

ENTRANTES Y PASTAS

Pan y grisines: 1,90€

Huevo poché trufado 14,90

Con nido de pasta fresca, setas, velo de guanciale y moliterno trufado.

Flor de alcachofa confitada 15,50

Con ventresca escabechada y salmorejo de San Marzano y mango

Pica-pica 16,90

1 Montadito de foie y manzana, **2 croquetas** de calabacín y gorgonzola, **1 provolone** relleno de escalibada; **1 brusquetta** de jabugo, ceps y mozzarella; **1 crujiente** de langostinos, ricotta y mojo picón.

Montadito 14,00

De foie, manzana al oporto y pan de especias con salsa de naranja y frutos del bosque.

Provolone 14,50

A la plancha, relleno de verduras escalibadas con orégano y aceite de oliva virgen.

Brusquetta 14,50

Pan focaccia con jabugo, ceps confitados y mozzarella de búfala. (3 piezas)

Ensalada de espinacas frescas y langostinos 14,90

Con langostinos crujientes al curry, peras al cava, virutas foie y vinagreta de maracuyá, Campari y jengibre encurtido.

Ensalada de tomate y mozzarella de búfala 14,90

Con garum, albahaca fresca, anchoas y mozzarella de búfala D.O. Campania.

Ensalada de bacalao y burrata 14,90

Con frutos secos al aceto, confitura de mango especiada, cherrys del puxic y aceite de humo.

Tagliolini al nero di seppia 16,90

Salteados con aglio e olio y salsa de chipirones y almejas.

Caneloni 16,90

Relleno de rustido y foie y gratinados con bechamel de cítricos.

I Nostri Maccheroni 16,90

Macarrones con crema de setas, gambas y espárragos trigueros.

Lasagna 15,90

De verduras confitadas y calabaza con crema de queso gorgonzola

Ravioli 17,50

De foie fresco, confit de pato y manzana al calvados con salsa de trufa blanca y ceps.

Papardelle 16,90

Salteados con langostinos, shiitake, tomate seco y mantequilla de cilantro.

Sorrentinos 16,90

Rellenos de setas y calabaza asada con crema de Parmigiano y virutas de jamón ibérico

Raviolacci 16,90

De tomate seco, mozzarella y albahaca con ragú picante de berenjenas, sepia y curry

Pasta e basta 19,00

Surtido de pastas del obrador combinadas con su salsa idónea para fanáticos.

Pasta sin gluten · 15.90
Pregunte al personal de sala por las especialidades sin gluten

Salsas clásicas

Combine cualquiera de nuestras pastas con su salsa clásica preferida: Putanesca; - Ajo, aceite de oliva y peperoncino; - Carbonara; - Bolognesa; - Queso gorgonzola; - Tomate fresco y albahaca.
También disponemos de pastas clásicas: Spaghetti, Macarrones, Papardelle y tortiglioni.

Risotti

Risotto gamberi 18,90

De gambas y shiitake al perfume de estragón.

Risotto ai funghi porcini 18,90

De ceps confitados y Parmigiano.

Risotto de azafran y verduritas 18,90

Mantecato con queso Taleggio DOP

Risotto ai vino rosso 18,90

De rabo de buey al vino tinto y salsa tarfuta negra.

Carnes y Pescados

Tagliata de buey 22,50

Taco de buey a la brasa, con hierbas provenzales, aceite de trufa blanca y papardelle al burro salvia.

Steak Tartar 21,00

De ternera con chips de yuca especiadas, tostas de foccacia provenzal y crema de yogurt, mostaza y finas hierbas.

Roast beef de presa iberica 22,00

Con vinagre de frambuesas y ensalada de Parmigiano y espinacas frescas

Magret 22,00

Con escalopa de foie poele, compota de manzana y reducción de Pedro Ximénez.

Carpaccio de buey 18,90

De solomillo de buey con Idiazábal, higos confitados y virutas de foie.

Calamarcitos 19,50

A la plancha con risotto verde de pesto y leche de coco, y aceite de tomate seco y curry.

Bacalao 22,50

Asado con costra de trompetas, parmentier de calabaza y celerie y puerros en dos texturas.

Tataki de atún marinado 19,50

Con chutney de mango, confitura de tomate y ensalada de habitas y pickles de celerie y jengibre

Mosaico de gambas 19,50

Con espárragos, aceite de ceps, ajo negro confitado y tempura de verduras.

