

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

CARPACCIO DI BLACK ANGUS CON FOCACCIA ARTIGIANALE

Carpaxo d'angus amb escames de parmesà, ruca i focaccia artesanal.
Carpaxo 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
*Tiramisú / Crepe di Nutella / Cannolo Siciliano
Carpaccio de piña / Tarta de queso / Helado al gusto*

SEGONS SEGUNDOS

CREMOSO RISOTTO AI FUNGHI MISTI

Arròs Arborio saltat a la mantega i parmesà amb bolets italians i xampinyons.
Arroz Arborio salteado a la mantequilla y parmesano con setas italianas y champiñones.

RAVIOLI DI CARNE ALLA MEDITERRANEA

Pasta fresca farcida de carn amb salsa de tomàquet fresc San Marzano i albahaca.
Pasta fresca rellena de carne con salsa de tomate fresco San Marzano y albahaca.

STROZZAPRETI DEL CHEF

Pasta seca amb salsa de crema de llet, espàrrecs, salmó fumat i un toc de llimona.
Pasta seca con salsa de crema de leche, espárragos, salmón ahumado y un toque de limón.

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 (+ 4 €)

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 sangría, 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 €

16,90 €

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