

Español



VICOLO 5 IBIZA

Menú Grupos 30 €

Min. 6 Personas

ENTRANTES (PARA TRES PERSONAS, PARA COMPARTIR)

PATATAS BRAVAS CON SALSA DELLO CHEF

Allergenos: 3, 12 cocinado en aceite que puede haber tenido contacto con alergen

BURRATA D.O.P. CON TOMATES Y RUCULA

Allergenos: 7

PULPO A LA GALLEGA

Allergenos: 4

PRIMEROS PLATOS (1 POR PERSONA A ELEGIR ENTRE)

LASAÑA CASERA CON RAGÙ

Allergenos: 1, 3, 7, 8, 9, 12

PACCHERI CON SALSA DE VERDURAS DE TEMPORADA

Allergenos: 1

MUSLO DE POLLO DE CORRAL EN SALSA DEL CHEF CON VERDURAS A LA PLANCHA

Allergenos: 12

AGUA NATURAL O CON GAS

(1 BOTELLA CADA 3 PERSONAS)

CHUPITO AL FINAL DE LA COMIDA DE LIMONCELLO, MELONCELLO O HIERBAS

MENÚ ORIENTATIVO, SE PUEDE PERSONALIZAR AL RESERVAR.

Español



VICOLO 5 IBIZA

Menú Grupos 35 €

Min. 6 Personas

PLATO COMBINADO CON DEGUSTACIÓN DE:

2 LONCHAS DE QUESO TÍPICO ESPAÑOL DE DIFERENTE CURACIÓN

Allergenos: 7

1 ALBÓNDIGA MIXTA DE CERDO Y TERNERA EN SALSA DE TOMATE

Allergenos: 1, 3, 7

1 FILETE DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO CON CEBOLLA ROJA SOBRE REBANADA DE PAN

Allergenos: 1

1 PORCIÓN DE ENSALADILLA RUSA SOBRE UNA REBANADA DE PAN

Allergenos: 1, 7

1 PORCIÓN DE VITELLO TONNATO CON SU SALSA

Allergenos: 1, 7

1 CUÑA DE TORTILLA ESPAÑOLA DE PATATA Y CEBOLLA

Allergenos: 3

1 BRUSCHETTA CON PAN TOSTADO, MOZZARELLA Y TOMATE (AL CENTRO DE LA MESA)

Allergenos: 1, 7

PARA COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA:

ALIOLI ACOMPAÑADO CON ACEITUNAS Y PAN

(UN PLATO CADA 3 PERSONAS)

Allergenos: 7

PROVOLETA ACOMPAÑADA DE REBANADAS DE PAN TOSTADO

(1 CAZUELA CADA 3 PERSONAS)

Allergenos: 1, 7

PATATAS BRAVAS CON SALSA DEL CHEF

(1 RACIÓN CADA 3 PERSONAS)

Allergenos: 3, 12 cocinado en aceite que puede haber tenido contacto con alergen

PIMIENTOS DE PADRÓN

(1 RACIÓN CADA 3 PERSONAS)

Allergenos: cocinado en aceite que puede haber tenido contacto con alergen

SANGRÍA TINTA

(1 COPA POR PERSONA)

AGUA NATURAL O CON GAS

(1 BOTELLA CADA 3 PERSONAS)

CHUPITO AL FINAL DE LA COMIDA DE LIMONCELLO, MELONCELLO O HIERBAS

MENÚ ORIENTATIVO, SE PUEDE PERSONALIZAR AL RESERVAR.

Español



VICOLO 5 IBIZA

Menú Grupos 40 €

Min. 6 Personas

ENTRANTES (PARA TRES PERSONAS, PARA COMPARTIR)

BERENJENAS A LA PARMESANA

Allergenos: 1, 7

VITELLO TONNATO

(FINAS LONCHAS DE TERNERA CON SALSA DE ATÚN Y ALCAPARRAS)

Allergenos: 7

CROQUETAS DE CALAMAR EN SU TINTA (6 UNIDADES)

Allergenos: 1, 3, 4, 7

O BIEN

CROQUETAS MIXTAS (2 DE SETAS, 2 DE JAMÓN SERRANO, 2 DE BACALAO)

Allergenos: 1, 4, 7, 12, 14

UN PLATO POR PERSONA A ELEGIR ENTRE:

