

Margherita
RISTORANTE PIZZERIA

BENVINGUTS
BENVINGUDES



AMANIDES

AMANIDA AMB FORMATGE DE CABRA 13,50 Sensen gluten · Vegetarià
Amanida mixta amb formatge de cabra caramellitzat, nous i vinagreta de mel

AMANIDA CESAR 14 Opcional sense gluten
Enciam romana, tires de pollastre a la planxa,
làmines de parmesà, crostons i salsa Cesar casolana

AMANIDA CAPRESE 13,50 Sensen gluten · Vegetarià
Mozzarella de búfala i tomàquet a rodanxes, oli d'alfàbrega i orenga

AMANIDA BURRATA 16 Vegetarià · Opcional sense gluten
Ruca, burratina pugliese, tomàquets confitats i torrades de pa casolà

AMANIDA DE GAMBES 17,50 Sensen gluten
Gamba nacional, amanida cítrica mixta amb fonoll, taronja i aranja

ENTRANTS

VELLUTATA DE CARABASSA 12,50 Vegetarià · Opcional sense gluten
Crema de carabassa amb ricotta i làmines de tòfona negra italiana

OLIVES, TOMÀQUET SEC I PARMESÀ 13 Sensen gluten · Vegetarià
Olives verdes de Sicília 00, tomàquet sec a la camperola i parmesà "Reggiano"

TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA 20 Opcional sense gluten
Tonyina Bluefin marinat en oli de sèsam i soja servit
amb crema d'albergínia morada rostida i menta, ous de truita i ruca

MOZZARELLA IN CARROZZA TRUFADA 14
Mozzarella fregida

"SOUTE" DE MARISCS 18,50 Opcional sense gluten
Gambes, musclos, cloïsses i calamar nacional amb tomàquet cherry i torrades de pa casolà



CARPACCIOS, EMBOTITS I MÉS

PARMESANA D'ALBERGÍNIA 16 *Vegetarià*

Albergínia fregida, salsa de tomàquet de Sicília, mozzarella, parmesà i alfàbrega

MORTADELLA TRUFADA 12 *Sense gluten*

Denominació d'origen Ferrara

TAULA DE FORMATGES ITALIANS 21 *Vegetarià · Opcional sense gluten*

"Pecorino" Trufat, "Gorgonzola" i "Mascarpone", "Bottalini" picant, "Taleggio", parmesà Reggiano, mel, melmelada amb fruita de temporada

TAULA D'EMBOTITS ITALIANS 21 *Opcional sense gluten*

Salami "Finocchiona", Pernil "San Daniele", "Speck", "Coppa", Mortadella

CARPACCIO DE SALMÓ 17 *Opcional sense gluten*

Salmó marinat en sal, sucre, ratlladura de llimones i taronges amb ous de truita

CARPACCIO DE VEDELLA 18 *Sense gluten*

Servit amb ruca, làmines de parmesà i vinagreta de mostassa antiga i mel

"VITELLO TONNATO" 17 *Sense gluten*

Vedella cuinada a baixa temperatura i tallada a l'estil carpaccio servida amb salsa tonnata seguint una antiga recepta italiana

FOCCACCIA *Vegetarià*

A escollir entre: Orenja 8 / Romani 8 / All 8 / "Cacio e pepe" 13 / Trufada 16

PASTA

PENNE ALLA SICILIANA 15 Vegetarià

Daus d'albergínia fregida, tomàquet cherry de Sicília, mozzarella i formatge "Pecorino" romà

RAVIOLI DE BURRATA 15 Vegetarià

Raviolis farcits de "Burrata" amb tomàquet cherry de Sicília i alfàbrega sobre un llit de ruca i parmesà

GNOCCHI DE PATATA 14,75 Vegetarià

A escollir entre:

PESTO: pesto genovès casolà fet amb alfàbrega, parmesà, pinyons i all

SORRENTINA: fornejats amb mozzarella, parmesà i salsa de tomàquet

GORGONZOLA: salsa blanca amb formatge "Gorgonzola" i espinacs

TONNARELLI CACIO E PEPE 17

Spaghetti alla xitarra amb formatge "Pecorino" romà i pebre negre

A escollir entre: CACIO E PEPE / GRICIA / CARBONARA

TAGLIATELLE AMB BOLETS "PORCINI" NATA I SPECK 18

Pasta fresca llarga amb nata, speck saltejat i bolets "Porcini"

SCIALATIELLI AMB LLAMÀNTOL 30

Pasta fresca llarga amb llamàntol saltejat amb tomàquets cherry de Sicília

LINGUINE AMB CLOÏSSES 21

Pasta seca llarga amb cloïssa nacional

PASTA AL FORN "DELLA NONNA" 17

Rigatoni amb salsa bolognesa casolana, mandonguilles, mozzarella i parmesà

LASANYA CASOLANA 16

Amb salsa bolognesa, beixamel i parmesà

LASANYA D'ESPINACS I CARABASSÓ 17

Amb salsa beixamel, espinacs, carabassó i parmesà

CALAMARATA AMB LLOBARRO I LLIMONA 20



RISOTTO *Es serveix a partir de dues persones*

RISOTTO CREMÓS DE "GORGONZOLA" I PERA 36

Arròs "Carnaroli" mantegat amb formatge "Gorgonzola" i pera

RISOTTO AMB BOLETS "PORCINI" 36

Arròs "Carnaroli" amb bolets "Porcini" i servit amb una reducció de formatge "Taleggio"

