

# CARTA / MENU

## ENTRANTES / ENTRANTS / STARTERS

<b>SERVICIO DE PAN CON 2 SALSAS FRÍAS</b> Servei de pa amb 2 salses fredes / Bread service with 2 cold sauces	2.00€
<b>ENSALADA TRICOLOR / AMANIDA TRICOLOR / TRICOLORE SALAD</b> Tomate, mozzarella y aguacate / Tomaca, mozzarella i avocat / Tomato, mozzarella and avocado	13.50€
<b>ENSALADA DE CALABACÍN / AMANIDA DE CARABASSETA / COURGETTE SALAD</b> Finas láminas de calabacín, rúcula, tomates deshidratados, lascas de parmesano, salmón ahumado, crujiente de anacardo y vinagreta de pimientos asados / Fines làmines de carabasseta, ruca, tomaques deshidratades, encenalls de parmesà, salmó fumat, cruixent d'anacard i vinagreta de pimentons torrats / Ribbons of courgette, rocket, sun-dried tomatoes, parmesan shavings, smoked salmon, cashew crunch and roasted pepper vinaigrette	14.50€
<b>ENSALADA TEMPLADA DE QUESO RULO DE CABRA CON VINAGRETA DE FRAMBUESAS</b> Amanida temperada de formatge rulo de cabra amb vinagreta de gerd's / Warm goat's cheese salad with raspbery vinaigrette	13.50€
<b>ENSALADA DE LUBINA Y ESPINACAS A LA MOSTAZA EN GRANO</b> Amanida de llobarro i espinacs a la mostassa en gra / Sea bass and spinach salad with whole-grain mustard dressing	14.20€
<b>ENSALADA DE BRESAOLA Y BURRATA / AMANIDA DE BRESAOLA I BURRATA / BRESAOLA AND BURRATA SALAD</b> Brotos, bresaola, burrata y salsa de mostaza / Brots, bresaola, burrata i salsa de mostassa / Baby greens, bresaola, burrata and mustard dressing	16.50€
<b>CARPACCIO DE CARNE CON SETAS CONFITADAS Y VINAGRETA DE MOSTAZA</b> Carpaccio de carn amb bolets confitats i vinagreta de mostassa / Beef carpaccio with mushroom confit and mustard vinaigrette	14.60€
<b>CARPACCIO DE GAMBAS CON CREMA DE CEBOLLA ROJA Y REMOLACHA</b> Carpaccio de gambes amb crema de ceba morada i remolatxa / Prawn carpaccio with cream of red onion and beetroot	13.50€
<b>TARTAR DE SALMÓN Y MANGO CON AGUACATE</b> Tartar de salmó i mango amb alvocat / Salmon and mango tartare with avocado	14.00€
<b>BURRATA EN CARROZZA CON PEPPERONATA TIPICA DE CALABRIA</b> Burrata en carrozza amb peperonata típica de calàbria / Burrata en carrozza with peperonata from calabria	13.50€
<b>VITELLO TONNATO</b> Ternera asada servida fría con salsa de atún / Vedella rostida servida freda amb salsa de tonyina / Sliced roast veal served cold with tuna sauce	14.50€
<b>PASTA LUNGA</b>	
<b>ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA DE TOMATES CHERRY O A LA BOLONESA</b> Espaguetis a la napolitana de tomaques cherry o a la bolonyesa / Spaghetti with napolitan of cherry tomatoes or bolognese	14.90€
<b>ESPAGUETIS A LA CARBONARA / ESPAGUETIS A LA CARBONARA / SPAGHETTI CARBONARA</b> Guanciale, huevo, nata y parmesano / Guanciale, ou, nata i parmesà / Guanciale, egg, cream and parmesan cheese	15.20€
<b>ESPAGUETIS AL PESTO DE TOMATES Y PISTACHOS</b> Espaguetis al pesto de tomaques i pistatxos / Spaghetti with tomato and pistachio pesto	14.90€
<b>PAPPARDELLE CON PUNTAS DE SOLOMILLO EN SU JUGO</b> Pappardelle amb puntes de relom en el seu suc / Pappardelle with veal sirloin in its jus	17.00€