CANELONES DE REQUESÓN Y ESPINACAS CON SALSA DE TOMATE

Allergenos: 1, 7

RAVIOLI (PASTA FRESCA) RELLENOS DE BURRATA Y TOMATITOS EN SALSA DE BERENJENAS

Allergenos: 1, 3, 7

FRITURA MIXTA DE MARISCO

Allergenos: 1, 2, 4

SANGRÍA TINTA

(1 COPA POR PERSONA)

AGUA NATURAL O CON GAS

(1 BOTELLA CADA 3 PERSONAS)

CHUPITO AL FINAL DE LA COMIDA DE LIMONCELLO, MELONCELLO O HIERBAS

MENÚ ORIENTATIVO, SE PUEDE PERSONALIZAR AL RESERVAR.

English



VICOLO 5 IBIZA

GROUP MENU 30 €

MIN. 6 People

STARTERS (FOR THREE PEOPLE, TO SHARE)

PATATAS BRAVAS WITH CHEF'S SAUCE

Allergens: 3, 12 (FRIED IN OIL THAT MAY HAVE COME INTO CONTACT WITH ALLERGENS)

D.O.P. BURRATA WITH TOMATOES AND ROCKET

Allergens: 7

GALICIAN-STYLE OCTOPUS (PULPO A LA GALLEGA)

Allergens: 4

MAIN COURSES (1 PER PERSON, TO CHOOSE FROM):

HOMEMADE LASAGNA WITH RAGÙ

Allergens: 1, 7

PACCHERI WITH SEASONAL VEGETABLE SAUCE

Allergens: 1, 3, 7

FREE-RANGE CHICKEN THIGH IN CHEF'S SAUCE WITH GRILLED VEGETABLES

Allergens: 1, 2, 4

STILL OR SPARKLING WATER

(1 BOTTLE PER 3 PEOPLE)

SHOT AT THE END OF THE MEAL: LIMONCELLO, MELONCELLO OR HIERBAS

SAMPLE MENU, CUSTOMIZABLE UPON BOOKING.

English



VICOLO 5 IBIZA

GROUP MENU 35 €

MIN. 6 People

COMBINED TASTING PLATTER CONSISTING OF:

2 SLICES OF TYPICAL SPANISH CHEESE (DIFFERENT MATURITIES)

Allergens: 7

1 MIXED PORK AND BEEF MEATBALL IN TOMATO SAUCE

Allergens: 1, 3, 7

1 CANTABRIAN ANCHOVY FILLET WITH RED ONION ON A SLICE OF BREAD

Allergens: 1

1 PORTION OF RUSSIAN SALAD ON A SLICE OF BREAD

Allergens: 1, 7

1 PORTION OF VITELLO TONNATO WITH TUNA SAUCE

Allergens: 1, 7

1 WEDGE OF SPANISH OMELETTE (TORTILLA) WITH POTATO AND ONION

Allergens: 3

1 BRUSCHETTA WITH TOASTED BREAD, MOZZARELLA AND TOMATO (FOR THE CENTER OF THE TABLE)

Allergens: 1, 7

TO SHARE IN THE CENTER OF THE TABLE:

AIOLI SERVED WITH OLIVES AND BREAD

(1 DISH PER 3 PEOPLE)

Allergens: 7

PROVOLETA (MELTED CHEESE) SERVED WITH TOASTED BREAD SLICES

(1 DISH PER 3 PEOPLE)

Allergens: 1, 7

PATATAS BRAVAS WITH CHEF'S SAUCE

(1 PORTION PER 3 PEOPLE)

Allergens: 3, 12 (FRIED IN OIL THAT MAY HAVE COME INTO CONTACT WITH ALLERGENS)

PIMIENTOS DE PADRÓN

(1 PORTION PER 3 PEOPLE)

Allergens: (FRIED IN OIL THAT MAY HAVE COME INTO CONTACT WITH ALLERGENS)

RED SANGRIA

(1 GLASS PER PERSON)

STILL OR SPARKLING WATER

(1 BOTTLE PER 3 PEOPLE)

DIGESTIVE SHOT AT THE END OF THE MEAL: LIMONCELLO, MELONCELLO OR HIERBAS

SAMPLE MENU, CUSTOMIZABLE UPON BOOKING.

