

Margherita

RISTORANTE PIZZERIA

BENVENUTI



ENSALADAS · SALADS · AMANIDES

INSALATA DI FORMAGGIO DI CAPRA 15,00

Ensalada mixta con queso de cabra caramelizado, nueces y vinagreta de miel.

Mixed salad with caramelized goat cheese, walnuts and honey vinaigrette.

Amanida mixta amb formatge de cabra caramel·litzat amb nous i vinagreta de mel.

INSALATA CAESAR · Vegetal 14 · Pollo – Chicken 16,50

Ensalada romana, tiras de pollo plancha, láminas de parmesano, picatostes y salsa César casera.

Romaine lettuce salad with grilled chicken strips, Parmesan shavings, croutons and homemade Caesar dressing.

Amanida romana amb tires de pollastre a la planxa, parmesà, crostons i salsa cèsar casolana.

CAPRESE 15,00

Mozzarella de búfala y tomate en rodajas, aceite de albahaca y orégano.

Buffalo mozzarella and sliced tomato, basil oil and oregano.

Mozzarella de búfala i tomàquet a rodanxes, oli d'alfàbrega i orenga.

INSALATA DI BURRATA 17,00

Rúcula, burrata pugliese, tomates confitados y tostada de pan casero.

Arugula, Pugliese burrata, confit tomatoes and homemade toasted bread.

Ruca, burrata pugliese, tomàquets confitats i torrada de pa casolà.

ENTRANTES · STARTERS · ENTRANTS

OLIVE POMODORI SECCHI E PARMIGIANO 14,50

Aceitunas, tomates secos y parmesano.

Olives, dried tomatoes and Parmesan.

Olives, tomàquets secs i parmesà.

TARTARE DI TONNO 23,00

Atún rojo bluefin marinado al momento en aceite de sésamo y soja, rúcula y huevas de trucha

Freshly marinated bluefin tuna in sesame and soy oil, arugula and trout roe.

Tonyina roja bluefin marinada al moment en oli de sèsam i soja, ruca i ous de truita.

MOZZARELLA IN CARROZZA 15,00

Con trufa · With truffle · Amb tòfona.

POLPETTE RICOTTA POMODORO E BASILICO 17,00

Albóndigas con ricotta, tomate y albahaca.

Meatballs with ricotta, tomato and basil.

Mandonguilles amb ricotta, tomàquet i alfàbrega.

FOCACCIAS

Orégano 8€ · Romero 8€ · Ajo 8€ · Cacio e pepe 12€ · Trufada 16€

Oregano 8€ · Rosemary 8€ · Garlic 8€ · Cacio e pepe 12€ · Truffle 16€

Orenga 8€ · Romani 8€ · All 8€ · Cacio e pepe 12€ · Tòfona 16€

CARPACCIOS, EMBUTIDOS Y MÁS

CARPACCIO, COLD CUTS AND MORE

CARPACCIOS, EMBOTITS I MÉS

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 17,50

Parmigiana de berenjena · Eggplant parmigiana · Parmigiana d'albergínia

MORTADELA TRUFADA 13,50

Mortadela trufada · Truffled mortadella · Mortadella trufada

TABLA DE QUESOS 23

Tabla de quesos italianos · Italian cheese board · Assortiment de formatges italians

TABLA DE EMBUTIDOS 23

Tabla de embutidos italianos · Italian charcuterie board · Assortiment d'embotits italians

CARPACCIO DE SALMONE 18,50

Carpaccio de salmón · Salmon carpaccio · Carpaccio de salmó

CARPACCIO DI VITELLO 19

Carpaccio de ternera · Veal carpaccio · Carpaccio de vedella

VITELLO TONNATO 18,50

Ternera cocinada a baja temperatura y cortada al estilo carpaccio, con salsa tonnata siguiendo la antigua receta italiana.

Beef cooked at low temperature and sliced carpaccio-style, with tonnata sauce following the traditional Italian recipe.

Vedella cuinada a baixa temperatura i tallada a l'estil carpaccio, amb salsa tonnata seguint la recepta tradicional italiana.

PASTA

PENNE TRAFILATE AL BRONZO ALLA SICILIANA 16,00

Dados de berenjena frita, tomate cherry, mozzarella y queso pecorino romano.
Fried eggplant cubes, cherry tomatoes, mozzarella and Pecorino Romano cheese.
Daus d'albergínia fregida, tomàquet cherry, mozzarella i formatge pecorino romà.

