

POSTRES

- Panna cotta 4'50€
- Tiramisú Sant Tomassino 5'50€
- Gelats casolans 4'50€
- Trufes 5€
- Affogato 4'50€
- Coulant de xocolata 5'50€
- Brownie de xocolata amb gelat 5'50€
- Flam de dolç de llet 4'50€
- Pastís de formatge 5'50€
- Fruita de temporada 4'50€



"COMPARTEIX
TOT MENYS
LES POSTRES"

PER PICAR

- Provolone amb orenga 5'60€
- Mozzarella de bufalla 9'90€
- Burrata 9'90€
- Encenalls de mortadel.la 6'30€
- Formatge tomino amb ruca 5'20€



AMANIDES

- San Gimignano: Pasta fresca, mozzarella, xerry, oliva negra, orenga i vinagreta dolça 10'50€
- Capri: Tomàquet, mozzarella de bufalla i alfàbrega 10'80€
- Monza: Espinacs frescos, tomàquet xerry, xampinyons, bacó i pipes de gira-sol 10'30€
- Portofino: Ruca, set verds, parmesà, tomàquet, bresaola, olives i crostons de pa 10'50€
- Garda: Canonges, set verds, salmó fumat, llagostins, ou de guatlla i anet 11€
- Troia: Foie, set verds, poma, pernil d'ànec, anous i panses 11'50€
- Como: Set verds, parmesà, tomàquet xerry, mortadel.la i pinya 10'40€

CARPACCIOS

- Carpaccio de bacallà: Morro de bacallà, tomàquet, tapenade, oli d'oliva i canonges 12€
- Carpaccio de salmó: Salmó noruec, muselina d'anet, oli de llimona i ruca 11€
- Carpaccio de vedella: Vedella, herbes de la Provença, pebre negre, muselina de dijon i encenalls de parma 12€
- Carpaccio Sant Tomassino: Vedella, encenalls de foie i tòfona 13'50€

GRATINATS

- Canelons tradicionals 10'80€
- Canelons florentina (espinacs) 9'90€
- Lasanya bolonyesa 10'60€

PIZZES

- Valentina: Tomàquet, mozzarella i alfàbrega 9'50€
Dina: Mozzarella, pinya, canonges, pernil dolç i nous 10'50€
Angelo: Pernil ibèric, mozzarella i tomàquet 12'50€
Giovana: Gorgonzola, mozzarella, gruyère i parmesà 10'50€
Carlo: Pernil dolç, tomàquet i mozzarella 10'50€
Rita: Xampinyons, tomàquet, mozzarella i pernil dolç 11'50€
Claudia: Mortadel·la, tomàquet, mozzarella, ruca i tàperes 11'50€
Paola: Tonyina, anxoves, tomàquet, mozzarella i olives 10'50€
Flavio: Salmó, llagostins, tomàquet i mozzarella 12'50€
Guido: Bacó, tomàquet, mozzarella, olives i alfàbrega 11'30€
Luca: Pepperoni picant, tomàquet, mozzarella i pernil dolç 11'30€
Tomassino: Tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons, ceba i ou 12'50€
Horaci: Albergínia, carxofa, tomàquet, mozzarella, tomàquet xerry, olives i pesto 11'50€
Bianca: Tomàquet, mozzarella, formatge de cabra, tomàquet xerry, xampinyons i ruca 10'50€
Smeralda: Espàrrecs, espinacs frescos, tomàquet, mozzarella, albergínia i balsàmic 11'50€
Robertto: Tomàquet, pollastre, ceba, mozzarella i ruca 11'50€
Gisella: Pernil de parma, tomàquet, pepperoni picant i mozzarella 11'30€
Calzone: Pernil dolç, xampinyons, tomàquet i mozzarella 11'30€



PIZZES SENSE GLUTEN

Qualsevol d'aquestes especialitats
es poden elaborar sense gluten + 1'50€



INGREDIENTS ADDICIONALS

- Tàperes, olives, alfàbrega, ceba, albergínia, nous o ruca (0'65€ ingredient)
Pernil dolç, xampinyons, ou, gorgonzola, gruyère, mozzarella, parmesà, bacó, pepperoni picant, tonyina, espàrrecs, mortadel·la, carxofes o formatge de cabra (0'95€ ingredient)
Pernil ibèric, salmó noruec, llagostins o pollastre (1'90€ ingredient)

CARNS

- Pit de gall dindi grille amb sàlvia 10'50€
Magret d'ànec amb salsa de mòdena 14€
Tagliata de vedella amb ruca i parma 19€
Filet de vedella amb romaní i alfàbrega 22 €



Pa sense gluten 1'50€

PASTES

- Spaghetti 9'65€
Ravioli de carn 10'65€
Tortellini de carn 10'65€
Cappelletti de ricota i espinacs 10'65€
Gnocchi de patata 10'15€
Tagliatelle 10'65€
Rettangoli de salmó 11'65€
Panzerotti de funghi porcini 11'65€
Gira-sol de formatge i anous 11'65€
Rigatoni 10'65€
Margarida de poma i formatge 11'65€
Tortellini de carbassa 10'65€
Raviolacci de carxofa 11'65€
Saccottino de formatge i pera 11'65€
Pappardelle 10'65€



PASTES SENSE GLUTEN

- Lunette d'espinacs i ricota 11'30€
Lunette de pernil i formatge 11'30€
Ravioli de carn 12€
Ravioli quatre formatges 11'30€
Penne rigate 10€
Tagliatelle 11'50€



SALSES

- Napolitana (tomàquet i alfàbrega)
Carbonara (nata, bacó i ou)
Bolonyesa (tomàquet i carn de vedella)
Gorgonzola (crema de formatge)
Pesto (alfàbrega, parmesà i pinyons)
Funghi (crema de bolets)
+1€ Tartufo (crema de tòfona)
Burro e pepe (mantega i pebre)
Aglie e olio (all i bitxo)
Putanesca (tomàquet, all, tàperes i anxova)
Casanova (tomàquet i pesto)
+1'60€ Rucu (ou fregit, foie i tòfona)
Pesto vermell (tomàquet, alfàbrega, parmesà i pinyons)
Amatriciana (cansalada, ceba, tomàquet i all)
Quatre formatges (gorgonzola, parma, gruyère i mascarpone)

ES PODEN AFEGIR
INGREDIENTS ADDICIONALS