



## ANTIPASTI

	PREU
Antipasto all'italiana (bresaola, mortadella, gorgonzola i scamorza affumicata)	10,10
Amanida de l'Hort (cipoletta, moresc, tomàquet, pastanaga, xips de porros i vinagre de Mòdena)	6,71
Amanida de sardines marinades amb escabetx de ceba, panses i pinyons <i>(Nova)</i>	8,90
Amanida amb formatge de cabra gratinat, nous caramel.litzades, panses i mel	10,28
Burratina (petita burratta de llet de vaca fresca, tomàquet xerry, ruca i oli d'alfàbrega)	11,00
Verdures a la planxa amb pesto	8,58
Provolone amb bacó a l'orenga	9,12
Focaccia al romaní	4,50
Crema de temporada (pregunta'ns quina en tenim avui)	7,90

PLATS SENSE GLÚTEN!  
CONSULTA LA NOSTRA  
NOVA OFERTA

TENIM POSTRES  
PER A DIABÈTICS

## CARPACCI

De bresaola (vedella curada) amb ruca i encenalls de parmesà	11,99
De bacallà amb tomàquet natural i ceba escalivada a l'oli d'alfàbrega	11,55
De bacallà a la Toscana (anxoves, daus de pebrot, ceba i olivada)	11,55
De bou amb ruca, parmesà i tomàquet confitat	11,99
De bou amb parmesà i fulles d'alfàbrega	11,99



## SUGGERIMENTI DELLO CHEF

Insalata di sardine marinate	8,90
Paccheri a la parmigianna con melanzane	12,10
<i>Pollo alla Valdostana (mozzarella afumicata e funghi porcini)</i>	13,20
Scaloppine di vitello al vino bianco e funghi	13,15
Tagliata di vitello con salsa di foie	18,36

## LASAGNE E RISOTTI

Lasagna de verdures amb vellutata de formatge	11,44
Lasagna bolonyesa (al graten)	11,44
Parmigiana di melanzane (albergínies)	10,41
Risotto de ceps	11,99
Risotto de mozzarella fumada amb carabassó, gambes i espàrrecs	13,75

Disposem d'una carta amb informació  
sobre els al·lèrgens de cada plat !

# FESTIVAL DI PASTE!

**Demanan's la teva pasta preferida amb la salsa que més t'agradi!**



	PREU
Spaghetti Napolitana (tomàquet i alfàbrega)	8,66
Fettuccine Aglio e Olio (all, bitxo i oli d'oliva)	8,66
Fetuccine al Pesto (oli d'oliva, alfàbrega, parmesà i anous)	9,74
Spaghetti Carbonara (ou, ceba i bacó)	10,23
Bucatini alla amatriciana (bacó, tomàquet, bitxo i ceba)	10,45
Rigatoni Quatre Formatges (gorgonzola, parmesà, cabra i ricotta)	10,45
Rigatoni Puttanesca (olives, alfàbrega, tàperes, anxoves i pomodoro)	10,12
Penne rigate con gamberi al profumo di cognac (gambes, oli, all i brandy)	12,10
Gnocchi Torinesi (sofregit de tomàquet, ceba, bacó, reducció de mòdena i encenalls de Parma) *	11,22
Pappardelle de tòfona i bolets amb encenalls de parmesà	16,39

## PASTE RIPIENE

Tortellini de ricotta i espinacs als quatre formatges*	11,55
Ravioli de bolets a la crema de ceps i pernil	12,59
Raviolacci de carn Sant Giovanni (amb alfàbrega i tomàquet)	11,99
Tortelloni de 4 formatges a la crema de salmó i el seu caviar	13,09
Ravioli de bolets a la crema de foie	13,74
Paccheri a la parmigianna (Bolognesa, alberginia, alfàbrega i parmesà Regiano)	12,10
Fiocchi di pera (farcellets de pera i formatge amb salsa d'anous i gorgonzola)	13,09



*\* Servides en paella calenta*

## PIZZES GOURMET

*(100grs) Nova línia de Pizzes creades per delectar els sentits i descobrir sensacions. Et ve de gust?*



**Fes-la XXL (150grs) per només: 3,00**

**Totes les pizzes (menys la de foie) porten també mozzarella de vaca ratllada**

<b>BOLETUS:</b> Crema de ceps, cruixent d'ànec i Oporto amb mozzarella de búfala	11,55
<b>JABUGO:</b> Encenalls de pernil d'aglà amb tomàquet i mozzarella de búfala	13,86
<b>TÒFONA:</b> Crema de tòfona i bolets, mozzarel.la bocconcino i encenalls de parmesà	16,50
<b>PROVENÇAL:</b> Melmelada de tomàquet, brie, rucça i mozzarel.la	11,55
<b>IBÈRICA:</b> Carn d'Ibèric al P.X, ceba caramel.litzada, formatge de cabra i prunes	12,98
<b>FOIE:</b> Foie fresc, poma caramel.litzada, panses i formatge de cabra	12,98
<b>MINI CALZONE DE BRIE:</b> Brie, melmelada de tomàquet i ruca (Nova)	11,55
<b>BURRATA:</b> Burrata, tomàquet xerri i alfàbrega fresca (Nova)	13,20

