

MENÚ

Migdia / Mediodia

IL CUORE

• RISTORANTE PIZZERIA •

De dilluns a divendres de **13h a 15:15h.**
De lunes a viernes de **13h a 15:15h.**

ENTRANTS ENTRANTES

INSALATA CON FORMAGGIO CAPRINO

Mesclum, crostons, tomàquets secs, vinagreta de fruits vermells, nous i formatge de cabra.
Mezclum, picatostes, tomates secos, vinagreta de frutos rojos, nueces y queso de cabra.

INSALATA ALLEGRA

Mesclum, xerris, poma, formatge feta, panses, nous i vinagreta de mostassa i mel.
Mezclum, cherries, manzana, queso feta, pasas, nueces y vinagreta de mostaza y miel.

INSALATA CAPRESE

Tomàquet, mozzarella fior di latte i alfàbrega.
Tomate, mozzarella fior di latte y albahaca.

IMPEPATA DI COZZE

Musclos amb tomàquet, sal, all, pebre negre i toc de bitxo.
Mejillones con tomate, sal, ajo, pimienta negra y toque de guindilla.

PROVOLONE AL FORNO

Formatge dolç fos al forn sobre un llit de focaccia i tomàquet.
Queso dulce fundido al horno sobre una cama de focaccia y tomate.

VITELLO TONNATO

Carn rostida de porc servida freda amb salsa tonnade de maionesa, tonyina, anxoves i tàperes.
Carne asada de cerdo servida fría con salsa tonnade de mayonesa, atún, anchoas y alcázaras.

CARPACCIO DI BLACK ANGUS CON FOCACCIA ARTIGIANALE

Carpaxo d'angus amb escames de parmesà, xerris, ruca i focaccia artesanal.
Carpaxo de angus con escamas de parmesano, cherries, rúcula y focaccia artesanal.

POSTRES POSTRES

Tiramisú / Crep di Nutella / logurt grec amb fruits de bosc / Carpaccio de pinya / Pastís de formatge
Tiramisú / Crepe di Nutella / Yogurt griego con frutos del bosque / Carpaccio de piña / Tarta de queso

SEGONS SEGUNDOS

RISOTTO AI FUNGHI MISTI

Arròs Carnaroli saltat a la mantega amb bolets variats i parmesà fet a l'estil italià.
Arroz Carnaroli salteado a la mantequilla con setas variadas y parmesano hecho al estilo italiano.

SPAGHETTI ALLA NORMA

Espaguetis amb salsa de tomàquet, albergínia, all, alfàbrega i parmesà.
Espaguetis con salsa de tomate, berenjena, ajo, albahaca y parmesano.

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO E BASILICO

Pasta fresca farcida de ricotta i espinacs amb salsa de tomàquet fresc, alfàbrega i all.
Pasta fresca rellena de ricotta y espinacas con salsa de tomate fresco, albahaca y ajo.

LASAGNA DELLA NONNA ALLE VERDURE

Lasanya "de la iaia" feta amb verdures de l'hort, beixamel i parmesà gratinat al forn.
Lasaña "de la abuela" hecha con verduras del huerto, bechamel y parmesano gratinado al horno.

LASAGNA DELLA NONNA AL RAGÙ

Lasanya "de la iaia" de carn a la bolonyesa amb beixamel i parmesà gratinat al forn.
Lasaña de "la abuela" de carne a la boloñesa con bechamel y parmesano gratinado al horno.

SCALOPINE ALLA CREMA DI TARTUFO

Fins talls de porc ibèric amb salsa de crema de tòfona acompanyat amb patates fregides.
Finas lonchas de cerdo ibérico con salsa de crema de trufa acompañada de patatas fritas.

ENTRECOTTE DE VEDELLA "LA NOSTRA" 200 GR. AL GRILL (+ 3,50 €)

Entrecot al grill amb la seva guarnició.
Entrecot al grill con su guarnición.

LA VERA PIZZA NAPOLETANA AL TUO GUSTO

Pizza feta per italians de veritat, amb tomàquet, mozzarella i 2 ingredients al teu gust.
Pizza hecha por italianos de verdad, con tomate, mozzarella y 2 ingredientes a tu gusto.

BEGUDA BEBIDA

A escollir: Aigua, 1 copa de vi, canya, copa sangria, xampú o Coca-Cola | Cerveza 0.0, refresc, gasosa o suc (Supl. 1€)
A elegir entre: Agua, 1 copa de vino, caña, copa sangria, champú o Coca-Cola | Cerveza 0.0, refresco, gaseosa o zumo (Supl. 1€)

iBuon Appetito!



WIFI: **ilcuorewifi** PASSWORD: **ILCUOREREUS**

CAT EL PREU INCLOU: 2 plats + beguda + postres o café. / 10% IVA INCLÒS
OBLIGATORI 1 MENÚ PER COMENSAL / SUPLEMENTS: Pizza sense gluten 3,50 € / 2 segons plats: 2 €
ESP EL PRECIO INCLUYE: 2 platos + bebida + postre o café. / 10% IVA INCLUIDO
OBLIGATORIO 1 MENÚ POR COMENSAL / SUPLEMENTOS: Pizza sin gluten 3,50 € / 2 segundos platos: 2 €

2 PLATS + POSTRE
+ BEGUDA

16,90€

1 PLAT + BEGUDA
SUPLEMENT POSTRE 2,50 €

9,90€