

## APERITIUS

Gnocco fritto amb prosciutto San Daniele i romani (G, H, L, SF)	9,50€
v Olives calents amb taronja i farigola	4,95€
v Ametlles amb fonoll i xili (FS)	4,50€
v Parmigiano reggiano amb balsàmic (L)	7,95€
v Cigrons fregits	4,50€
v Patatetes de Toto amb allioli (G,H)	6,50€

## FORMATGES I EMBOTITS

**SETMANA 7  
HIVERN 2016**

Platet de formatges (L) Mahón DOP Menorca, Espanya Parmigiano Reggiano, Itàlia Tallegio DOP Emilia Romagna, Itàlia Pecorino trufat, Itàlia Stilton DOP England * Melmelada de pera	13,00€
Platet d'embotits (SF) Coppa DOP Piacenza, Itàlia Prosciutto crudo San Daniele DOP Friuli Venezia Giulia, Itàlia	12,00€

## LES PIZZETES

Fetes amb massa mare, fermentació llarga i ingredients naturals

Pizzeta amb radicchio, carxofa i parmigiano (G, L)	17,50€
v Pizzeta amb salsa de tomàquet al forn de llenya i burrata (G,L)	17,50€
Pizzeta amb sobrassada ibèrica, mozzarella i olives kalamata (G,L)	16,50€
Pizzeta amb prosciutto Sant Daniele, rúcula i parmegiano (G,L,SF)	16,50€



## PERCOMENÇAR I COMPARTIR

Ceviche de llobarro salvatge amb calamarcets i chili (P,L,G,M)	19,50€
Tàrtar de filet, parmigiano, tòfona (P,H,L,MZ)	22,00€
v Amanida de remolatxa, alvocat i vinagreta de taronja (L)	15,50€
Calamar cruixent, feta, all i oli de llima (G, H, P)	14,00€
Carpaccio de filet, api nap raifort (L)	19,50€
Pop fresc de la llotja, patates iogurt, curcuma (P,L)	14,00€
v Amanida de carxofes, menta, magrana i parmigiano (L)	14,50€
Bruschetta-sense pa-de halloumi a la planxa amb chutney de figues i prosciutto (G,L,SF)	13,00€
Musclos de Bouchot amb tomàquet cherry i crème fraîche (M, L)	14,00€



## PASTA Y RISOTTO

Spaghetti amb llamàntol i tomàquet confitat (G, CR, P,H)	37,00€
Gnudi, nus de ricota amb tomàquet cherry i parmesà (G,A,L,H)	21,00€
Pappardelle amb ragú de senglar, parmesà i sàlvia (G,A,L,H)	19,50€
v Tortellini Toto amb burrata, reducció de balsàmic, tomàquets dolços confitats i ametlles torrades (L,G, H)	24,00€
Risotto de remolatxa, nous, mascarpone (L, A)	22,00€



## DEL FORN DE LLENYA I DE LA GRAELLA

v Xai a llarga cocció amb puré d'api nap (A,L,SF)	28,00€
Filet de vaca vella amb reducció de porto, bròquil, gorgonzola (SF,L)	34,00€
Salmó amb verdures rostides i iogurt amb menta (G,P,MZ,H L)	24,00€
v Lluç a la papillota amb musclos de Bouchot i toc de safrà (P,H)	25,00€
v Pollastre de llibertat rostit al forn Per a dues persones	39,00€
Mitjana de vaca vella per dos amants de la carn amb verdures de temporada rostida	69,00€

v: Plats vegetarians

- Pa 2,50 € per persona
- Tots els preus inclouen IVA
- Si ets al·lèrgic a algun producte, avisa'ns



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