

# SAN SIRO

## TAGLIERIS (IDEAL PER A COMPARTIR)

- **IL TAGLIERE ITALIANI** PORCHETTA, SALAME FINOCCHIONA, PROSCIUTTO CRU SAN DANIELE I MORTADELLA IGP AMB MOSTARDA DI PEPERONI I VINAGRE BALSÀMIC RATLLAT.  
ACOMPANYAT DE LA NOSTRA FOCACCIA ARTESANA.....16.90€
- **IL NOSTRO TAGLIERE**  
GORGONZOLA AMB MOSTARDA DI PERE, PECORINO ROMÀ AMB MEL DE TÒFONA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESOS I RATLLADURA DE VINAGRE BALSÀMIC.  
ACOMPANYAT DE LA NOSTRA FOCACCIA ARTESANA.....16.90€

## ANTIPASTI

- **LA BURRATA AMB TRES TEXTURES DE TOMÀQUET**.....15.90€  
BURRATA DE 125G, AMB TOMÀQUETS CHERRY FRESCOS, TOMÀQUET PERA EN CONSERVA D'OLI EVO I TOMÀQUET SEMI-SEC AMB ALFÀBREGA I RUCA FRESCA.
- **LA CAPRESE DI BÚFALA**.....16.60€  
RUTÈNTICA MOZZARELLA DI BÚFALA CAMPANA AMB CARPACCIO DE TOMÀQUET, OLI D'OLIVA, PESTO, RUCA I ALFÀBREGA FRESCA.
- **CROQUETA**.....2.90€/U.  
DE PERNIL IBÈRIC, GORGONZOLA O CARN D'OLLA.
- **IL VITELLO TONNATO**.....14.90€  
TALLS FINS DE RODÓ DE VEDELLA BLANCA AMB SALSA TRADICIONAL PIEMONTESE DE MAIONESA, TONYINA, TÀPERES, ALFÀBREGA FRESCA I ANHOVES.
- **PROVOLONE AL FORN**.....11.20€  
PROVOLONE AL FORN, AMB TOMÀQUET SEMI-SEC I PESTO  
ACOMPANYAT DE LA NOSTRA FOCACCIA ARTESANA.

## PINSAS ALLA ROMANA

- **MARGHERITA.....13.90€**  
TOMÀQUET SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ALFÀBREGA FRESCA, TOMÀQUETS EN CONSERVA D'OLI EVO.
- **BURRATINA.....15.90€**  
TOMÀQUET SAN MARZANO, STRACCIATELLA, CHERRYS I ALFÀBREGA FRESCA.
- **PROSCIUTTO SAN DANIELE.....14.90€**  
TOMÀQUET SAN MARZANO, MOZZARELLA DI BÚFALA, I PROSCIUTTO SAN DANIELE I RUCA.
- **PROSCIUTTO E FUNGHI.....15.90€**  
TOMÀQUET SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO I FUNGHI PORCINI.
- **DI FORMAGGI.....16.90€**  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESOS I PECORINO ROMÀ.
- **LA TARTUFATA.....16.90€**  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RUCA, MORTADELLA IGP, PARMIGIANO REGGIANO I MEL DE TÒFONA.
- **ROMANA.....18.90€**  
CREMA DI CACIO E PEPE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PORCHETTA, RUCA I MOSTARDA DI PEPERONI
- **PISTACCHIO.....17.90€**  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLA IGP, CHERRYS, RUCA I PESTO DE FESTUCS.
- **ORTOLANA.....15.90€**  
TOMÀQUET SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI PORCINI, TOMÀQUET SEMI-SEC, CEBA MORADA I ALFÀBREGA FRESCA.
- **CARBONARA.....18.90€**  
CREMA D'OU, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PECORINO ROMÀ I GUANCIALE CRUIHENT.

DISPOSEM DE MASSA SENSE GLUTEN. \* POT CONTENIR TRACES DE GLUTEN PER CONTAMINACIÓ CREUADA.

