

ENTRANTES Y PASTAS

Huevo poché trufado 15,90

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

Taten de alcachofas 16,50

Con butifarra blanca, crema de queso de cabra y crocante de coppa.

Tabla de embutidos italianos y Rocas de Parmigiano 18,50

Coppa, Bresaola, Mortadella de Bologna y Parmigiano con surtido de grisines.

Pica-pica 16,90

1 Montadito de foie y manzana, **2 croquetas** de calabacín, jamón y gorgonzola, **1 provolone** relleno de escalibada; **1 brusquetta** de jabugo, ceps y mozzarella; **1 crujiente** de gambas, 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 gambas 15,90

Con gambas crujientes al curry, peras al cava, virutas foie y vinagreta de maracuyá, Campari y granadas.

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 15,90

Con frutos secos al aceto, confitura de mango especiada, cherrys del pucix 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 16,90

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 17,50

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

Sorrentinos 17,00

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

Raviolacci 16,90

Rellenos de tomate seco, mozzarella y albahaca con salsa de tomates cherry, pesto y stracciatella afumicatta.

Pasta e basta 19,90

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

Pasta sin gluten · 16.90
Pregunte al personal de sala por las especialidades sin gluten

Salsas clásicas

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

Risotti

Risotto gamberi 19,90

De gambas y shiitake al perfume de estragón.

Risotto ai funghi porcini 19,90

De ceps confitados y Parmigiano.

Risotto ai quattro formaggi 18,90

con tomate seco y crujiente de Coppa

Risotto ai vino rosso 19,90

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

Carnes y Pescados

Tagliata de buey 23,50

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 yogur, mostaza y finas hierbas.

Presa iberica asada 23,50

Con costra de trompetas, reduccion de Pedro Ximenez y compota de manzana y frutos secos

Manitas de cerdo 20,50

rellenas de setas y trufa ,en su jugo con teja de patatas y guancial.

Carpaccio de buey 19,90

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, aceite de tomate seco y curry.

Bacalao 23,50

Asado con alcachofas confitadas, burrata trufada y puerros crujientes.

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

Carpaccio de gambas y espárragos con aceite de ceps, ajo negro confitado y tempura de verduras.

Pan y grisines: 1,90€

□—————□
10% iva incluido

D O L C I

8,50

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

Granadas

Con espuma de Campari y zumo de naranja natural

Helado de vainilla pecans

Con salsa de chocolate y amaretto 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 **17,50**

Gessamí de Gramona **21,00**

D.O.Rias Baixas

Albariño Torre la Moreira **18,90**

D.O.Rueda

Verdejo Afortunado **18,90**

D.O.Somontano

Chardonnay Enate **18,50**

D.O.Pla de Bages

Picapoll Abadal **19,90**

D.O. Montsant

Acústic **22,90**

(Garnatxa, Pansal y Macabeu)

ROSADOS

D.O.Penedès

Sumarroca **17,50**

Mart **19,90**

Gramona (Xarel·lo)

D.O.Somontano

Enate **21,00**

(Cabernet sauvignon 100%)

CAVAS Y CHAMPAGNES

Bohigas brut nature. **19,50**

Sumarroca brut nature **23,90**

Imperial de Gramona brut **28,00**

Recaredo brut nature **31,00**

Tattinger **49,50**

TINTOS

D.O. Penedès

Prínceps Noir **17,90**

Terral **19,90**

D.O.C. Rioja

Cueva de lobos crianza **17,50**

Luis Cañas **21,90**

Marques de Vargas reserva **29,90**

D.O. Ribera del Duero

Entrelobos **17,50**

Carmelo Rodero "9 meses" **23,00**

Pago de los capellanes Crianza **36,00**

D.O. costers del Segre

Bru de Verdú **19,90**

D.O.Q. Priorat

Ritme **23,00**

D.O. Montsant

Blau **18,50**

D.O. Ribeira Sacra

Castro Candaz **21,00**

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. Bierzo

Dominio de Tares "Cepas viejas" **24,50**

VINOS ITALIANOS

Rossi / Tintos

Dolceto d'Alba **26,00**
Piamonte

Montepulciano D'Abruzzo **19,90**
Toscana

Chianti **26,00**
Toscana

Nero D'Avola **15,00**
Sicilia

Teroldego **17,00**
Trentino

Lambrusco Rose y Amabile **15,90**

Lambrusco Secco **17,00**

Valpolicella Ripasso **32,00**
Veneto

Refosco Fossa mala **24,00**
Friuli

Brunello di montalcino **55,00**
Toscana

Negroamaro **18,00**
Puglia

Bianchi / Blancos

Ribolla **19,50**
Friuli

Pinot Grigio DOC Castell Firmian **18,00**
Trentino

Gewurztraminer **20,50**
Trentino

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

Prosecco spumante DOC **18,00**
Veneto

Moscato d'Asti **17,00**

Formatos Especiales

Magnum 1500 cl

Luis Cañas crianza **38,50**
D.O.C.Rioja

Entrelobos **32,00**
D.O. Ribera de Duero

Media Botella 500ml

Luis Cañas **16,50**
D.O.C.Rioja

Prado Rey **16,50**
D.O.Ribera de Duero

Dominio de Tares **17,00**
D.O. Bierzo

Gessamí de Gramona **12,50**
D.O.Penedès

Torre de la Moreira **11,50**
D.O.C Rías Baixas