

MAN  
GIARE  
BENE, E  
BASTA

LA FAMIGLIA  
SE SIENTA A LA MESA

# LA FAMIGLIA

SE SIENTA A LA MESA

## FESTA

\*MENÚ COMPLET PER COMPARTIR

### APERITIU

**APERITIU DI SALSA POMODORO AMB REGAÑAS AL ROMERO**

### PLATS A COMPARTIR

#### ESTICS CRUIXENTS DE FOCACCIA

amb Salsa pesto de ruca.

#### INSALATA CROCCANTE DI CAPRA

Barreja d'enciams, formatge de cabra, speck i Grana Padano D.O.P. cruixent, tomàquet semisec, panses i pinyons. Amb amaniment de mostassa i taronja.

#### CARAMELS DE BOTIFARRÓ

Caramels de botifarró, pebrot del piquillo i Pedro Ximénez amb salsa mandorle i foie-gras.

#### RISOTTO GORGONZOLA

Amb formatge gorgonzola DOP, ametlla laminada, pera confitada, formatge emmental i cansalada viada cruixent.

#### PIZZA BRAVISSIMA

Una picada d'ullet als ous trencats portat a la pizza: base de tomàquet Pelati bio i mozzarella, amb xoriço picant, patata, pecorino D.O.P., guanciale, ou i un toc de salsa Sriracha.

### ASSORTIMENT DE POSTRES PER COMPARTIR

*Panet rústic individual inclós.*

*2 ampolles de lambrusco, Clericuccio negre o Clericuccio blanc  
o  
2 begudes per persona (cervesa, aigua mineral o refresc).*

**32€**

MENÚ PER A GRUPS  
(MÍNIM 4 PERSONES)

PERSONA [IVA / IGI inclós]

PIACERE  
ORIGINALE

# LA FAMIGLIA

SE SIENTA A LA MESA

## NOTTE

\*MENÚ COMPLET PER COMPARTIR

### APERITIU

**APERITIU DI SALSA POMODORO AMB REGAÑAS AL ROMERO**

### PLATS A COMPARTIR

**SARDINE MARINATE SOBRE FOCACCIA POMODORO  
I VINAGRETA DE FRUITES SEQUES**

**NOSTRI ARANCINI CARBONARA ALL'INVERSO**

Els nostres arancini sicilians al revés. Esferes d'arròs cruixent farcides de crema de formatge amb cansalada viada sobre formatge pecorino D.O.P, rovell d'ou, pebre i xips de rosta de Sòria.

**PROVOLONE AL FORN AMB PESTO ROSSO**

Formatge provolone fos, daus de tomàquet, salsa pomodoro rosso i llavors de carbassa, acompanyat amb torrades de pa multifruits.

**RISOTTO MARE E MONTI**

Amb xampinyó, pollastre a la brasa, gambot, tomàquet, romesco, tomàquet semisec, romaní i llenques de Grana Padano D.O.P.

**PIZZA VERA CARBONARA**

Amb base de cacio e pepe, mozzarella, guanciale, rovell d'ou, pebre negre i escates de Grana Padano D.O.P.

### ASSORTIMENT DE POSTRES PER COMPARTIR

*Panet rústic individual inclós.*

*2 ampolles de lambrusco, Clericuccio negre o Clericuccio blanc  
o  
2 begudes per persona (cervesa, aigua mineral o refresc).*

**32€**

**MENÚ PER A GRUPS  
(MÍNIM 4 PERSONES)**

PERSONA [IVA / IGI inclós]

**PIACERE  
ORIGINALE**

# LA FAMIGLIA

SE SIENTA A LA MESA

## SERATA

### APERITIU

**APERITIU DI SALSA POMODORO AMB REGAÑAS AL ROMERO**

### ENTRANTS A COMPARTIR

**ANTIPASTO DI PORCHETTA ROSTIDA AMB HERBES SILVESTRES**

Cuinat al forn amb fonoll silvestre i espècies, taperots, ruca i maionesa de mostassa, acompanyat de focaccia de romaní i ceba caramel·litzada.

**INSALATA CAPRESE DI BURRATA**

Con aguacate, melocotón, tomate fresco y semiseco, albahaca fresca, crujiente de Grana Padano D.G.P. y vinagreta de Módena con pistacho.

**BOCATTI DI CANELONI DE RABO**

Canelones rellenos de meloso guiso tradicional de rabo, sobre parmentier suave y salsa demi-glace, coronados con un toque de bechamel y almendra laminada.

### PRINCIPAL INDIVIDUAL

*\*Plat individual a escollir amb antelació*

**CANNELLONI D'OSSOBUCO I IDIAZÁBAL**

Farcits de ragú d'ossobuco amb crema de formatge Idiazabal, gratinats amb Grana Padano D.O.P.

**LASAGNA VERDE TENTAZIONE**

Amb gorgonzola, espinacs, xampinyons, pinyons, un toc d'all i gratinat amb barreja de formatges i Grana Padano D.O.P.

