

IL CUORE

• RISTORANTE PIZZERIA •

Menú de nit

De dilluns a dijous. De lunes a jueves. De 20h a 22h.

ENTRANTS ENTRANTES

CREMA DI VERDURE DELL'ORTO

Fina crema de verdures de l'horta.
Fina crema de verduras de la huerta.

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.

ANTIPASTO ITALIANO

Petita selecció d'embotits italians amb focaccia.
Pequeña selección de embutidos italianos con focaccia.

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.
NO DISPONIBLE EL DILLUNS. NO DISPONIBLE EL LUNES.

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 tonnate de maionesa, tonyina, anxoves i tàperes.
Carne asada de cerdo servida fría con salsa tonnate de mayonesa, atún, anchoas y alcaparras.

CARPACCIO DI BLACK ANGUS CON FOCACCIA ARTIGIANALE

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

POSTRES POSTRES

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

SEGONS SEGUNDOS

RISOTTO ALLA CREMA DI TARTUFO

Arròs Carnaroli saltat a la mantega amb crema de tòfona i parmesà.
Arroz Carnaroli salteado a la mantequilla con crema de trufa y parmesano.

RAVIOLI DI SALMONE ALLA CREMA DI ENELDO

Pasta fresca farcida de salmó amb salsa de crema de llet, anet i toc de tomàquet San Marzano.
Pasta fresca rellena de salmón con salsa de crema de leche, eneldo y toque de tomate San Marzano.

ORECCHIETTE AL PESTO GENOVESE

Pasta en forma d'orelletes amb el nostre pesto a base d'alfàbrega, pinyons i parmesà.
Pasta en forma de orejitas con nuestro pesto a base de albahaca, piñones y parmesano.

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.

SCALOPPINE AL TARTUFO

Fins talls de porc ibèric amb salsa de crema de tòfona amb patates fregides.
Finos cortes de cerdo ibérico con salsa de crema de trufa con 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, amb tomàquet, mozzarella i 2 ingredients al teu gust.
Pizza hecha por italianos, 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 | Cervesa 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!

📶 ilcuorewifi 🗝️ ILCUOREREUS

OBLIGATORI 1 MENÚ PER COMENSAL | SUPLEMENTS: PIZZA SENSE GLUTEN 3,50 € | 2 SEGONS PLATS: 2 €
OBLIGATORIO 1 MENÚ POR COMENSAL | SUPLEMENTOS: PIZZA SIN GLUTEN 3,50 € | 2 SEGUNDOS PLATOS: 2 €

19,90 €

2 PLATS + POSTRE O CAFÈ
+ BEGUDA 10% IVA INCLÒS