RAVIOLI DI BURRATA ALLA SORRENTINA CON RUCOLA 18,00

Ravioli de burrata con salsa de tomate, mozzarella, albahaca y rúcula.
Burrata ravioli with tomato sauce, mozzarella, basil and arugula.
Raviolis de burrata amb salsa de tomàquet, mozzarella, alfàbrega i ruca.

GNOCCHI DE PATATA 17,00

Con pesto o gorgonzola · With pesto or Gorgonzola · Amb pesto o gorgonzola.

TONNARELLI CACIO E PEPE 17,50

Tonnarelli frescos con salsa carbonara o cacio e pepe.
Fresh tonnarelli pasta with carbonara sauce or cacio e pepe.
Tonnarelli frescos amb salsa carbonara o cacio e pepe.

TAGLIATELLE SPECK PORCINI 18,50

Crema de porcini y speck · Porcini cream and speck · Crema de ceps i speck

SCIALATIELLI CON BOGAVANTE 32,00

Pasta fresca larga con bogavante salteado con tomates cherry de Sicilia.
Fresh long pasta with sautéed lobster and Sicilian cherry tomatoes.
Pasta fresca llarga amb llamàntol saltejat amb tomàquets cirerol de Sicília.

LINGUINE TRAFILATE AL BRONZO 23,00

Almejas · Clams · Cloïsses 23€ / Mariscos · Seafood · Marisc 27€

PASTA AL FORNO CLASSICA 18,50

Boloñesa, albóndigas, mozzarella y parmesano.
Bolognese sauce, meatballs, mozzarella and Parmesan.
Bolonyesa, mandonguilles, mozzarella i pamesà.

PASTA AL FORNO AI 4 FORMAGGI TARTUFATA 19,50

Cuatro quesos con trufa · Four cheese truffle · Quatre formatges amb tòfona

LASAGNA CASERECCIA 17,50

Lasaña casera · Homemade lasagna · Lasaña casolana

TORTELLINI AL DOPPIO PARMIGIANO 18,50

Con crema de parmesano · With Parmesan cream · Amb crema de pamesà

RISOTTI

RISOTTO CREMOSO DI GORGONZOLA Y PERA 21,00

Risotto cremoso de gorgonzola y pera.
Creamy Gorgonzola and pear risotto.
Risotto cremós de gorgonzola i pera.

RISOTTO PORCINI E TALEGGIO 21,00

Risotto de setas y queso.
Mushroom and cheese risotto.
Risotto de bolets i formatge.

PESCADO · FISH · PEIX

TONNO AI PISTACCHI 32,00

Atún rojo con pistacho · Bluefin tuna with pistachio · Tonyina roja amb festuc

SPIGOLA 31,00

Lubina · Seabass · Llobarro

CARNE · MEAT · CARN

SCALOPPINE DE VITELLO AL LIMONE E SALVIA 22,00

Escalopines de ternera al limón y salvia.
Veal escalopes with lemon and sage butter.
Escalopins de vedella amb llimona i sàlvia.

MILANESA 24,00

Ternera de lechal rebozada con panko, rúcula, tomate cherry de Sicilia y láminas de parmesano.

Panko-breaded veal cutlet with arugula, Sicilian cherry tomatoes and Parmesan shavings.

Vedella de lletó arrebossada amb panko, ruca, tomàquet cirerol de Sicília i làmines de parmesà.

TAGLIATA DI ENTRECOT AL PEPE VERDE 26,00

250 g a la pimienta verde · 250 g beef with green pepper · 250 g al pebre verd.

FILETTO DI MANZO 32,00

Solomillo de ternera · Beef tenderloin · Filet de vedella

PIZZAS

MARGHERITA 13,50

Salsa de tomate, mozzarella y albahaca.
Tomato sauce, mozzarella and basil.
Salsa de tomàquet, mozzarella i alfàbrega.

NAPOLETANA 15,00

Salsa de tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras y aceitunas negras.
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers and black olives.
Salsa de tomàquet, mozzarella, anxoves, tàperes i olives negres.

PROSCIUTTO 15,00

Salsa de tomate, mozzarella y jamón cocido.
Tomato sauce, mozzarella and cooked ham.
Salsa de tomàquet, mozzarella i pernil cuit.

DIAVOLA 15,00

Salsa de tomate, mozzarella y salami picante.
Tomato sauce, mozzarella and spicy salami.
Salsa de tomàquet, mozzarella i salami picant.

CAMPANA 17,50

Salsa de tomate, mozzarella de búfala, tomate cherry de Sicilia y albahaca.
Tomato sauce, buffalo mozzarella, Sicilian cherry tomatoes and basil.
Salsa de tomàquet, mozzarella de búfala, tomàquet cirerol de Sicilia i alfàbrega.

