

**SETMANA 40
TARDOR 2018**

FORMATGES I EMBOTITS

APERITIUS

v Olives calents amb taronja i farigola	5,95€
v Parmigiano reggiano amb balsàmic (L)	7,95€
v Cigrons fregits	4,50€
v Patates toto amb parmigiano, julivert, all i oli de llima (G,L)	6,90€

Platet de formatges (L)	13,50€
Mahón DOP Menorca, Espanya	
Parmigiano Reggiano, DOP Itàlia	
Tallegio DOP Emilia Romagna, Itàlia	
Pecorino, DOP Itàlia	
Manchego DOP Castilla la Mancha, Espanya	
* Melmelada de pera	
Platet d'embotits (SF)	13,00€
Coppa DOP Piacenza, Itàlia	
Prosciutto crudo San Daniele	
DOP Friuli Venezia Giulia, Itàlia	

LES PIZZETES

Fetes amb massa mare, fermentació llarga i ingredients naturals

v Tomàquet al forn de llenya i burrata (G,L)	18,50€
Sobratsada ibèrica, mozzarella i olives kalamata (G,L)	17,50€
Pepperoni, tomàquet, mozzarella di bufala, chili adobat, anet (G,L)	16,50€
Prosciutto Sant Daniele, rúcula i parmigiano (G,L,SF)	18,00€
Tòfona, mozzarella de bufala, Pernil de gla (G, L, SF)	24,00€
Flor de carbassó, tomàquet confitat, mozzarella di bufala (G, L)	17,00€



PERCOMENÇAR I COMPARTIR

Salmorejo amb la frescor del sud, pernil del bo ou i sàlvia (G, H, SF)	8,50€
v Remolatxas rostides de colors, alvocat i vinagreta de taronja (L)	16,50€
Calamar cruixent, feta, all i oli de llima (G, H, P)	17,50€
Carpaccio de filet, api nap raifort (L)	19,50€
Tàrtar de filet, parmigiano, tòfona (P,H,L,MZ)	23,00€
Ceviche de llobarro salvatge amb calamarcets i chili (P,L,G,M)	19,50€
Figues amb aceto balsàmic, nous caramelitzades amb mozzarella di bufala (FS, L)	16,50€
Bruschetta de burrata, caponata, pinyons (L, FS, G)	17,00€



PASTA Y RISOTTO

Gnudi, nus de ricota amb tomàquet cherry i parmesà (G,H,L)	21,00€
Risotto al vi negre, amb radicchio, avellanes i gorgonzola (L,FS)	22,00€
♥ Pappardelle amb ragú de carn de goulash, parmesà i sàlvia (G,A,L,H)	24,00€
Spaghetti amb llamàntol i tomàquet confitat (G, CR, P,H)	37,00€
Ravioli de figues amb formatge de cabra i cruixent de prosciutto (G,H,SF,L)	28,00€



DEL FORN DE LLENYA I DE LA GRAELLA

♥ Milanesa de TOTO, llimona rostit i maionesa de tòfona (L, H, G)	22,00€
Costelles de porc, espècies i xips de moniato (L, G)	24,00€
Salmó amb verdures rostides al forn i iogurt amb menta (P,G,MZ,H L)	25,00€
♥ Xai a llarga cocció amb puré de carbassa i llenties perla (A,L,SF)	29,50€
Filet de vaca vella amb albergínia fumada, xips d'albergínia (SF, L, SJ)	36,00€
Pollastre de llibertat rostit al forn Per a dues persones	39,00€

v: Plats vegetarians

- Pa 2,50 € per persona
 - Tots els preus inclouen IVA
 - Si ets al·lèrgic a algun producte, avisa'ns
- Disposem de pa sense gluten 2,9 € la unitat



Al·lèrgens

GLUTEN - G
LACTEOS - L
OUS - H
SOJA - SJ
API - A
MOSTASSA - MZ
SESAMO - S

CAUAUET - C
MOL·LUSCS - M
FRUITS ESQUERDÉS - FS
ALTRAMUSES - A
CRUSTACEOS - CR
PEIXOS - P
SULFITOS - SF