
MENÚ GRUPS

il
Piccolo
Biondo



MENÚ FESTIU

PER A COMPARTIR AL CENTRE

Carbo papas

Patates fregides amb carbo crema casolana, guanciale cruixent i formatge pecorino romano DOP.

Calamari fritti

Calamar fresc de platja fregit amb farina tamisada.

Pizza prosciutto e funghi

Tomàquet San Marzano DOP, Fiordi latte (mozzarella), pernil dolç i xampinyons frescos.

Pizza 4 formaggi

Fior di latte (mozzarella), provola, ricotta, gorgonzola de alta manguria al mascarpone i pluja de parmesà reggiano i pecorino romano.

Pizza diavola

Tomàquet San Marzano DOP, Fior di latte (mozzarella), alfàbrega, salami picant i nduja calabrese.

POSTRE

Gelatto alla vaniglia o al cioccolato

Gelat de vainilla o xocolata.

BEGUDES I CAFÈ

1 Beguda per persona

Aigua, refrescos, cervesa o copa de vi de la casa.

Preu per persona: 32.0€



Gluten



Lactosa



Marisc



Peix



Fruits secs



Ou

MENÚ DEGUSTACIÓ

PER A COMPARTIR AL CENTRE

Carpaccio di pomodoro Monte Rosa

Fines làmines de tomàquet Monte Rosa, burrata di bufala campana DOP i oli de pesto.

Focaccia al rosmarino

Massa de pa italiana amb més de 48 hores de fermentació.

Carbo papas

Patates fregides amb carbo crema casolana, guanciale cruixent i formatge pecorino romano DOP.

Parmigiana di melanzane

Lasanya d'albergínia fregida, tomàquet San Marzano DOP, mozzarella i parmesà ratllat amb una fulla d'alfàbrega sobre una pinzellada de pesto de pistatxo.

Pizza prosciutto e funghi

Tomàquet San Marzano DOP, Fior di latte (mozzarella), pernil dolç i xampinyons frescos.

Pizza mortadella e pistacchio

Fior di latte (mozzarella), mortadella fresca, crema de pistatxo, ricotta, pistatxo fresc i parmesà reggiano.

POSTRE A COMPARTIR

Pizza di Nutella

Base de pizza napolitana amb quilos y quilos de crema de Nutella servida directament a la taula.

o

Tiramisú*

Recepta tradicional amb Savoïardi banyats en cafè d'especialitat, crema mascarpone i cacau en pols.

**Notificar amb 48h d'antelació mínima.*

BEGUDES I CAFÈ

2 Begudes per persona

Aigua, refrescos, cervesa o copa de vi de la casa.

Preu per persona: 36.0€



Gluten



Lactosa



Marisc



Peix



Fruits secs



Ou

MENÚ BANQUET

PER A COMPARTIR AL CENTRE

Focaccia al rosmarino

Massa de pa italiana amb més de 48 hores de fermentació.

Provolone al forno

Formatge provolone al forn amb fines herbes.

Carbo papas

Patates fregides amb carbo crema casolana, guanciale cruixent i formatge pecorino romano DOP.

PLAT PRINCIPAL (1/pers.)

Mezze rigatoni alla carbonara

Clàsica pasta italiana amb formatge pecorino romano DOP, carbo crema casolana, guanciale cruixent i pebre negre.

Paccheri alla siciliana

Salsa de tomàquet cherry vermell, albergínia, formatge parmesà reggiano, alfàbrega.

Pizza prosciutto e funghi

Tomàquet San Marzano DOP, Fiordi latte (mozzarella), pernil dolç i xampinyons frescos.

Pizza mortadella e pistacchio

Fior di latte (mozzarella), mortadella fresca, crema de pistatxo, ricotta, pistatxo fresc i parmesà reggiano.

POSTRE A COMPARTIR

Pizza di Nutella

Base de pizza napolitana amb quilos y quilos de crema de Nutella servida directament a la taula.

o

Tiramisú*

Recepta tradicional amb Savoiardi banyats en cafè d'especialitat, crema mascarpone i cacau en pols.

**Notificar amb 48h d'antelació mínima.*

BEGUDES I CAFÈ

2 Begudes per persona

Aigua, refrescos, cervesa o copa de vi de la casa.

Preu per persona: 39.5€



Gluten



Lactosa



Marisc



Peix



Fruits secs



Ou



Passeig Marítim 246, Castelldefels