# LE AUTENTICHE PASTE ITALIANE

- **RIGATONI ALLA CARBONARA (OPCIÓ SENSE GLUTEN)**  
RIGATONI AMB CREMA D'OU I PECORINO AMB  
GUANCIALE CRUIHENT.....15.90€
- **TONNARELLO ALLA RAGÚ BOLOGNESE**  
TONNARELLO (SPAGHETTONE TÍPIC DE LA CUINA DE  
ROMA) AMB SALSA DE RAGÚ ALLA BOLOGNESE.....14.90€
- **DELIZIE A LA BURRATA DI PUGLIA AL PESTO**  
PASTA FARCIDA DE BURRATA DE PUGLIA AMB SALSA  
PESTO, FESTUCS, TOMÀQUET SEMI-SEC  
I ALFÀBREGA FRESCA.....16.90€
- **FAGOTTI FORMAGGIO E PERA AMB CREMA PECORINO**  
PASTA FARCIDA DE FORMATGE I PERA A LA CREMA DE  
FORMATGE PECORINO ROMÀ I MEL DE  
TÒFONA.....15.90€
- **CAPPELLI SCAMORZA E MELANZANE**  
PASTA FARCIDA D'ALBERGÍNIA I FORMATGE SCAMORZA AMB  
SALSA DE PARMESÀ, ALFÀBREGA FRESCA I TOMÀQUET  
CONFITAT.....15.90€
- **FUSILLONI AL PESTO**  
HELICOIDALS GEGANTS A L'OU AMB TOMÀQUET SEMI-  
SEC, STRACCIATELLA, PESTO I ALFÀBREGA.....15.90€
- **LA GRICIA**  
TONNARELLO (SPAGHETTONE TÍPIC DE LA CUINA DE  
ROMA) CREMA DE FORMATGE PECORINO ROMÀ  
I GUANCIALE CRUIHENT.....14.90€

## LE DOLCI TENTAZIONI

- COULANT DE HOCOLATA AMB GELAT.....6.50€
- TIRAMISÚ CLÀSSIC.....6.50€
- TRITICO DE CANNOLI SICILIANI AMB CREMA DE RICOTTA  
DOLÇ D'OVELLA, CREMA DE FESTUCS I CREMA DE  
HOCOLATA.....6.90€
- PINSA DE NUTELLA.....9.90€
- CHEESECAKE.....6.50€
- BOLES DE GELAT: HOCOLATA, VAINILLA, LLIMONA O  
AVELLANA.....2.90€/U.

SI TENS ALGUNA AL·LÈRGIA O INTOLERÀNCIA, CONSULTA LA  
NOSTRA CARTA D'AL·LÈRGENS O PREGUNTA AL NOSTRE  
PERSONAL.

# BEGUDES

## VINS I ESPUMOSOS

• LAMBRUSCO GIACOBACCI ROSATO.....	15.50€
• LAMBRUSCO GIACOBACCI ROSSO.....	15.50€
• MONTEPULCIANO.....	19.90€
• PARVUS SYRAH.....	20.90€
• ETIRIS GX.....	19.90€
• PINOT GRIGIO ( BLANC).....	17.90€
• BOUQUET D'ALELLA (BLANC).....	19.90€
• ETIRIS PB (BLANC).....	19.90€
• PROSECCO REGUTA.....	20.90€
• CAVA MIRGIN.....	22.90€

## ESPIRITUOSOS

• LIMONCELLO SORRENTO.....	4.90€
• LIMONCELLO LIMONDORO.....	3.00€
• GRAPPA POLI.....	6.90€
• APPEROL SPRITZ.....	5.50€
• SEAGRAM'S DRY GIN.....	9.90€
• BARCELÓ RON.....	9.90€
• CUTTY SARK WHISKY.....	9.90€

## REFRESCOS I ALTRES

• AQUA PANNA.....	3.90€
• COCA-COLA / COCA-COLA ZERO.....	2.90€
• FANTA TARONJA / FANTA LLIMONA.....	2.90€
• NESTEA.....	3.10€
• TRINARANJUS TARONJA.....	3.10€
• TÒNICA SCHWEPES.....	3.10€
• DAMM LEMON.....	3.50€
• ESTRELLA DAMM.....	3.50€
• PERONI.....	3.90€