

LES NOSTRES ENTRADES

Empanada Qu'É?

Farcida de formatge crema, poma, api i nou

Empanades de carn suau o picant

Farcides amb crostó de vedella i tallades a ganivet, ceba, pebrots i condiments típics

Empanada de pernil i formatge

Farcides amb soufflé de mozzarella i pernil cuit

LES AMANIDES

(Totes amb pa casolà)

Caprese

Tomàquet natural, mozzarella fresca i fulles fresques d'alfàbrega

Popeye

Espinacs frescos, ricotta, nous picades i vinagreta de gerds

LES NOSTRES PASTES CASOLANES

(Totes amb pa casolà)

Fettuccini a l'ou

Cintes de pasta amassada amb ou

Gnocchi

Pasta suau típica amassada amb Ricotta, ou i parmesà

TRIÏ Qu'É? SALSES

Crema de llet gratén

Nata amb parmesà gratinat

Filetto

Salsa de tomàquets cuinada molta estona amb herbes i verdures

Rosa

Salsa Filetto suavitzat amb nata

Xampinyó al Vi blanc

Xampinyó saltejat amb all, julivert, vi blanc i nata

Putanesca

Salsa de tomàquets amb olives negres Tàperes i bitxo

Sorrentina (nova)

Salsa de tomàquets amb Scamorza fumada i alfàbrega

Vitello tonnato (nou)

Fines llesques fredes de peixet de vedella, amb cremosa salsa de bonitol, anxoves, tàperes i ou..
Amb pa casolà

Provoleta

Formatge provolone fos en forn de llenya, a l'oreganato. Amb pa casolà

Provoleta farcida

Amb els ingredients de la carta que tu vulguis i pa casolà

Albergínies "alla parmiggiana"

Albergínies rostides amb Scamorza fumada, salsa filetto i parmesà. Amb pa casolà

Della nonna (nova)

Rúcola, lollo, radicchio, tomàquet, pernil ibèric, llavors de gira-sol i vinagreta de Oporto

Endívies

Amb salsa de roquefort tebi i olives negres

Granja

Escarola, lollo, radicchio, rulo de cabra tebi, pinyons i vinagreta de mel

Panzotti de Parmesà

Pasta farcida amb soufflé de Parmesà

Panzotti de Carn

Pasta farcida amb carn saltejada

Agnolotti

Pasta farcida amb ricotta, espinacs i Parmesà

Roquefort

Crema de roquefort i aromes

Pesto

All, nous, alfàbrega, parmesà i oli d'oliva verge

Quatre formatges

Crema de mozzarella, provolone, parmesà i roquefort

Goua de cabra

Crema de rulo de cabra amb radicchio Saltejat



LES NOSTRES PIZZES

Margherita

mozzarella, salsa de tomàquet i olives

Pernil

pernil dolç, mozzarella, salsa de tomàquet i olives

Pernil i Pebrots del Piquillo

Pernil dolç, mozzarella, salsa de tomàquet, pebrots del piquillo i olives

Pernil i Pinya

Pernil dolç, mozzarella, pinya i olives

Bacon

mozzarella, salsa de tomàquet, bacon fumat, alfàbrega fresca i olives

Napolitana

mozzarella, tomàquet fresc, all, salsa de tomàquet, alfàbrega fresca i olives

Napolitana amb pernil (nova)

mozzarella, pernil dolç, tomàquet fresc, all, salsa de tomàquet, alfàbrega fresca i olives

Roquefort i Ou

mozzarella, roquefort, salsa de tomàquet, ou dur i olives

Roquefort i Api

mozzarella, roquefort, salsa de tomàquet, api fresc i olives

Roquefort i Ceba

mozzarella, roquefort, salsa de tomàquet, ceba olives

Provolone

mozzarella, salsa de tomàquet, provolone i olives

Provolone amb Pernil

mozzarella, salsa de tomàquet, provolone i pernil dolç i olives

Provolone amb Tomàquet

mozzarella, salsa de tomàquet, provolone i tomàquet fresc i olives

Quatre Formatges

mozzarella, salsa de tomàquet, provolone, roquefort, parmesà i olives

Espàrrecs gratén

mozzarella, espàrrecs verds, nata, parmesà i olives

Americana

mozzarella, ceba, sal, oli extra i olives

Americana amb pernil(nova)

mozzarella, pernil dolç, ceba, sal, oli extra i olives

Bonítol i Pebrots del piquillo

mozzarella, salsa de tomàquet, bonítol, pebrots del piq. i olives

Maribea

mozzarella, salsa de tomàquet, xampinyons saltejats, bacon, ceba i alfàbrega fresca

Xorís picant

mozzarella, salsa de tomàquet, xorís picant i olives

Marinara (nova)

mozzarella, salsa de tomàquet, tomàquet fresc, all, anxoves i tàperes

Quattro stagioni (nova) Només en tamany gran

dividida en quatre gustos: xampinyó, carxofes, pernil dolç i xoriço



Nostres Pizzes

Gaucha

mozzarella, peixet de vedella a talls i “chimichurri”

Gerard

mozzarella, salsa de tomàquet, provolone i ceba

Xampinyons

mozzarella, salsa de tomàquet, xampinyons saltejats, alfàbrega fresca i olives

Xampinyons amb pernil

com la de xampinyons, i a més pernil dolç

Cheff

pernil dolç, mozzarella, nata, xampinyons y alfàbrega fresca

Anxoves

poca mozzarella, salsa de tomàquet, anxoves, all picat i olives

Anxoves amb ceba (nova)

com la de dalt, però en lloc d'all, amb ceba juliana

Amelie

mozzarella, rulo de cabra, pera i canyella

Heidi

mozzarella, rulo de cabra i mel

Gaitana

mozzarella, ceba, pinya i nata líquida

Verace

salsa amb mozzarella “fresca”, rúcula, parmesà oli extra

Ibèrica

mozzarella, escates de pernil ibèric, rúcula i parmesà

Parmesana

mozzarella, salsa de tomàquet, albergínies escalivades i parmesà

Carxofes

mozzarella, pernil dolç, carxofes al natural, nata i parmesà

Bròquil

mozzarella, pernil dolç, bròquils frescos al dent, nata i parmesà

Gorgonzola i Rúcula

mozzarella, salsa de tomàquet, gorgonzola, rúcula i olives

Pepe

mozzarella, salsa de tomàquet, rulo de cabra, bacon fumat i ceba

Pizza QuÉ?

especialitat de pizza farcida de pernil dolç i doble mozzarella, amb ceba, sal, oli extra verge, parmesà gratinat i olives

Calzone Napoletano **Només en tamany gran**

massa plegada farcida amb mozzarella, ricotta i xorís picant, per sobre porta salsa de tomàquet, alfàbrega i oli verge