D O L C I

6,75

Nuestro tiramisú

Con cacao amargo

Cannoli Siciliani

Con ricotta, chocolate, naranja y Limoncello

Tatin de manzana

Con helado de mascarpone y toffe de curry

Pastel fondant de avellanas

Con corazón de chocolate blanco

Tarta de queso fresco

Con coulis de frutos del bosque

Coulant de chocolate

Con helado de galleta María con chocolate crujiente

Fresones

Con espuma de Nutella y almibar de Amaretto

Helado de vainilla pecans

Con chocolate caliente

Brownie con Helado de chocolate Belga

Y crema de nueces caramelizadas

Trio de sorbetes

Lima y albahaca, frutos del bosque y maracuyá

Sorbete de limón

A la grappa bianca

VINOS

BLANCOS

D.O.Penedès

Sumarroca blanc de blancs **16,50**

Gessamí de Gramona **19,90**

D.O.Rias Baixas

Albariño Torre la Moreira **18,90**

D.O.Rueda

Verdejo Afortunado **18,00**

D.O.Somontano

Chardonnay Enate **18,50**

D.O.Pla de Bages

Picapoll Abadal **19,90**

D.O. Montsant

Acústic **21,50**

(Garnatxa, Pansal y Macabeu)

ROSADOS

D.O.Penedès

Sumarroca **16,50**

D.O.C. Rioja

Finca Sangrado **18,90**

(Tempranillo y Mazuelo)

D.O.Somontano

Enate **18,90**

(Carbernet sauvignon 100%)

CAVAS Y CHAMPAGNES

Bohigas brut nature. **17,50**

Sumarroca brut nature **22,90**

Imperial de Gramona brut **26,90**

Recaredo brut nature **28,90**

III Lustrós de Gramona **30,90**

Tattinger **49,50**

TINTOS

D.O. Penedès

Prínceps Noir **17,90**

D.O.C. Rioja

Cueva de lobos crianza **16,50**

Luis Cañas **19,50**

Marques de Vargas reserva **28,50**

D.O. Ribera del Duero

Entrelobos **16,90**

Carmelo Rodero "9 meses" **20,50**

Pago de los capellanes Crianza **34,00**

Vinos de la tierra de Castilla

Pegaso "Zeta" **20,50**

D.O. costers del Segre

Bru de Verdú **18,90**

D.O.Q. Priorat

Ritme **20,50**

D.O. Montsant

Blau **17,90**

D.O. Ribeira Sacra

Castro Candaz **19,90**

D.O. Terra Alta

Far del Sud **16,50**

D.O. Jumilla

Juan Gil crianza **20,50**

D.O. Pla de Bages

Matis de Abadal **18,50**

D.O. Somontano

Enate Crianza **19,90**

D.O. Emporda

Finca Olivardots **21,90**

D.O. Bierzo

Dominio de Tares "Cepas viejas" **22,50**

VINOS ITALIANOS

Rossi / Tintos

Dolceto d'Alba **26,00**

Piamonte

Montepulciano D'Abruzzo **19,90**

Toscana

Chianti **24,50**

Toscana

Solandia Shiraz-Nero D'Avola **15,00**

Sicilia

Teroldego **17,00**

Trentine

Lambrusco Rose y Amabile **14,50**

Lambrusco Secco **16,50**

Rubrato- Feudi di San Gregori **24,50**

Campania

Valpolicella Ripasso **32,00**

Veneto

Refosco Fossa mala **24,00**

Friuli

Brunello di montalcino **55,00**

Toscana

Maru Negroamaro **17,00**

Puglia

Bianchi / Blancos

Ribolla gialla Livio Feluga **19,50**

Friuli

Pinot Grigio DOC Castell Firmian **17,00**

Trentino

Gewurztraminer **20,50**

Trentino

Falanghina doc Feudi di San Gregorio **21,50**

Campania

Prosecco spumante DOC **16,50**

Veneto

Formatos Especiales

Magnum 1500 cl

Luis Cañas crianza **38,50**

D.O.C.Rioja

Entrelobos **32,00**

D.O. Ribera de Duero

Volador **30,00**

D.O. Montsant

Media Botella 500ml

Luis Cañas **14,50**

D.O.C.Rioja

Prado Rey **15,50**

D.O.Ribera de Duero

Dominio de Tares **16,50**

D.O. Bierzo

Gessamí de Gramona **11,50**

D.O.Penedès

Torre de la Moreira **10,00**

D.O.C Rías Baixas