## PASTAS Y ARROCES / PASTES I ARROSSOS / PASTA AND RICE

<b>GNOCCHI DEL NONNO TRIFOLATI</b> Salsa boloñesa, nata y queso parmesano / Salsa bolonyesa, nata i formatge parmesà / Bolognese sauce, cream and parmesan cheese	15.00€
<b>RAVIOLI DE BOLETUS Y FOIE GRAS CON SALSA DE TRUFA</b> Ravioli de boletus i foie gras amb salsa de tòfona / Boletus and foie-gras ravioli with truffle sauce	15.80€
<b>LASAGNE VERDI DE ESPINACAS GRATINADA / LASANYA VERDA D'ESPINACAS GRATINATS / GREEN SPINACH LASAGNE AU GRATIN</b> Hecha con espinacas naturales, pasas, piñones, salsa bechamel y queso parmesano / Feta amb espinacs naturals, panses, pinyons, salsa beixamel i formatge parmesà / Made with natural spinach, raisins, pine nuts, béchamel sauce and parmesan cheese	14.70€
<b>RAVIOLI DE RABO DE TORO EN SU JUGO CON PURÉ DE PATATAS A LA PARMENTIER</b> Ravioli de cua de bou en el seu suc amb puré de creïlles a la parmentier / Bull's tail ravioli with gravy and served with purée parmentier	15.80€
<b>RAVIOLI DE ESPINACAS Y RICOTTA CON MANTEQUILLA A LA SALVIA</b> Ravioli d'espinacs i ricotta amb mantega a la sàlvia / Spinach and ricotta ravioli with butter and sage	13.90€
<b>LASAGNE HECHA CON CARNE Y BECHAMEL GRATINADA</b> Lasanya amb carn i beixamel gratinada / Lasagne made with minced beef and béchamel au gratin	14.80€
<b>RISOTTO DE BOLETUS MANTECATO CON PARMIGIANO</b> Risotto de boletus mantecato con parmigiano / Risotto al funghi porcini mantecato al parmigiano	16.20€
<b>RISOTTO A LA CARBONARA</b> Risotto a la carbonara / Risotto a la carbonara	16.20€
<b>RISOTTO NEGRO DE GAMBAS Y CHIPIRONES EN SU TINTA</b> Risotto negre de gambes i calamarons en la seua tinta / Black risotto with prawn and baby cuttlefish in its own ink	17.50€
<b>PESCADOS / PEIXOS / FISH</b>	
<b>LUBINA A LA MANZANA</b> Llobarro a la poma / Sea bass with apples	19.50€
<b>SALMÓN AL CAFÉ DE PARÍS</b> Salmó al café de París / Salmon with café de Paris sauce	18.00€
<b>BACALAO CON CREMA DE GUI SANTES AL AJO</b> Bacallà amb crema de pésols a l'all / Pil pil cod with cream of peas	22.00€
<b>CARNES / CARNS / MEAT</b>	
<b>OSSOBUCO DE TERNERA CON RISOTTO A LA MILANESE</b> Ossobuco de vedella amb risotto a la milanese / Ossobuco with risotto alla milanese	19.50€
<b>TAGLIATA (ENTRECOT) DE NOVILLO CON RÚCULA Y PARMESANO</b> Tagliata (entrecot) de vedell amb ruca i parmesà / Tagliata (entrecôte) veal with rocket and parmesan cheese	17.00€
<b>PICCATA A LA MILANESE CON GNOCCHI SALTEADOS AL PARMESANO</b> Piccata a la milanese amb gnocchi saltats al parmesà / Piccata alla milanese with gnocchi sautéed in parmesan cheese	17.00€
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> Filetes de ternera, jamón y salvia / Filets de vedella, pernil i sàlvia / Veal filets, ham and sage	18.00€
<b>PIZZA CARBONARA</b> Salsa carbonara, mozzarella, champiñones, beicon y huevo / Salsa carbonara, mozzarella, xampinyons, bacó i ou / Carbonara sauce, mozzarella, mushrooms, bacon and egg	14.20€



