

Sugerencias de temporada

- Steak tartare con burrata, trufa de temporada y aceite de trufa 18€
- Cheesecake (SALADO): tartare de atún bluefin, taralli y straciatella de burrata 16.80€
- Salteado de calamares, setas, huevo poché y soja 18€
- Fritura:
 - Crocchette a la carbonara: croqueta de patata, guanciale(cerdo), scamorza, Pimienta y parmesano
 - Montanara con mozzarella, mortadela y pistacho
 - Montanara con salsa de tomate, mozzarella, albahaca y parmesano 15€
- Culurgioni (pasta fresca) rellenos de patata y queso pecorino sardo, sobre base de ragú a la boloñesa y crema de parmesano 16€
- Sfoglia de pasta fresca con mixto de setas de temporada, yema de huevo crudo y parmesano 16,50€
- Tagliatelle con ceps, guanciale (**cerdo/pork**), azafrán y yema de huevo cruda 16,90€ /plato especial por nuestro 20 aniversario/
- Mafaldine (pasta) con salsa tartufata, straciatella de burrata, trufa de temporada y parmesano 17€
- Linguine delizie del mare: mejillones, almejas, calamares, gambas rojas y tomatitos del piennolo para 2 personas 36€
- Linguine con carabinero, almejas, mejillones y tomatitos 28.90€
- Tagliatelle all'amatriciana con burrata in carrozza (empanada y frita) 16€
- Pizza con crema de parmesano, ceps, pancetta coppata y mozzarella con borde relleno de queso ricotta y pesto, 16,20€
- Pizza salchicha e friarielle (grellos) con mozzarella y provola 15.80€
- Pizza frita: friarielle (grellos), butifarra, mozzarella y provola 15.80€
- Pizza con pesto, mozzarella di bufala, tomatitos, mozzarella y parmesano 15,80€

Suplemento terraza 10%

¿Puedes ver nuestros platos publicados y muchas cosas más en nuestro **Instagram @Murivecchi!** ;Síguenos!

Check out signature dishes and connect with us on Instagram!
Follow our **Instagram @Murivecchi!**