

# FESTIVE MENU

*Cecconi's Barcelona*

75 per persona | Servit “family style”

## ENTRANTS

Vitello tonnato, tàperes

Burrata, remolatxa, balsamic <sup>(v)</sup>

Tàrtar de tonyina, alvocat, xili, menta

Pizza, bolets salvatges, ricotta, trufa negra <sup>(v)</sup>

## PRINCIPALS

Risotto, bolets salvatges, taleggio <sup>(v)</sup>

Branzino, cloïsses, tomàquet, alfàbrega, “guazzetto”

Filet de vedella, bolets salvatges, salsa Barolo

## POSTRES

Panettone

Tiramisú

## VI

Grillo, Trovati (*blanc*)

Nero D'avola, Trovati (*negre*)

v: vegetarià, pb: plant based. Tots el preus anteriors inclouen IVA

Sisplau cominica'ns si tens alguna al·lèrgia o intolerància, els nostres plats s'elaboren aquí i poden contenir traces d'ingredients.

# FESTIVE MENU

*Cecconi's Barcelona*

95 per persona | Servit “family style”

## ENTRANTS

Carpaccio de vieires, *carxofes, llimona*

Mandonguilles, *salsa de tomàquet, alfàbrega*

Calamari fritti, *llimona, xili, allioli*

Bresaola de vedella, *arugula, cipollini, parmigiano*

Pizza, *bolets salvatges, ricotta, trufa negra* <sup>(v)</sup>

## PRIMER

Risotto de trufa blanca <sup>(v)</sup>

## SEGON

Paccheri, *llamàntol, tomàquet, xili, alfàbrega*

Branzino, *cloïsses, tomàquet, alfàbrega, “guazzetto”*

Filet de vedella, *bolets salvatges, salsa Barolo*

## POSTRES

Panettone

Profiterols, *gelat de caramel, salsa de xocolata*

## VINO

Grillo, Trovati (*blanc*)

Nero D'avola, Trovati (*negre*)

v: vegetarià, pb: plant based. Tots el preus anteriors inclouen IVA

Sisplau cominica'ns si tens alguna al·lèrgia o intolerància, els nostres plats s'elaboren aquí i poden contenir traces d'ingredients.