



TENTACIÓN PURO PIACERE

En V Modern Italian, la cena de empresa no es castigo... es la excusa perfecta para caer en la tentación.

El sitio perfecto para que tu amigo de siempre haga la reserva y luego reclame los bizum.

Olvida el menú típico con el brindis de siempre: aquí se come de verdad, se bebe con ganas y se ríe sin protocolo. Si tu equipo está listo para dejarse llevar por algo más delicioso que lo correcto, nos vemos en V Modern.

¿LISTOS PARA PECAR?
Este es el plan:

CONTÁCTANOS Y RESERVA TU CELEBRAZIONE

CAPACIDAD: 75 personas

A partir de 20 personas se recomienda modo cóctel

CONTACTO: 637 180 415
administracion@v.restaurant

Nos vemos en Calle del General Díaz Porlier, 57, Madrid



RESERVA AQUÍ



Menú Piacere

Para compartir cada 4 personas

ENTRANTES

TAGLIERE DI V

Nuestra tabla para compartir de Salami al Finocchio, Mortadela de Pistachos, Coppa de Jamón curado y Grana Padano.

STRACCIATELLA

Crema de stracciatella de burrata con tomates cherry caseros, marinados y asados, aceite de albahaca, sal y pimienta. Acompañada por nuestro pan de pizza recién horneado.

PRINCIPALES

A escoger entre

PASTA FRESCA

RAGU DI MANZO

Pasta Rigatoni fresca con nuestro ragú casero de ternera criada en los Pirineos y tomate san marzano, Grana Padano DOP, perejil y pimienta negra.

TARTUFO NERO

Pasta Rigatoni fresca bañado en nuestra cremosa salsa casera de trufa, setas portobello asadas, crujiente de Grana Padano DOP, Perejil y un toque de pimienta.

CARBONARA

Pasta Rigatoni fresca alla chitarra frescos con nuestra salsa carbonara casera, con yemas de huevo, guanciale, Grana Padano DOP y acabado con un toque de pimienta negra.

PESTO VERDE

Pasta Rigatoni fresca con nuestro pesto verde de albahaca casero, judías verdes, espinacas baby, ralladura de queso Grana Padano.

O

PIZZA AL LIEVITO MADRE

PROSCIUTTO E FUNGHI

Salsa de tomate san marzano, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, portobellos asados, Grana Padano DOP, romero & tomillo.

QUATTRO FORMAGGIO

Base de aceite de oliva virgen extra, mozzarella, Gorgonzola DOP Cavallermaggiore, queso de cabra, Grana Padano DOP, toque de miel y limón.

SALAMI PICCANTE

Salsa de tomate aromatizada, mozzarella Fior di latte, salami ventricina di Abruzzo, cebolla morada, Grana Padano DOP, chile, romero & tomillo.

BBQ DI MANZO

Salsa de tomate San Marzano aromatizada, mozzarella Fior di latte, mejilla de ternera marinada con salsa barbacoa y especias, cebolla roja, romero y tomillo, y un toque de perejil fresco.

LA DOLCE VITA

La vida es dulce, remata tu experiencia culinaria con alguno de nuestros postres caseros. Inspirados en las ricas tradiciones de la repostería italiana, nuestros chefs crean delicias irresistibles hechas con mucho amor y los mejores ingredientes.

TARTA DE QUESO V

Tarta de queso cremosa con mermelada de fresa 100% natural.

TIRAMISU DELLA CASA

Nuestro postre estrella. Biscocho savoiardi con almíbar de café, mousse de mascarpone, espolvoreado con cacao y crumble de galleta.

Precio: 32€ por persona IVA Inc.

Incluye: Dos bebidas por persona (cerveza, vino de la casa o refrescos)

Menú Tentazione

Para compartir cada 4 personas

ENTRANTES

TAGLIERE DI V

Nuestra tabla para compartir de Salami al Finocchio, Mortadela de Pistachos, Coppa de Jamón curado y Grana Padano.

RICOTTA E TARTUFO

Creмосa ricotta batida con miel trufada, ralladura de limón y un toque de sal y pimienta servida con pan de masa madre.

STRACCIATELLA

Creмосa stracciatella de burrata con tomates cherry caseros, marinados y asados, aceite de albahaca, sal y pimienta. Acompañada por nuestro pan de pizza recién horneado.

PRINCIPALES

A escoger entre

PASTA FRESCA

RAGU DI MANZO

Pasta Rigatoni fresca con nuestro ragú casero de ternera criada en los Pirineos y tomate san marzano, Grana Padano DOP, perejil y pimienta negra.

'NDUJA PICANTE

Pasta Rigatoni fresca. Salsa con Nduja PICCANTE, queso ricotta, Grana Padano DOP, aceite de oliva, perejil y pimienta marzano, Grana Padano DOP, perejil y pimienta negra.

SALSICCI FINOCCHIO

Pasta Rigatoni fresca con una salsa intensa a base de crema y tomate con salsiccia picada fresca asada, ajo, chile, perejil y orégano.

TARTUFO NERO

Pasta Rigatoni fresca bañado en nuestra cremosa salsa casera de trufa, setas portobello asadas, crujiente de Grana Padano DOP, Perejil y un toque de pimienta.

PESTO VERDE

Pasta Rigatoni fresca con nuestro pesto verde de albahaca casero, judías verdes, espinacas baby, ralladura de queso Grana Padano.

RAVIOLI AL BURRO DE RICCOTA

Raviolis rellenos de espinaca y ricota, brócolis bañados en una salsa de limón, cubierto con mantequilla dorada, perejil y ralladura de lima.

O

PIZZA AL LIEVITO MADRE

PROSCIUTTO E FUNGHI

Salsa de tomate san marzano, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, portobellos asados, Grana Padano DOP, romero & tomillo.

QUATTRO FORMAGGIO

Base de aceite de oliva virgen extra, mozzarella, Gorgonzola DOP Cavallermaggiore, queso de cabra, Grana Padano DOP, toque de miel y limón.

SALAMI PICCANTE

Salsa de tomate aromatizada, mozzarella Fior di latte, salami ventricina di Abruzzo, cebolla morada, Grana Padano DOP, chile, romero & tomillo.

IBÉRICA DE BELLOTA

Salsa de tomate aromatizada, mozzarella Fior di latte, paleta ibérica de bellota, Grana Padano DOP y un toque de pimienta negra.

ENTRECÔTE CON CHIMICHURRI

Salsa de tomate infundada con hierbas, mozzarella fior di latte, entrecôte finamente laminado, coronado con rúcula picante, cebolla morada, chimichurri y copos de chile.

TARTUFO NERO

Base de crema de trufa negra, mozzarella Fior di latte, portobellos asados, Grana Padano DOP, un toque de sal y perejil fresco.

LA DOLCE VITA

La vida es dulce, remata tu experiencia culinaria con alguno de nuestros postres caseros. Inspirados en las ricas tradiciones de la repostería italiana, nuestros chefs crean delicias irresistibles hechas con mucho amor y los mejores ingredientes.

TARTA DE QUESO V

Tarta de queso cremosa con mermelada de fresa 100% natural.

TIRAMISU DELLA CASA

Nuestro postre estrella. Bizcocho savoiardi con almibar de café, mousse de mascarpone, espolvoreado con cacao y crumble de galleta.

Precio: 38€ por persona IVA Inc.

Incluye: Tres bebidas por persona (cerveza, vino de la casa o refrescos)