



La Pizzeria de l'Hort

ALÉRGENOS

Producto principal, con base del producto y/o derivados

"En cumplimiento del Reglamento (UE) No 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento dispone de carta de alérgenos. A pesar de la información facilitada en la misma, no podemos garantizar al 100% la inocuidad de nuestros productos, debido a las posibles contaminaciones cruzadas que se pueden producir durante la elaboración de los platos. Para minimizar este hecho, la empresa se compromete a formar de manera continua a su personal y garantizar la trazabilidad de los productos. "

LEYENDA

GLUTEN: Cereales que contengan gluten y productos derivados:
Trigo, centeno, cebada, avena, espelta...

CRUSTÁCEOS: Crustáceos y productos a base de crustáceos

HUEVO: Huevos y productos a base de huevos

PESCADO: Pescado y productos a base de pescado

CACAHUETES: cacahuetes y productos a base de cacahuetes

SOJA: Soja y productos a base de soja

LÁCTEOS: Leche y derivados (incluye la lactosa)

FRUTOS SECOS: Frutos de cáscara y sus derivados: almendras, avellanas, nueces...

APIO: Apio y productos derivados

MOSTAZA: Mostaza y productos derivados

SÉSAMO: Sésamo y productos a base de granos de sésamo

SULFITOS: Dióxido de azufre y sulfitos

MOLUSCOS: Moluscos y productos a base de moluscos

ALTRAMUCES: Altramuces y productos a base de altramuces



CARTA COMPLETA EN IDIOMAS



Insalate

Insalata finocchio GLUTEN - PESCADO - LÁCTEOS

Ensalada de variedad de lechugas, hinojo, cherrys, alcaparras, anchoas, aceitunas negras, albahaca, costrones y virutas de parmesano

Insalata di Sardine Marinate FRUTOS SECOS - PESCADO

Ensalada de sardinas marinadas con escabeche de cebolla, pasas y piñones

Insalata di formaggio di capra FRUTOS SECOS - LÁCTEOS

Mezclum de lechugas con queso de cabra gratinado, nueces caramelizadas, pasas y miel

Burrattina di bufala LÁCTEOS

Pequeña burratta de leche de búfala, tomate cherry, rúcula y aceite de albahaca

Antipasti

Crema di stagione

Crema de temporada (pregúntanos cuál tenemos hoy)

Provolone alla pizzaiola GLUTEN - LÁCTEOS

Provolone con bacon y orégano

Focaccia al forno GLUTEN

En el horno con un toque de romero

Polpette a la Parmigiana LÁCTEOS - ALTRAMUCES

Albóndigas de berenjena, ternera y cerdo con albahaca, tomate y parmesano

Carpacci

Carpaccio di bresaola con rucola LÁCTEOS

De ternera curada con rúcula y virutas de parmesano

Carpaccio di merluzzo PESCADO

De bacalao con tomate natural y cebolla asada al aceite de albahaca

Carpaccio di manzo al basilico LÁCTEOS

De buey con virutas de parmesano y hojas de albahaca



Festival di Paste

Pide tu pasta preferida con la salsa que más te guste

Fettuccine al Pesto GLUTEN - LÁCTEOS - FRUTOS SECOS

Aceite de oliva, albahaca, parmesano y piñones

Spaghetti alla Carbonara GLUTEN - LÁCTEOS - HUEVOS

La auténtica carbonara es sin nata: huevo, cebolla y bacon

Bucatini all'amatriciana GLUTEN - HUEVOS

Prueba estos spaghetti gigantes! bacon, tomate, guindilla y cebolla

Rigatoni ai quattro formaggi GLUTEN - LÁCTEOS - HUEVOS

Grandes macarrones con gorgonzola, parmesano, queso de cabra y ricotta

Penne rigate con gamberi al profumo di cognac GLUTEN - LÁCTEOS - HUEVOS - PESCADO

