***La Fata Blu***

**Restaurante**

**Menú del Chef**

|  |  |
| --- | --- |
| **PRIMER PLATO** | |
| **Penne all'arrabbiata**  Pasta penne con tomate, ají picante y ajo. | |
| **SEGUNDO PLATO** | |
| **Merluza al forno**  Filete de merluza horneado con espárragos y tomates cherry. | |
| **POSTRE** | |
| **Panna cotta con frutti di bosco**  Panna cotta de chocolate blanco con frutos del bosque. | |
| **BEBIDA** | |
| **1/4 litro del vino de la casa** | |
| Un plato  $280 | Dos plantos  $560 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRIMER PLATO** | | **SEGUNDO PLATO** | |
| **Spaghetti aglio e olio** | $190 | **Tonno rosso alla griglia** | $400 |
| Spaghetti con ajo y aceite de oliva | Atún rojo a la parrilla con espárragos y calabacín |
| **Ravioli di ricotta** | $280 | **Milanese di manzo** | $360 |
| Ravioles con ricotta y espinacas | Milanesa de ternera con salsa de setas |
| **Risotto ai funghi** | $260 | **Bistecca alla Fiorentina** | $1,099 |
| Risotto de setas del bosque | Chuletón fiorentina (2 personas) |
| **POSTRES** | | **BEBIDAS** | |
| **Tiramisú** | $120 | **Vino de la casa** | $70 |
| (precio por 1/4 litro) |
| **Profiteroles** | $100 | **Jugo de limón siciliano** | $37 |
| Profiteroles con salsa de chocolate |
| **Gelato italiano** | $75 | **Cerveza** | $40 |
| Varios sabores (precio por una porción) |