

## AMANIDES

Amanida de l'Hort amb cipoletta, xips de porros i vinagreta de Mòdena	5.80
Amanida amb formatge de cabra, nous caramelitzades, panses i mel	8.50
Amanida de <b>mozzarel·la boconccino</b> amb pètals de tomàquet i oli d'alfàbrega	8.90
Amanida de pernil d'ànec, mango i taronja amb coulis d'aranja	8.35
Timbal tèbi de formatge de cabra amb verduretes confitades <b>(NOU)</b>	7.70



## CARPACCIOS

(Demaneu Foccacia d'acomanyament 0.30)

Carpaccio de bacallà amb tomàquet natural i ceba escalivada a l'oli d'alfàbrega <b>(NOU)</b>	10.50
Carpaccio de bou enrollat amb foie i vinagreta d'orellanes	11.30
Carpaccio de bacallà a la catalana (picada de pebrot, ceba i olivada)	10.50
Carpaccio de bou amb rúcula, parmesà i tomàquet confitat	10.90

## PASTA FRESCA

Macarroni - Spaghetti doble llarg - Fettuccine d'ou

*Combina les salses al teu gust:*

Napolitana ( <i>Burro i pomodoro</i> )	6.00
Aglie e Olio ( <i>all, bitxo i oli d'oliva</i> )	6.25
Bolonyesa ( <i>carn de vedella i porc 50%</i> )	6.60
Carbonara ( <i>crema,ou,ceba i bacó</i> )	6.85
Pesto di Rucca ( <i>oli d'oliva, alfàbrega, rucula, parmesà i anous</i> )	6.85
Rigattone primavera a la crema de safrà <b>(NOU)</b>	9.90



## PASTA FARCIDA

Demaneu-les en paella calenta per a compartir (per 2 racions)

<b>PASTA ARTESANA DEL MES:</b> Ravioli de Poma i foie al pesto de rucula i anous	10.30
Tortelloni de ricotta i espinacs amb crema de carbassa <b>(NOU)</b>	9.55
Ravioli de bolets a la crema de ceps i pernil <b>(NOVA)</b>	9,90
Papardelle maltagliatti Alfredo di Roma (nata, nou muscada i parmesà) <b>Recepta Original</b>	11.50
Raviolacci de carn Sant Giovanni ( <i>tomàquet, crema de llet i orenga</i> )	9.95

## RISOTTOS I LASSANYES

Lassanya de verduretes, vieires i llagostins amb crema de tomàquet	9.80
Lassanya bolonyesa (al gratén)	9.40
Risotto a la crema de ceps amb xip de parma	10.60
Risotto amb espàrrecs verds, cues de gambes i xampinyons	10.45



*Grissini i Mantega 1.35*

**+ I.V.A. 7%**

## CARNS

Hamburguesa especial de l'hort ( bacó, formatge fos, ceba i salsa barbacoa)	8.90
Involtini de vedella i mozzarel.la de buffala amb arròs pilaff	11,95
Cordon-bleu de pollastre amb patates	7.60
Entrecôte de vedella a la planxa amb verdures i patata al caliu	13,90
Filet de vedella argentí (180 grs.) a la planxa amb verdures i patata al caliu	16,50

## PIZZES AL FORN DE PEDRA

Totes les pizzes porten: tomàquet, mozzarella i orenga

*Amb autèntica mozzarel.la de bufala di Campana*

BUFALA: alfàbrega fresca, tomàquet cherry i autèntica mozzarella de bufala	11.20
PIZZA DI MODENA: autèntica mozzarella de bufala, ceba, pernil dolç i reducció de Mòdena	11.20

*Amb mozzarel.la bocconcino (cremoses boles de llet de vaca)*

VEGETARIANA: verdures de temporada	9.95
MARINERA: cues de llagostins, ceba, tonyina i calamars	10.40
ESPECIAL DE L'HORT: formatge de cabra, pernil país, pebrot escalivat i ceba	10.55
PIZZA MONTANYESA: Botifarra negra, bolets i bocconcino	10.30



*Amb mozzarel.la rallada (la clàssica)*

**PIZZA DEL MES:** PIZZA DE TEMPORADA: Cartxofes i alls tendres 10.50

CABRILS: ceba, bolets i botifarra	9.40
PROSCIUTTO: pernil país, ceba i xampinyons	9.30
QUATRE FORMATGES: gorgonzola, cabra, roquefort i mozzarella	9.90
QUATRE ESTACIONS: pernil dolç, xampinyons, llonganissa i anxoves	9.45
PIZZA CALZONE: pernil dolç, gorgonzola i xampinyons (doblegada)	8.85
RIOJANA: xoriço, ou i salsitxes	9.50
BARBACOA: pollastre, blat de moro i salsa barbacoa	9.40
TROPICAL: pinya i pernil dolç	8.90
OCCHIO DI BUE: pernil dolç i ou a cavall	8.40
MARGHERITA: amb tomàquet cherry	7.80
BACO: bacó, xampinyons i olives negres	9.00
DIABOLA: all, ceba, bitxo i carn picada	9.40
CAPRITXOSA: pernil dolç, xampinyons, olives i ou a cavall	8.90
CEPS : crema de ceps, xampinyons i encenalls de parmesà ( <b>Pizza bianca</b> )	10.10
CARBONARA: crema de llet, bacó, ceba i ou ( <b>Pizza bianca</b> )	9.40