Macarrones rayados con gambas, aceite, ajo y brandy

Gnocchi Torinesi GLUTEN - LÁCTEOS - HUEVOS

Sofrito de tomate, cebolla, bacon, reducción de módena y virutas de parmesano

Pappardelle ai funghi e tartufo con parmigiano GLUTEN - LÁCTEOS - HUEVOS

Tallarines gigante con trufa, setas y virutas de parmesano

Pappardelle de bogavante GLUTEN - CRUSTÁCEOS

Tallarines gigantes con bogavante y su "fumet"

Paste Ripiene

Panzerotti di funghi al tartufo con cuore di burrata GLUTEN - LÁCTEOS - HUEVOS

Rellenos de ceps, con trufa y crema de burrata

Raviolone di vitello con sugo di pomodoro, prosciutto e basilisco GLUTEN - LÁCTEOS - HUEVOS

Ravioli de carne con salsa de tomate, jamón y albahaca

Lune di capesante e gamberi con salsa di scampi GLUTEN - LÁCTEOS - HUEVOS - CRUSTÁCEOS - PESCADO

Lunas de vieiras y gambas con salsa de cigalas y pan de anchoas

Bottoni di formaggio di capra e cipolla caramellata con crema di foie GLUTEN - LÁCTEOS - HUEVOS

Botones de queso de cabra y cebolla caramelizada con crema de foie y tomate seco

Fiocchi di pere e formaggio con salsa di noci e gorgonzola GLUTEN - LÁCTEOS - HUEVOS - FRUTOS SECOS

Saquitos de pera y queso con salsa de nueces y gorgonzola



Le Pizze al forno a pietra



Con mozzarella rallada

Con filamentos, como a ti te gusta. (Todas las pizzas excepto las blancas llevan tomate rallado y orégano)

Prosciutto GLUTEN - LÁCTEOS

Jamón país, cebolla y champiñones

Diavola GLUTEN - LÁCTEOS

Ajo, cebolla, guindilla y carne picada

Quattro stagioni GLUTEN - LÁCTEOS - PESCADO

Jamón dulce, champiñones, salami, anchoas

Calzone GLUTEN - LÁCTEOS

Jamón dulce, gorgonzola y champiñones (cerrada)

Tropicale GLUTEN - LÁCTEOS - ALTRAMUCES

Piña y jamón dulce

Occhio di Bue GLUTEN - LÁCTEOS - HUEVO - ALTRAMUCES

Jamón dulce y huevo a caballo

Margherita GLUTEN - LÁCTEOS

Con tomate cherry (V)

Bacon GLUTEN - LÁCTEOS

Bacon, champiñones y aceitunas negras

Quattro formaggi GLUTEN - LÁCTEOS

Gorgonzola, queso de cabra, roquefort y mozzarella (V)

Capricciosa GLUTEN - LÁCTEOS - ALTRAMUCES

Jamón dulce, champiñones, aceitunas y huevo a caballo

Porcini (Ceps) GLUTEN - LÁCTEOS

Crema de ceps, champiñones y virutas de parmesano (Pizza blanca) (V)

Carbonara GLUTEN - LÁCTEOS - ALTRAMUCES

Crema de leche, bacon, cebolla y huevo (Pizza blanca)

Toscana GLUTEN - LÁCTEOS

Carne de ternera y cerdo picadas, cebolla caramelizada, queso de cabra y Oporto

Cabrils GLUTEN - LÁCTEOS

Cebolla, setas y butifarra Cabrilencia

De l'Hort GLUTEN - LÁCTEOS

Queso de cabra, jamón país, pimiento asado y cebolla



Le Pizze al forno a pietra



Con mozzarella de búfala di Campana

Delicada y extremadamente cremosa (Todas las pizzas excepto las blancas llevan tomate rallado y orégano)

Búfala GLUTEN - LÁCTEOS

Albahaca fresca, tomate cherry y auténtica mozzarella de búfala (V)

Rucola GLUTEN - LÁCTEOS

Rúcula, tomate confitado y auténtica mozzarella de búfala (V)

