

# ALL STARS

# GOURMET SUMMER FESTIVAL

Gastronomía a cargo del equipo de Ostería Angelino con el chef  
Daniele Orieti

Focaccia casera con crema de queso gorgonzola y queso stracchino y speck.  
*Docg Prosecco*

Carpaccio de redondo de ternera cocido en vacío, con  
boletus salteados y espuma de queso de burrata.  
Plato Sabor a Málaga. Terminado con aceite Delirium Tapia  
*Chiarretto Bertani. Rosado*

Panzotti Viola rellenos de berenjenas a la parmesana  
y albahaca.  
*Chardonnay. Blanco. Italia*

Tagliolini de trufa con lamina de trufa negra de Umbría,  
terminada con emulsión de yema de huevos.  
*Montalcino. Campo ai sassi. Toscana*

Rolle de Cordero con rulo malagueño y kale.  
Plato Sabor a Málaga. Cocido en vacío y terminado con una reducción de  
caldo de cordero y hierbas aromáticas  
*Barabesco de Piemonte. Italia*

Cannoli rellenos de queso ricota dulce, chocolate negro  
y crema de almendras de Sicilia.  
*Moscato d'asti duchessa Lia*

Precio con IVA: 50 euros.