English



VICOLO 5 IBIZA

Group Menu 40 €

Min. 6 People

STARTERS (FOR THREE PEOPLE, TO SHARE)

EGGPLANT PARMESAN

Allergens: 1, 7

VITELLO TONNATO

(THIN SLICES OF VEAL WITH TUNA AND CAPER SAUCE)

Allergens: 7

SQUID INK CROQUETTES (6 UNITS)

Allergens: 1, 3, 4, 7

OR

MIXED CROQUETTES (2 MUSHROOM, 2 SERRANO HAM, 2 COD)

Allergens: 1, 4, 7, 12, 14

ONE DISH PER PERSON TO CHOOSE FROM:

RICOTTA AND SPINACH CANNELLONI WITH TOMATO SAUCE

Allergens: 1, 7

FRESH RAVIOLI FILLED WITH BURRATA AND CHERRY TOMATOES IN AN EGGPLANT SAUCE

Allergens: 1, 3, 7

MIXED FRIED SEAFOOD

Allergens: 1, 2, 4

SANGRÍA TINTA

(1 GLASS EACH)

STILL OR SPARKLING WATER

(1 BOTTLE FOR EVERY 3 PEOPLE)

DIGESTIVE SHOT: CHOICE OF LIMONCELLO, MELONCELLO OR HIERBAS IBICENCAS

SAMPLE MENU, CUSTOMIZABLE UPON BOOKING.

Italiano



VICOLO 5 IBIZA

MENÙ GRUPPI 30 €

MIN. 6 Persone

ANTIPASTI (PER TRE PERSONE, DA CONDIVIDERE)

PATATAS BRAVAS CON SALSA DELLO CHEF

Allergeni: 3, 12 (FRITTE IN OLIO CHE POTREBBE ESSERE VENUTO A CONTATTO CON ALLERGENI)

BURRATA D.O.P. CON POMODORI E RUCOLA

Allergeni: 7

POLPO ALLA GALIZIANA (PULPO A LA GALLEGA)

Allergeni: 4

PORTATE PRINCIPALI (1 A PERSONA A SCELTA TRA):

LASAGNA CASERECCIA AL RAGÙ

Allergeni: 1, 7

PACCHERI CON SUGO DI VERDURE DI STAGIONE

Allergeni: 1, 3, 7

COSCIA DI POLLO NOSTRANO IN SALSA DELLO CHEF CON VERDURE GRIGLIATE

Allergeni: 1, 2, 4

ACQUA NATURALE O GASSATA

(1 BOTTIGLIA OGNI 3 PERSONE)

CHUPITO A FINE PASTO: LIMONCELLO, MELONCELLO O HIERBAS

MENÙ INDICATIVO, PERSONALIZZABILE IN FASE DI PRENOTAZIONE.

Italiano



VICOLO 5 IBIZA

MENÙ GRUPPI 35 €

MIN. 6 Persone

PIATTO UNICO CON DEGUSTAZIONE DI:

2 FETTE DI FORMAGGIO TIPICO SPAGNOLO DI DIVERSA STAGIONATURA

Allergeni: 7

1 POLPETTA MISTA DI MAIALE E VITELLO AL SUGO DI POMODORO

Allergeni: 1, 3, 7

1 FILETTO DI ACCIUGA DEL CANTABRICO CON CIPOLLA ROSSA SU FETTA DI PANE

Allergeni: 1

1 PORZIONE DI INSALATA RUSSA SU FETTA DI PANE

Allergeni: 1, 7

1 PORZIONE DI VITELLO TONNATO CON LA SUA SALSA

Allergeni: 1, 7

1 SPICCHIO DI TORTILLA SPAGNOLA DI PATATE E CIPOLLA

Allergeni: 3

1 BRUSCHETTA CON PANE TOSTATO, MOZZARELLA E POMODORO (AL CENTRO DEL TAVOLO)

Allergeni: 1, 7

DA CONDIVIDERE AL CENTRO DEL TAVOLO:

ALIOLI ACCOMPAGNATO DA OLIVE E PANE

(UN PIATTO OGNI 3 PERSONE)

Allergeni: 7

PROVOLETTA ACCOMPAGNATA DA FETTE DI PANE TOSTATO

(1 TERRINA OGNI 3 PERSONE)

Allergeni: 1, 7

PATATAS BRAVAS CON SALSA DELLO CHEF

(1 PORZIONE OGNI 3 PERSONE)

Allergeni: 3, 12 (FRITTO IN OLIO CHE POTREBBE ESSERE VENUTO A CONTATTO CON ALLERGENI)

PIMIENTOS DE PADRÓN

(1 PORZIONE OGNI 3 PERSONE)

Allergeni: (FRITTO IN OLIO CHE POTREBBE ESSERE VENUTO A CONTATTO CON ALLERGENI)

SANGRIA ROSSA

(1 CALICE A PERSONA)

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE

(1 BOTTIGLIA OGNI 3 PERSONE)

CHUPITO A FINE PASTO DI LIMONCELLO, MELONCELLO O HIERBAS

MENÙ INDICATIVO, PERSONALIZZABILE AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE.