Vegetariana GLUTEN - LÁCTEOS

Verduras de temporada y auténtica mozzarella de búfala (V)

Marinera GLUTEN - LÁCTEOS - CRUSTÁCEOS - PESCADO

Colas de langostinos, cebolla, atún, calamares y auténtica mozzarella de búfala

Mallorquina GLUTEN - LÁCTEOS

Sobrasada con DO, miel, romero y auténtica mozzarella de búfala

Pizzas Gourmet, para deleitar los sentidos*

100 gr de masa. Hazla de 150 gr por 3,50 €

Burratta GLUTEN - LÁCTEOS

Burrata, tomate cherry y albahaca fresca (V)

Jabugo GLUTEN - LÁCTEOS

Virutas de jamón de bellota con tomate y mozzarella de búfala

Tartufo (Tòfona) GLUTEN - LÁCTEOS

Crema de trufa y setas, mozzarella de búfala y virutas de parmesano. (Pizza blanca) (V)

Provenzale GLUTEN - LÁCTEOS

Mermelada de tomate, brie y rúcula (V)

Foie GLUTEN - LÁCTEOS

Foie fresco, manzana caramelizada, pasas y queso de cabra (Pizza blanca)

Boletus GLUTEN - LÁCTEOS

Crema de ceps, crujiente de pato y Oporto con mozzarella de búfala (Pizza blanca)

Affumicata GLUTEN - LÁCTEOS

Tomate, mozzarella ahumada, bacon del Trentino (speck) y albahaca

Bresaola GLUTEN - LÁCTEOS

Ternera curada, concasée de tomate, parmesano y rúcula

Puedes pedir todas las pizzas con massa sin gluten (contienen trazas). Supl. 1,50€



Lasagne e Risotti

Lasagne alle verdure GLUTEN - LÁCTEOS

De verduritas y queso fundido

Lasagna bolognese GLUTEN - LÁCTEOS

Con ternera y cerdo picadas y queso fundido

Parmigiana di melanzane GLUTEN - LÁCTEOS

Lasaña de berenjenas y mozzarella

Risotto ai funghi porcini LÁCTEOS

De ceps con parmesano

Risotto al tartufo bianco LÁCTEOS

De trufa blanca con parmesano

Carne e Pesce

Burguezza de l'Hort GLUTEN - LÁCTEOS

Hamburguesa de vacuno de 150gr con provolone, cebolla caramelizada y un toque de Oporto, envuelta en nuestra masa de PIZZA

Hamburger Veneziano GLUTEN - LÁCTEOS

Con provolone, bacon ahumado, cebolla caramelizada, y patatas paja

Scaloppine di vitello al vino bianco e funghi

Escalopines de ternera al vino blanco con champiñones

Scaloppina di vitello alla Milanese GLUTEN - LÁCTEOS

Escalope de ternera a la Milanese con patatas fritas

Tagliata di manzo alla griglia LÁCTEOS

Centro de ternera a la plancha con rúcula, cherrys y virutas de parmesano

Tagliata di manzo con salsa di foie LÁCTEOS

Centro de ternera a la plancha con salsa de foie y arroz pilaf

Pollo alla Valdostana LÁCTEOS

Pechuga de pollo rellena de mozzarella ahumada y ceps al Oporto

Merluzzo con aglio tenero PESCADO - HUEVOS

Lomo de bacalao a los ajos tiernos confitados con allioli de membrillo

Calamari alla griglia PESCADO

Calamarcitos a la plancha con verduritas



Hemos preparado una serie de platos especialmente pensados para las personas que tienen intolerancia al gluten. Los procesos de elaboración y la formación del personal han sido supervisados por la l'Associació Celíacs de Catalunya. Disponemos para su consulta los certificados y fichas técnicas correspondientes. Si eres celíaco comunica a tu camarero sólo llegar!