# PIZZES AL FORN DE PEDRA

(150 grs.) Classificades per tipus de mozzarella per gaudir de la més extensa gamma del mercat



Totes les pizzes (menys les blanques) porten: tomàquet, mozzarella i orenga

## *Amb autèntica mozzarella de búfala di Campana*

*Delicada, extremadament cremosa!*

	PREU
BÚFALA: alfàbrega fresca, tomàquet cherry i autèntica mozzarella de búfala	12,32
RUCCULA: ruca, tomàquet confitat i autèntica mozzarella de búfala	12,32
DI MODENA: autèntica mozzarella de búfala, ceba, pernil dolç i reducció de Mòdena	12,32

## *Amb mozzarella bocconcino (cremoses boles de llet de vaca)*

*Suau i saborosa*

VEGETARIANA: verduretes de temporada	11,50
MARINERA: cues de llagostins, ceba, tonyina i calamars	11,44
ESPECIAL DE L'HORT: formatge de cabra, pernil país, pebrot escalivat i ceba	12,19

## *Amb mozzarella ratllada (la clàssica)*

*Amb filaments com a tú t'agrada*



BRESAOLA: pernil de vedella, concasée de tomàquet, parmesà i ruca	11,61
PROSCIUTTO: pernil país, ceba i xampinyons	10,23
DIABOLA: all, ceba, bitxo i carn picada	10,86
QUATRE ESTACIONS: pernil dolç, xampinyons, llonganissa i anxoves	10,92
PIZZA CALZONE: pernil dolç, gorgonzola i xampinyons (tancada)	10,23
AFFUMICATA: tomàquet, mozzarella fumada, speak i alfàbrega	11,28
TROPICAL: pinya i pernil dolç	9,79
OCCHIO DI BUE: pernil dolç i ou a cavall	9,70
MARGHERITA: amb tomàquet cherry	9,12
BACO: bacó, xampinyons i olives negres	9,90
QUATRE FORMATGES: gorgonzola, cabra, roquefort i mozzarella	11,84
CAPRITXOSA: pernil dolç, xampinyons, olives i ou a cavall	10,28
CEPS : crema de ceps, xampinyons i encenalls de parmesà ( <i>Pizza blanca</i> )	11,11
CARBONARA: crema de llet, bacó, ceba i ou ( <i>Pizza blanca</i> )	10,34
TOSCANA: vedella picada, ceba caramel.litzada i Oporto	10,28

## **PIZZA DEL MES:**

CABRILS: ceba, bolets i botifarra cabrilenca (blanca i negra)	11,67
---	-------





## SECONDI PIATTI

Escalopins de vedella al vi blanc i xampinyons	13,15
Escalopa de vedella a la Milanese amb patates fregides (150 grs.)	12,05
Escalopa de pit pollastre arrebossada amb patates	9,90
Tagliata de vedella a la planxa al romaní amb guarnició del dia	16,05
Hamburguesa Veneziana (provolone, bacó fumat, ceba caramelitzada, i patates palla) <i>(Nova)</i>	10,90
<i>Pollastre farcit de mozzarella fumada i ceps a l'Oporto (Nou)</i>	13,20
<i>Bacallà als alls tendres confitats amb allioli de codony (Nou)</i>	14,90

## Plats sense Gluten (aptes per a cel·líacs)

Hem preparat un seguit de plats especialment pensats per a les persones que tenen intolerància al gluten. Els processos d'elaboració i la formació del personal han estat supervisats per professionals de la nutrició. **Disposem per a la seva consulta dels certificats i fitxes tècniques corresponents.**



Cervesa Damm Daura	2,99
Margherita amb pernil (tomàquet natural, mozzarella, pernil cuit)	10,89
Bacon (bacon, mozzarella ratllada, tomàquet natural)	10,89
Macarrons napolitana	9,08
Spaghetti aglio e olio <i>(all, bitxo i oli d'oliva)</i>	9,08
Hamburguesa mixta de porc i vedella amb patates palla	9,35
Gelat 2 boles de vainilla, xocolata o maduixa	4,40
Gelat 2 boles de coco o logurt amb fruits del bosc	4,90
Couland de xocolata amb gelat de llet merengada	6,49
Mousse de xocolata (també apte per a diabètics)	5,94
Pa sense gluten	1,50



<b>(fins a 9 anys) Dissabtes i festius al migdia</b>	12,00
Pizza de pernil, macarrons bolonyesa, escalopa de pollastre, hamburguesa amb patates o croquetes de carn d'olla.	
<b>Gelat sorpresa i aigua infantil</b>	

**Disposem d'una carta amb informació sobre els al·lèrgens de cada plat !**

**20% de descompte en tots els plats per emportar-se**

*Grissini i Mantega 1.49*