**MEDALLONS DE FILET DE PORC AMB BACÓ I PEDRO XIMÉNEZ**

Amb ceba caramel·litzada, reducció de Pedro Ximénez i la seva guarnició de patata rostida, ruca, tomàquet reposat i escates de Grana Padano D.O.P.

### ASSORTIMENT DE POSTRES PER COMPARTIR

*Panet rústic individual inclós.*

*2 ampolles de lambrusco, Clericuccio negre o Clericuccio blanc  
o*

*2 begudes per persona (cervesa, aigua mineral o refresc).*

**37€**

**MENÚ PER A GRUPS**  
(MÍNIM 4 PERSONES)

PERSONA [IVA / IGI inclós]

**PIACERE**  
**ORIGINALE**

# LA FAMIGLIA

SE SIENTA A LA MESA

## MOMENTI

### APERITIU

#### APERITIU DI SALSA POMODORO AMB REGAÑAS AL ROMERO

### ENTRANTS A COMPARTIR

#### CARPACCIO DE PRESA IBÈRICA AMB ENCENALLS DE FOIE-GRAS

Amb Grana Padano DOP, encenalls de foie-gras, amaniment de llimona i oli d'oliva verge extra i sempre acompanyat de la nostra focaccia amb pebre vermell.

#### INSALATA VENTRESCA E MANDORLE

Barreja d'enciams amb ventresca de tonyina, tomàquet reposat, olives negres, tàperes i ametlles torrades, amb un toc de vinagre de Mòdena.

#### RISOTTO NERO DI CALAMARO AMB POP

Risotto negre de calamar mantegat amb Grana Padano D.O.P., acompanyat de pop, toc de pebre vermell i allioli suau.

### PRINCIPAL INDIVIDUAL

*\*Plat individual a escollir amb antelació*

#### GARGANELLI GAMBERO VERDE E ROSSO

Pasta Garganelli amb bambots saltats a l'all amb salsa pesto, espinac baby fresc, festuc i pomodoro rosso.

#### CASSOLA COCOCCINI DE BACALLÀ AL PIL-PIL

Raviolini farcits de bacallà amb gambots a l'all, salsa pil-pil i un toc de pebre vermell. Inspirats en les cocotxes al pil-pil.

#### GRANDE SORRENTINO DE COSTELLA AMB SALSA RAGÙ BARBACOA

Pasta farcida amb costella tendra de porc servida amb salsa de carn amb barbacoa i cruixent de cansalada viada italiana.

#### PIZZA CAPRICCIO DE FIGA I CABRA

Amb melmelada de figa negra, cansalada viada italiana, mozzarella, formatge de cabra, Grana Padano DOP i microbrots.

### ASSORTIMENT DE POSTRES PER COMPARTIR

*Panet rústic individual inclòs.*

*2 ampolles de lambrusco, Clericuccio negre o Clericuccio blanc*

*o*

*2 begudes per persona (cervesa, aigua mineral o refresc).*

## 40€

MENÚ PER A GRUPS  
(MÍNIM 4 PERSONES)

PERSONA [IVA / IGI inclòs]

PIACERE  
ORIGINALE

# LA FAMIGLIA

SE SIENTA A LA MESA

## TAVOLA

### APERITIU

#### APERITIU DI SALSA POMODORO AMB TORRADES PESTO

### ENTRANTS A COMPARTIR

#### CARPACCIO DE CULATÍ

Fines làmines de culatí amb tòfona i escates de Grana Padano D.O.P., acabades amb microbrots i pebre negre acabat de moldre. Acompanyat de la nostra focaccia al pebre vermell.

#### FOCACCIA AMB POMODORINI E BURRATA

Acompanyada de cansalada viada, tomàquet reposat, ruca i oli de pesto.

#### RISOTTO TARTUFATA IBÈRIC

Amb crema tartufata, pernil ibèric 100% de gla i ou.

### PRINCIPAL INDIVIDUAL

*\*Plat individual a escollir amb antelació*

#### QUADRATO DE PERDIU AMB SALSA DE BOLETUS I TÒFONA

Pasta farcida d'una mescla suau de perdiu escabetsxada amb salsa de bolets variats i làmines de tòfona.

#### GIRANDOLA DI COSTELLA

Pasta en espiral farcida de costella de boví amb verdures rostides, salsa demi-glace, cruixent de Grana Padano D.O.P. i un toc de sal fumada.

#### SALTIMBOCCA DI POLLO ALLA ROMANA

Cuixa de pollastre farcida de pernil i sàlvia, acompanyada d'una salsa cremosa de pecorino amb pebre, patates fregides casolanes, làmines de bacó cruixent, microbrots i tomàquet reposat.

#### CALZONE PERGAMÍ DI PORCHETTA

Calzone en forma de pergami, farcit de gorgonzola, mozzarella, emmental, ceba caramel·litzada i farigola fresca. Acabat amb autèntica porchetta al forn, ruca fresca, Grana Padano en pols i un toc d'oli d'oliva verge extra.