Cerveza Sin Gluten

Pizza Margherita con jamón LÁCTEOS

Tomate natural, mozzarella y jamón cocido

Pizza Bacon LÁCTEOS

Bacon, mozzarella rallada y tomate natural

Macarrones napolitana

Con salsa de tomate

Spaghetti aglio e olio

Con ajo, guindilla y aceite de oliva

Hamburguesa a la plancha

De ternera y cerdo con patatas paja

Helado al gusto (1 bola) LÁCTEOS

De vainilla, chocolate, fresa, coco o yogur con frutos del bosque

Helado al gusto (2 bolas) LÁCTEOS

De vainilla, chocolate, fresa, coco o yogur con frutos del bosque

Coulant de chocolate LÁCTEOS - HUEVOS

Con helado de leche merengada

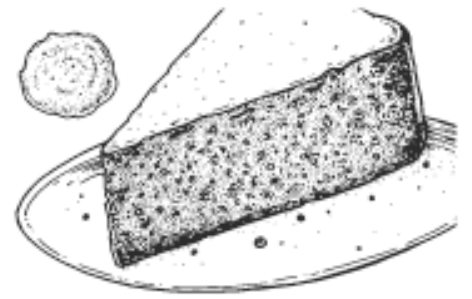
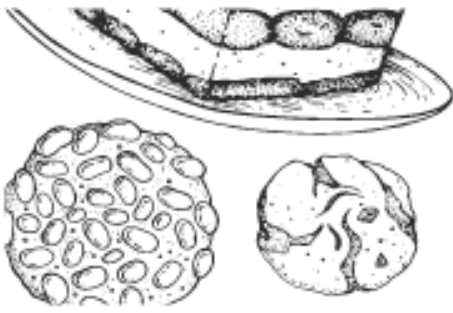
Pan sin gluten

Menú Infantil

(Hasta 9 años) Sábados y festivos al mediodía

A elegir entre: Pizzeta de jamón (GLUTEN - LACTEOS), Escalopa de pavo rebozada, (GLUTEN- HUEVOS) Macarrones boloñesa (GLUTEN-HUEVOS) o Hamburguesa a la plancha (GLUTEN).

Incluye: Agua pequeña y Helado sorpresa (LÁCTEOS)



Nuestras especialidades italianas

Autentici cannoli siciliani GLUTEN - LÁCTEOS - FRUTOS SECOS

Galleta crujiente rellena de ricotta con pistachos y cacao (3 unidades)

Girella de Nutella (10 min. Hecha al momento) GLUTEN - LÁCTEOS - HUEVOS

Masa de pizza enrollada rellena de Nutella

**Cremoso de mascarpone con pistachos y crumble cacao LÁCTEOS - HUEVOS
- FRUTOS SECOS**

Tiramisú casero con crema de café (contiene alcohol) GLUTEN - LÁCTEOS - HUEVOS

Panna Cotta de Nutella con avellanas LÁCTEOS - FRUTOS SECOS

Sorbete de limón con Limoncello (contiene alcohol) LÁCTEOS

Café Amaretto con nata y virutas de chocolate (contiene alcohol) LÁCTEOS

Otros Postres

Profiteroles de nata con chocolate caliente GLUTEN - LÁCTEOS

Coulant de chocolate con helado de leche merengada LÁCTEOS - HUEVOS

¿Lo quieres con Baileys de xocolata? Supl. 1,50 €

**Brownie caliente con helado de coco GLUTEN - LÁCTEOS - FRUTOS SECOS -
HUEVOS**

**Pastel de queso cremoso con mermelada de frutos rojos GLUTEN - LÁCTEOS -
HUEVOS**

Helados

Leche merengada LÁCTEOS

Yogur con frutos del bosque LÁCTEOS

Coco con su crumble LÁCTEOS

2 bolas al gusto (chocolate, fresa o vainilla) LÁCTEOS

1 bola al gusto (chocolate, fresa o vainilla) LÁCTEOS

Helados sorpresa (Vacky, Punky, Cornette) LÁCTEOS

Sorbete de limón LÁCTEOS

Sorbete de LÁCTEOS