Italiano



VICOLO 5 IBIZA

MENÙ Gruppi 40 €

Min. 6 Persone

ANTIPASTI (PER TRE PERSONE, DA CONDIVIDERE)

PARMIGIANA DI MELANZANE

Allergeni: 1, 7

VITELLO TONNATO

Allergeni: 7

CROCCHETTE DI CALAMARI NELLA LORO TINTA (6 PEZZI)

Allergeni: 1, 3, 4, 7

OPPURE

CROCCHETTE MISTE (2 AI FUNGHI, 2 AL PROSCIUTTO SERRANO, 2 AL BACCALÀ)

Allergeni: 1, 4, 7, 12, 14

UN PIATTO A PERSONA A SCELTA TRA:

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI AL SUGO DI POMODORO

Allergeni: 1, 7

RAVIOLI (PASTA FRESCA) RIPIENI DI BURRATA E POMODORO, IN SALSA DI MELANZANE

Allergeni: 1, 3, 7

FRITTURA DI FRUTTI DI MARE MISTI

Allergeni: 1, 2, 4

SANGRIA ROSSA

(1 BICCHIERE A PERSONA)

ACQUA NATURALE O GASSATA

(1 BOTTIGLIA OGNI 3 PERSONE)

CHUPITO DIGESTIVO: A SCELTA TRA LIMONCELLO, MELONCELLO O HIERBAS IBICENCAS

MENÙ INDICATIVO, PERSONALIZZABILE SU RICHIESTA AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE.

Français



VICOLO 5 IBIZA

MENÙ DE GROUPE 30 €

MIN. 6 Personnes

ENTRÉES (POUR TROIS PERSONNES, À PARTAGER)

PATATAS BRAVAS AVEC SAUCE DU CHEF

Allergènes: 3, 12 (CUIT DANS UNE HUILE AYANT PU ÊTRE EN CONTACT AVEC DES ALLERGÈNES)

BURRATA D.O.P. AVEC TOMATES ET ROQUETTE

Allergènes: 7

POULPE À LA GALICIENNE (PULPO A LA GALLEGA)

Allergènes: 4

PLATS PRINCIPAUX (1 PAR PERSONNE AU CHOIX):

LASAGNE MAISON AU RAGÙ

Allergènes: 1, 7

PACCHERI À LA SAUCE AUX LÉGUMES DE SAISON

Allergènes: 1, 3, 7

CUISSE DE POULET FERMIER À LA SAUCE DU CHEF ET LÉGUMES GRILLÉS

Allergènes: 1, 2, 4

EAU PLATE OU GAZEUSE

(1 BOUTEILLE POUR 3 PERSONNES)

DIGESTIF EN FIN DE REPAS: LIMONCELLO, MELONCELLO OU HIERBAS

MENU INDICATIF, PERSONNALISABLE LORS DE LA RÉSERVATION.

Français



VICOLO 5 IBIZA

MENÙ DE GROUPE 35 €

MIN. 6 Personnes

ASSIETTE COMPOSÉE AVEC DÉGUSTATION DE :

2 TRANCHES DE FROMAGE ESPAGNOL TYPIQUE DE DIFFÉRENTS AFFINAGES

Allergènes: 7

1 BOULETTE DE VIANDE MIXTE (PORC ET VEAU) À LA SAUCE TOMATE

Allergènes: 1, 3, 7

1 FILET D'ANCHOIS DU CANTABRIQUE AVEC OIGNONS ROUGES SUR TARTINE DE PAIN

Allergènes: 1

1 PORTION DE SALADE RUSSE SUR TARTINE DE PAIN

Allergènes: 1, 7

1 PORTION DE VITELLO TONNATO AVEC SA SAUCE

Allergènes: 1, 7

1 PART DE TORTILLA ESPAGNOLE AUX POMMES DE TERRE ET OIGNONS

Allergènes: 3

1 BRUSCHETTA AU PAIN GRILLÉ, MOZZARELLA ET TOMATE (AU CENTRE DE LA TABLE)

Allergènes: 1, 7

À PARTAGER AU CENTRE DE LA TABLE :