CAPRICCIOSA 15,50

Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, setas, alcachofas y aceitunas negras.
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes and black olives.
Salsa de tomàquet, mozzarella, pernil cuit, bolets, carxofes i olives negres.

VEGETARIANA 16,00

Salsa de tomate, mozzarella, berenjenas, calabacines y pimientos.
Tomato sauce, mozzarella, eggplant, zucchini and peppers.
Salsa de tomàquet, mozzarella, albergínies, carbassons i pebrots.

QUATTRO FORMAGGI 16,00

Mozzarella, queso Gorgonzola, provola y parmesano.
Mozzarella, Gorgonzola cheese, provola and Parmesan.
Mozzarella, formatge Gorgonzola, provola i pamesà.

CALZONE 17,00

Pizza rellena de queso ricotta, jamón cocido, mozzarella y albahaca.

Pizza filled with ricotta cheese, cooked ham, mozzarella and basil.

Pizza farcida de formatge ricotta, pernil cuit, mozzarella i alfàbrega.

CARBONARA 17,00

Fior di latte, guanciale, pecorino y yema de huevo añadida tras la cocción.

Fior di latte, guanciale, pecorino cheese and egg yolk added after baking.

Fior di latte, guanciale, pecorino i rovell d'ou afegit després de la cocció.

PIZZAS DE AUTOR · SIGNATURE PIZZAS · PIZZES D'AUTOR

BURRATA 20,00

Salsa de tomate, burratina pugliese, rúcula, tomates secos.

Tomato sauce, Pugliese burrata, arugula, sun-dried tomatoes.

Salsa de tomàquet, burratina pugliese, ruca, tomàquets secs.

SAN DANIELE 20,00

Salsa de tomate, mozzarella, rúcula y jamón San Daniele.

Tomato sauce, mozzarella, arugula and San Daniele ham.

Salsa de tomàquet, mozzarella, ruca i pernil San Daniele.

SFIZIOSA 20,00

Mortadela, stracciatella y pistachos.

Mortadella, stracciatella and pistachios.

Mortadella, stracciatella i festucs.

TARTUFO 15,00 Precio según mercado · Price according to market · Preu segons mercat

Mozzarella de búfala, huevos y láminas de trufa negra italiana.

Buffalo mozzarella, eggs and Italian black truffle shavings.

Mozzarella de búfala, ous i làmines de tòfona negra italiana.

POSTRES · DESSERTS · POSTRES

TIRAMISÚ CASERO 8,50

Tiramisú según receta tradicional italiana con huevo, mascarpone, azúcar, savoiardi y café.

Tiramisu made according to traditional Italian recipe with egg, mascarpone, sugar, savoiardi biscuits and coffee.

Tiramisú fet segons la recepta tradicional italiana amb mascarpone, sucre, savoiardi i cafè.

CANNOLO SICILIANO 8,50

Masa casera enrollada rellena de crema dulce de ricotta y pistacho, con crema de chocolate caliente.

Homemade rolled pastry filled with sweet ricotta and pistachio cream, with hot chocolate cream.

Massa casolana enrotllada farcida de crema dolça de ricotta i festuc, amb crema de xocolata calenta.

"BABBÁ NAPOLETANO" 8,00

Bizcocho borracho al ron con nata montada casera y cereza Amarena.

Rum-soaked sponge cake with homemade whipped cream and Amarena cherry.

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

PANNACOTTA CON FRUTAS DEL BOSQUE 7,50

Nata infusionada con lima, naranja, anís estrellado y vainilla.

Cream infused with lime, orange, star anise and vanilla.

Nata infusionada amb llima, taronja, anís estrellat i vainilla.

TORTA DI MELE 8,50

Tarta de manzana con pasas y piñones servida con helado de vainilla.

Apple pie with raisins and pine nuts served with vanilla ice cream.

Pastís de poma amb panses i pinyons servit amb gelat de vainilla.

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE 10,00 Min. 12 min. wait · Espera mín. 12 min
Bizcocho de chocolate negro con corazón de chocolate negro caliente.
Dark chocolate sponge cake with warm dark chocolate centre.
Pa de pessic de xocolata negra amb cor de xocolata negra calenta.

PIZZA NUTELLA 18,00
Pizza rellena de Nutella · Nutella-stuffed pizza · Pizza farcida de Nutella

HELADO ARTESANAL ITALIANO 4,50 Unidad · Unit · Unitat
1 bola (vainilla, chocolate).
1 scoop (vanilla, chocolate).
1 bola (vainilla, xocolata).

LIMÓN Y SU SORBETE 8,50
Lemon and its sorbet.
Llimona i el seu sorbet.

