

IL CUORE

• RISTORANTE PIZZERIA •

# Menú Migdia

De dilluns a divendres, menys festius. De lunes a viernes, menos festivos. De 13h a 15:15h.

## ENTRANTS ENTRANTES

### GAZPACHO IL CUORE

Gaspatxo amb un toc especial de Il Cuore.  
*Gaspatxo con un toque especial de Il Cuore.*

### 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 CESAR

Mesclum, pollastre, crostons, salsa cèsar i formatge parmesà.  
*Mezclum, pollo, picatostes, salsa césar y queso parmesano.*

### IMPEPATA DI COZZE

Musclos al vapor amb tomàquet xerri, all, pebre negre i julivert.  
*Mejillones al vapor con tomate cherry, ajo, pimienta negra y perejil.*

### PROVOLONE AL FORNO

Formatge dolç fos al forn sobre un llet 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

Carpaccio d'angus amb escames de parmesà, ruca i focaccia artesanal.  
*Carpaccio de angus con escamas de parmesano, rúcula y focaccia artesanal.*

## POSTRES POSTRES

Tiramisú / Crep di Nutella / Cannolo Siciliano/  
Carpaccio de pinya / Pastís de formatge / Gelat al gust/ logurt grec amb fruits del bosc  
*Tiramisú / Crepe di Nutella / Cannolo Siciliano/ Yogurt greco ai frutti bosco  
Carpaccio de piña / Tarta de queso / Helado al gusto*

## SEGONS SEGUNDOS

### CREMOSO RISOTTO ALLA CAPRESE

Arròs Arborio saltejat a la mantega i parmesà amb tomàquet San Marzano, pesto i formatge stracciatella.  
*Arroz Arborio salteado a la mantequilla y parmesano con tomate San Marzano, pesto y queso stracciatella.*

### RAVIOLI DI FORMAGGIO E CIPOLLA CAMELLATA ALLA CREMA DI FORMAGGI

Pasta fresca farcida de formatge i ceba caramel·litzada amb salsa de formatge i crema de llet.  
*Pasta fresca rellena de queso y cebolla caramelizada con salsa de queso y crema de leche.*

### PENNE RIGATE AL FORNO

Macarrons ratllats amb salsa bolonyesa, beixamel i mozzarella gratinats al forn.  
*Macarrones rayados con salsa boloñesa, bechamel y mozzarella gratinados al horno*

### 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 tofona 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 (+ 5 €)

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.

## 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€)

# ¡Buon Appetito!

📶 ilcuorewifi 🔑 ILCUOREREUS

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

# 17,90 €

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