RISOTTO CREMÓS DE CARABASSA I TÒFONA 38

Arròs "Carnaroli" amb crema de carabassa, làmines de parmesà i de tòfona negra italiana

RISOTTO DE LLAMÀNTOL 56

Arròs "Carnaroli" amb llamàntol i fruits del mar

PEIX

TONYINA VERMELLA 29

Tonyina Bluefin embolicada en festucs de Bronte, Sicília a la planxa servida amb amanida cítrica d'aranja, taronja i fonoll

LLOBARRO SALVATGE 29

Llobarro salvatge a la planxa acompanyada amb verdures de temporada

CARN

ESCALOPA DE VEDELLA DE LLET 19

Vedella de llet magra saltada amb mantega, sàlvia i suc de llimona

MILANESA DE VEDELLA DE LLET 22

Vedella de llet arrebossada amb panko servida amb ruca, tomàquet cherry de Sicília i làmines de parmesà

FILET DE VEDELLA 29

Filet de vedella a la planxa acompanyat amb verdures de temporada i patates al forn

PIZZAS

MARGHERITA 12,50

Salsa de tomàquet, mozzarella i alfàbrega

NAPOLETANA 14

Salsa de tomàquet, mozzarella, anxoves, tàperes i olives negres

PROSCIUTTO 14

Salsa de tomàquet, mozzarella i pernil cuit

DIAVOLA 14

Salsa de tomàquet, mozzarella i "salami" picant

CAMPANA 16,50

Salsa de tomàquet, mozzarella de búfala, tomàquet cherry de Sicília i alfàbrega

CAPRICCIOSA 15,50

Salsa de tomàquet, mozzarella, pernil cuit, bolets, carxofes i olives negres

VEGETARIANA 15,50

Salsa de tomàquet, mozzarella, albergínies, carbassons i pebrots

QUATTRO FORMAGGI 15,50

Mozzarella, formatge "Gorgonzola", provola i parmesà

CALZONE 16

Pizza farcit de formatge "Ricotta", pernil cuit, mozzarella i alfàbrega

HAWAIANA 16,50

Salsa de tomàquet, mozzarella, pinya i pernil cuit



PIZZAS D'AUTOR

BURRATA 19,50

Salsa de tomàquet, burratina pugliese, ruca, tomàquets secs i pesto genovès casolà fet amb alfàbrega, parmesà, pinyons i all

SAN DANIELE 19,50

Salsa de tomàquet, mozzarella, Rúcula i Pernil "San Daniele"

GIANNI 20

Vellutata de carbassa, formatge de Cabra, "Guanciale" i tomàquet sec a la pagesa

TARTUFO 32 (el preu pot variar segons mercat)

Mozzarella de búfala, ou i làmines de tòfona negra italiana

SFIZIOSA 19

Mortadella, stracciatella i festucs

POSTRES

TIRAMISÚ CASOLÀ 8

Tiramisú fet segons la recepta tradicional italiana amb ou, formatge Mascarpone, sucre, galetes Savoiardi i cafè

CANNOLO SICILIÀ 8

Massa casolana enrotllada farcida de crema dolça de formatge "Ricotta" i festucs acompanyat de crema de xocolata calenta

PIZZA NUTELLA 17

Pizza farcida de Nutella

GELAT ARTESANAL ITALIÀ 4

1 BOLA (Vainilla, Xocolata, Llimona, Maduixa i Mandarina)

PASTÍS DE FORMATGE 8

Amb fruita del bosc i xocolata blanca

"BABBÀ NAPOLETANO" 7,50

Pa de pessic borratxo al rom servit amb nata muntada casolana i cirera "Amarena"

PANNACOTTA AMB FRUITS DEL BOSC 7

Nata infusionada amb llima, taronja, anís estrellat i vainilla

PASTÍS DE POMA 8,50

Pastís amb crema pastissera, poma caramelitzada, raïm passa i pinyons amb gelat de vainilla

SOUFFLÉ DE XOCOLATA 9 (temps mínim d'espera 12 min.)

Pa de pessic de xocolata negra amb centre de xocolata negra calenta

PINYA DEL XEF 7,50

Pinya flamejada amb caramel i gelat de vainilla



PELS MÉS MENUTS

MACCHERONI O SPAGHETTI 12

Napolitana / Bolonyesa

SCALOPPA A LA MILANESA 14

PASTA BLANCA 9

Informi si pateix alguna al·lèrgia alimentària.

Terrassa: suplement del 10% + obligatori un plat per persona.

Propina no inclosa.

Els preus i els plats poden variar.

Aquests preus no tenen cap oferta aplicada.

Els preus que apareixen aquí inclouen l'IVA.

