€/pax



mixto de panes típicos para acompañar:  
focaccia classica, de cebolla y de tomatitos con orégano, grissini  
artesanales, taralli y pane carasau

## POSTRES

A partir de 3,5€/pax



*bicchierini di cioccolato con crema di ricotta dolce di pecora*  
vasito de chocolate con crema de queso fresco dulce de oveja  
*bicchierini di cioccolato con crema di mascarpone*  
vasito de chocolate con crema de mascarpone  
*quadratino di tiramisu*  
cuadrado de tiramisú  
*cannolo siciliano*  
postre típico siciliano  
*insalata di frutta al limoncello*  
ensalada de fruta y licor de limoncello

Trasporte en Madrid (dentro C30): 12 €

CALLE CRISTÓBAL BORDIÚ 55 - 28003 MADRID  
tel. 91 5353728

[www.accademiadelgusto.es](http://www.accademiadelgusto.es) - [info@accademiadelgusto.es](mailto:info@accademiadelgusto.es)