<b>DE LA HUERTA / DE L'HORTA / ORTOLANA</b> Rodajas de tomate natural, calabacín, mozzarella, queso parmesano, pesto de albahaca, nueces y piñones / Rodanxas de tomaca natural, carabasseta, mozzarella, formatge parmesà, pesto d'alfàbega, anous i pinyons / Fresh tomato slices, courgettes, mozzarella, parmesan cheese, basil, walnut and pine-nut pesto	13.70€
<b>MUSEO</b> Taleggio, gorgonzola, mozzarella, pera, dátiles y aove / Taleggio, gorgonzola, mozzarella, pera, dàtils i oli d'oliva verge extra / Taleggio cheese, gorgonzola, mozzarella, pear, dates and evoo	13.50€
<b>MORTAZA</b> Nata, mozzarella, mortadella citterio y pistacho / Nata, mozzarella, mortadel-la citterio i pistatxo / Cream, mozzarella, citterio mortadella and pistachios	14.90€
<b>PIZZA CARNE ROJA / PIZZA CARN ROJA / RED MEAT PIZZA</b> Pepinillos, mostaza, salsa de tomate y queso gouda / Cogombrets, mostassa, salsa de tomaca i formatge gouda / Gherkins, mustard, tomato sauce and gouda cheese	14.90€
<b>LARGA DE GAMBAS AL AJILLO / LLARGA DE GAMBES AMB ALLADA / LONG GARLIC PRAWN PIZZA</b> Tomate, mozzarella y gambas al ajillo / Tomaca, mozzarella i gambes amb allada / Tomato, mozzarella and garlic prawns	16.00€
<b>PIZZA DORADA / PIZZA DAURADA / PIZZA DORATA</b> Con tomates cherry aliñados y burrata / Amb tomaques cherry amanides i burrata / Cherry tomatoes in dressing and burrata cheese	13.00€
<b>CHIMICHURRI</b> Salsa chimichurri, mozzarella y chorizo argentino / Salsa chimichurri, mozzarella i xoriç argentí / Chimichurri sauce, mozzarella and argentine chorizo	13.90€
<b>ROMANA</b> Salsa de tomate, mozzarella, filetes de anchoas, champiñón laminado, aceitunas negras, orégano y aceite de oliva / Salsa de tomaca, mozzarella, filets d'anxoves, xampinyó laminat, olives negres, orenga i oli d'oliva / Tomato sauce, mozzarella, anchovy filets, sliced mushrooms, black olives and olive oil	13.90€
<b>ESPECIAL BAMBINI / CHILDREN'S MENU</b>	
<b>FILETE DE POLLO EMPANADO CON PATATAS FRITAS Y ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA</b> Filet de pollastre empanat amb creïlles fregides i espaguetis a la napolitana / Breaded chicken fillet with chips and spaghetti alla napoletana	13.00€
<b>POSTRES / DESSERTS</b>	
<b>TARTA DE QUESO CON SALSA DE ARÁNDANOS</b> Pastís de formatge amb salsa de nabius / Cheesecake with cranberry sauce	6.20€
<b>TIRAMISÚ AL CAFÉ CON PERFUME DE AMARETTO</b> Tiramisú al café amb perfum d'amaretto / Amaretto tiramisu	6.00€
<b>CANNOLI RELLENOS DE RICOTTA Y MIEL</b> Cannoli farcits de ricotta i mel / Ricotta and honey cannoli	6.00€
<b>PANNACOTTA CON MANGO Y CHOCOLATE BLANCO</b> Panna cotta amb mango i xocolate blanc / Panna cotta with mango and white chocolate	6.50€
<b>CREMOSO DE MANGO, MASCARPONE Y CRUMBLE DE AMARETTI</b> Cremós de mango, mascarpone i crumble d'amaretti / Creamy mango, mascarpone and amaretti crumble	6.00€
<b>BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO CON HELADO DE FRAMBUESA</b> Brownie de xocolate blanc amb gelat de gerd / White chocolate brownie with raspbery ice cream	6.50€
<b>CAFÉS Y LICORES / CAFÉS I LICORS / COFFEES &amp; LIQUORS</b>	
Café e infusiones / Café e infusions / Coffee and teas	2.00€
Bombón / Bombó / Coffee with condensed milk	2.40€
Capuccino / Capuccino	2.50€
Carajillo / Coffee with alcohol	3.20€
Copa de licor / Glass of liquor	4.20€
Licor de frutas / Licor de fruites / Fruit liqueur	3.15€