AÏOLI ACCOMPAGNÉ D'OLIVES ET DE PAIN

(UN PLAT POUR 3 PERSONNES)

Allergènes: 7

PROVOLETA (FROMAGE FONDU) ACCOMPAGNÉE DE TRANCHES DE PAIN GRILLÉ

(1 RAMEQUIN POUR 3 PERSONNES)

Allergènes: 1, 7

PATATAS BRAVAS AVEC SAUCE DU CHEF

(1 PORTION POUR 3 PERSONNES)

Allergènes: 3, 12 (CUIT DANS UNE HUILE AYANT PU ÊTRE EN CONTACT AVEC DES ALLERGÈNES)

PIMIENTOS DE PADRÓN

(1 PORTION POUR 3 PERSONNES)

Allergènes: CUIT DANS UNE HUILE AYANT PU ÊTRE EN CONTACT AVEC DES ALLERGÈNES

SANGRIA ROUGE

(1 VERRE PAR PERSONNE)

EAU PLATE OU GAZEUSE

(1 BOUTEILLE POUR 3 PERSONNES)

DIGESTIF EN FIN DE REPAS: LIMONCELLO, MELONCELLO OU HIERBAS

MENU INDICATIF, PERSONNALISABLE LORS DE LA RÉSERVATION.

Français



VICOLO 5 IBIZA

Menu Groupe 40 €

Min. 6 Personnes

ENTRÉES (POUR TROIS PERSONNES, À PARTAGER)

AUBERGINES À LA PARMESANE

Allergènes: 1, 7

VITELLO TONNATO

(FINES TRANCHES DE VEAU AVEC SAUCE AU THON ET CÂPRES)

Allergènes: 7

CROQUETTES À L'ENCRE DE SEICHE (6 UNITÉS)

Allergènes: 1, 3, 4, 7

OU BIEN

CROQUETTES MIXTES (2 AUX CHAMPIGNONS, 2 AU JAMBON SERRANO, 2 À LA MORUE)

Allergènes: 1, 4, 7, 12, 14

UN PLAT PAR PERSONNE AU CHOIX :

CANNELLONIS À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS, SAUCE TOMATE

Allergènes: 1, 7

RAVIOLIS FRAIS FARCIS À LA BURRATA ET TOMATES CERISES SUR CRÈME D'AUBERGINES

Allergènes: 1, 3, 7

FRITURE MIXTE DE LA MER

Allergènes: 1, 2, 4

SANGRIA ROUGE

(1 VERRE PAR PERSONNE)

EAU PLATE OU GAZEUSE

(1 BOUTEILLE POUR 3 PERSONNES)

DIGESTIF: AU CHOIX LIMONCELLO, MELONCELLO OU HIERBAS IBICENCAS

MENU INDICATIF, PERSONNALISABLE SUR DEMANDE LORS DE LA RÉSERVATION.

Deutsch



VICOLO 5 IBIZA

GRUPPEN MENÜ 30 €

MIN. 6 Personen

VORSPEISEN (FÜR DREI PERSONEN, ZUM TEILEN)

PATATAS BRAVAS MIT CHEF-SAUCE

Allergene: 3, 12 (IN ÖL FRITTIERT, DAS MIT ALLERGENEN IN KONTAKT GEKOMMEN SEIN KÖNNTE)

BURRATA D.O.P. MIT TOMATEN UND RUCCOLA

Allergene: 7

OKTOPUS NACH GALICISCHER ART (PULPO A LA GALLEGA)

Allergene: 4

HAUPTSPEISEN (1 GERICHT PRO PERSON ZUR AUSWAHL):

HAUSGEMACHTE LASAGNE MIT RAGÙ

Allergene: 1, 7

PACCHERI MIT SAISONALER GEMÜSESAUCE

Allergene: 1, 3, 7

FREILAND-HÄHNCHENKEULE IN CHEF-SAUCE MIT GEGRILTEM GEMÜSE

Allergene: 1, 2, 4

STILLES ODER SPRUDELWASSER

(1 FLASCHE FÜR 3 PERSONEN)

DIGESTIF NACH DEM ESSEN: LIMONCELLO, MELONCELLO ODER HIERBAS

BEISPIELMENÜ, BEI RESERVIERUNG ANPASSBAR.