### ASSORTIMENT DE POSTRES PER COMPARTIR

*Panet rústic individual inclós.*

*2 ampolles de lambrusco, Clericuccio negre o Clericuccio blanc*

*o*

*2 begudes per persona (cervesa, aigua mineral o refresc).*

## 42€

MENÚ PER A GRUPS  
(MÍNIM 4 PERSONES)

PERSONA [IVA / IGI inclós]

PIACERE  
ORIGINALE

# LA FAMIGLIA

SE SIENTA A LA MESA

## RIVIERA

### APERITIU

#### APERITIU DI SALSÀ POMODORO AMB TORRADES PESTO

### ENTRANTS A COMPARTIR

#### ANTIPASTO DI PORCHETTA ROSTIDA AMB HERBES SILVESTRES

Cuinat al forn amb fonoll silvestre i espècies, taperots, ruca i maionesa de mostassa, acompanyat de focaccia de romaní i ceba caramel·litzada.

#### PROVOLONE AL FORN AMB PESTO ROSSO

Barreja d'enciams, formatge de cabra, speck i Grana Padano D.O.P. cruixent.

#### INSALATA CROCCANTE DI CAPRA

Barreja d'enciams, formatge de cabra, speck i Grana Padano D.O.P. cruixent, tomàquet semisec, panses i pinyons. Amb amaniment de mostassa i taronja.

### PRINCIPAL INDIVIDUAL

*\*Plat individual a escollir amb antelació*

#### SALTIMBOCCA DI POLLO ALLA ROMANA

Cuixa de pollastre farcida de pernil i sàlvia, acompanyada d'una salsa cremosa de pecorino amb pebre, patates fregides casolanes, làmines de bacó cruixent, microbrots i tomàquet reposat.

#### LLOM DE SALMÓ A LA CREMA AMB ESPINACS I NOUS

Llom de salmó, crema de llet, formatge pecorino D.O.P., xampinyons, brots d'espínacs, tomàquet semisec i nous.

#### GIGANTI D'ANYELL DE LLET AMB SALSÀ DE PEDRO XIMÉNEZ I FOIE-GRAS

Pasta farcida d'anyell de llet amb aroma de farigola de llimona i salsa de bolets, crema de llet, Pedro Ximénez i foie-gras.

### ASSORTIMENT DE POSTRES PER COMPARTIR

*Panet rústic individual inclòs.*

*2 ampolles de lambrusco, Clericuccio negre o Clericuccio blanc*

*o*

*2 begudes per persona (cervesa, aigua mineral o refresc).*

# 42€

MENÚ PER A GRUPS  
(MÍNIM 4 PERSONES)

PERSONA [IVA / IGI inclòs]

PIACERE  
ORIGINALE

# LA FAMIGLIA

SE SIENTA A LA MESA

## BRINDARE

### APERITIU

#### APERITIU DI SALSA POMODORO AMB TORRADES PESTO

### ENTRANTS A COMPARTIR

#### CARPACCIO DE CULATÍ

Fines làmines de culatí amb tòfona i escates de Grana Padano D.O.P., acabades amb microbrots i pebre negre acabat de moldre. Acompanyat de la nostra focaccia al pebre vermell.

#### INSALATA VENTRESCA E MANDORLE

Barreja d'enciams amb ventresca de tonyina, tomàquet reposat, olives negres, tàperes i ametlles torrades, amb un toc de vinagre de Mòdena..

#### CAMELS DE BOTIFARRÓ

Caramels de botifarró, pebrot del piquillo i Pedro Ximénez amb salsa mandorle i foie-gras.

#### TRUITA DE PATATA ALLA CARBONARA

Truita de patata amb guanciale, ceba caramel·litzada i crema cacio e pepe, acabada amb rosta de Sòria cruixent, rovell d'ou i pecorino D.O.P.

### PRINCIPAL INDIVIDUAL

*\*Plat individual a escollir amb antelació*

#### ENTRECOT AMB ESCATES DE SAL

De vedella, acompanyat de pebrots rostits, patata natural fregida i un toc de sal fumada.

#### LLOM DE SALMÓ A LA CREMA AMB ESPINACS I NOUS

Llom de salmó, crema de llet, formatge pecorino DOP, xampinyons, brots d'espinacs, tomàquet semisec i nous.

#### GIRANDOLA DI COSTELLA

Pasta en espiral farcida de costella de boví amb verdures rostides, salsa demi-glace, cruixent de Grana Padano D.O.P. i un toc de sal fumada.

### ASSORTIMENT DE POSTRES PER COMPARTIR

*Panet rústic individual inclòs.*

*2 ampolles de lambrusco, Clericuccio negre o Clericuccio blanc*

*o*

*2 begudes per persona (cervesa, aigua mineral o refresc).*

## 44€

MENÚ PER A GRUPS  
(MÍNIM 4 PERSONES)

PERSONA [IVA / IGI inclòs]

PIACERE  
ORIGINALE