Deutsch



VICOLO 5 IBIZA

GRUPPEN MENÜ 35 €

MIN. 6 Personen

KOMBINIERTER PROBIERTELLER BESTEHEND AUS:

2 SCHEIBEN TYPISCH SPANISCHER KÄSE (VERSCHIEDENE REIFEGRADE)

Allergene:: 7

1 GEMISCHTES FLEISCHBÄLLCHEN (SCHWEIN UND RIND) IN TOMATENSAUCE

Allergene:: 1, 3, 7

1 KANTABRISCHES SARDELLENFILET MIT ROTEN ZWIEBELN AUF EINER BROTSCHIEBE

Allergene:: 1

1 PORTION RUSSISCHER SALAT AUF EINER BROTSCHIEBE

Allergene:: 1, 7

1 PORTION VITELLO TONNATO MIT THUNFISCHSAUCE

Allergene:: 1, 7

1 STÜCK SPANISCHE TORTILLA MIT KARTOFFELN UND ZWIEBELN

Allergene:: 3

1 BRUSCHETTA MIT GERÖSTETEM BROT, MOZZARELLA UND TOMATE (IN DER TISCHMITTE)

Allergene:: 1, 7

ZUM TEILEN IN DER TISCHMITTE:

ALIOLI MIT OLIVEN UND BROT

(EIN TELLER FÜR 3 PERSONEN)

Allergene:: 7

PROVOLETA (GESCHMOLZENER KÄSE) MIT GERÖSTETEN BROTSCHIEBEN

(1 SCHÄLCHEN FÜR 3 PERSONEN)

Allergene:: 1, 7

PATATAS BRAVAS MIT CHEF-SAUCE

(1 PORTION FÜR 3 PERSONEN)

Allergene:: 3, 12 (IN ÖL FRITTIERT, DAS MIT ALLERGENEN IN KONTAKT GEKOMMEN SEIN KÖNNTE)

PIMIENTOS DE PADRÓN

(1 PORTION FÜR 3 PERSONEN)

Allergene:: (IN ÖL FRITTIERT, DAS MIT ALLERGENEN IN KONTAKT GEKOMMEN SEIN KÖNNTE)

ROTE SANGRIA

(1 GLAS PRO PERSON)

STILLES ODER SPRUDELWASSER

(1 FLASCHE FÜR 3 PERSONEN)

DIGESTIF NACH DEM ESSEN: LIMONCELLO, MELONCELLO ODER HIERBAS

BEISPIELMENÜ, BEI RESERVIERUNG ANPASSBAR.

Deutsch



VICOLO 5 IBIZA

GROUPEN MENÜ 40 €

MIN. 6 Personen

VORSPEISEN (FÜR DREI PERSONEN, ZUM TEILEN)

AUBERGINEN-PARMIGIANA

Allergene: 1, 7

VITELLO TONNATO

(DÜNNE KALBSFLEISCHSCHEIBEN MIT THUNFISCH-KAPERN-SAUCE)

Allergene: 7

TINTENFISCH-KROKETTEN (MIT TINTENFISCHINTE, 6 STÜCK)

Allergene: 1, 3, 4, 7

ODER

GEMISCHTE KROKETTEN (2 MIT PILZEN, 2 MIT SERRANO-SCHINKEN, 2 MIT STOCKFISCH)

Allergene: 1, 4, 7, 12, 14

EIN GERICHT PRO PERSON ZUR AUSWAHL:

RICOTTA-SPINAT-CANNELLONI IN TOMATENSAUCE

Allergene: 1, 7

FRISCHE RAVIOLI GEFÜLLT MIT BURRATA UND KIRSCHTOMATEN AN AUBERGINENCREME

Allergene: 1, 3, 7

GEMISCHTE FRITTIERTE MEERESFRÜCHTE

Allergene: 1, 2, 4

ROTE SANGRIA

(1 GLAS PRO PERSON)

STILLES ODER SPRUDELWASSER

(1 FLASCHE FÜR 3 PERSONEN)

DIGESTIF: WAHLWEISE LIMONCELLO, MELONCELLO ODER HIERBAS IBICENCAS

BEISPIELMENÜ, AUF ANFRAGE BEI RESERVIERUNG ANPASSBAR.