

## ANTIPASTI

### **Antipasto misto italiano Mamarosa 14,40**

*Focaccia blanca amb assortiment d'embotits italians, tomàquets secs i anxoves*

*Focaccia blanca con surtido de embutidos italianos, tomatitos secos y anchoas*

*White focaccia with assorted coldmeats, sundried tomatoes and anchovies*

### **Burratina Pugliese ai gamberi i timo 16,50**

**125gr**

*Formatge fresc de la Puglia amb gambes i crema de burrata*

*Queso fresco de la puglia con gambas y crema de burrata*

*Fresh Puglian cheese with prawns and creamy burrata*

### **Bufalina 15,00**

*Laminat de mozzarella de búfala amb laminat de pernil salat i toc de rúcola*

*Laminado de mozzarella de búfala con jamón San Daniele y toque de rúcula*

*Laminated buffalo's mozzarella with St. Danielle ham and arugula touch*

### **Crespele gratinata 14,50**

*Crespele gratinats al forn amb ricotta, porcini i pernil San Daniele*

*Crespele gratinados al horno con ricotta, porcini y jamón San Daniele*

*Crespele au gratin with ricotta, porcini and San Daniele ham*

### **Grillé di provolone 13,00**

*Formatge provolone gratinat al forn amb verdures a la planxa*

*Queso provolone gratinado al horno con verduras a la plancha*

*Provolone cheese au gratin with grilled vegetables*

### **Insalata Mamarosa 12,50**

*Mix d'amanides amb formatge de cabra gratinat, crutons, panses, pinyons i crema balsàmica de gerds*

*Mix de ensaladas con queso de cabra gratinado, crutons, pasas, piñones y crema balsámica de frambuesa*

*Mixed salad with goat cheese, crutons, raisins, pine nuts and raspberry balsamic cream*

## **PRIMI PIATTI**

### ***Papardele con cinghiale 14,50***

*Papardelle al cacao amb ragú de senglar*

*Papardelle al cacao con ragú de jabalí*

*Pappardelle with a touch of cocoa and wild boar ragu*

### ***Tagliolini nero 29,50***

*Tagliolini al negre de sípia amb "astic" de llamàntol*

*Tagliolini al negro de sepia con "asiaci" de bogavante*

*Tagliolini in cuttlefish ink with "asiaci" lobster*

### ***Fettuccine agli asparagi e gamberi 16,50***

*Fettuccine amb espàrrechs, gambes i tomàquet cherry*

*Fettuccine con esparrágos, gambas y tomate cherry*

*Fettuccine with asparagus, shrimps and cherry tomatoes*

### ***Mezzaluna ripiena di fontina e tartufo bianco***

***con salsa di taleggio 17,00***

*Pasta farcida de formatge Fontina i tòfona amb salsa de taleggio i farigola*

*Pasta rellena de queso fontina y trufa con salsa de taleggio y tomillo*

*Stuffed pasta with fontina cheese and truffle, with taleggio sauce and thyme*

### ***Ravioli al profumo di mare 20,50***

*Ravioli farcits de llobarro amb pesto de gambes*

*Ravioli con relleno de lubina con pesto de gambas*

*Stuffed ravioli with seabass with shrimp pesto*

***Risotto mare e monti 16,50***

*Risotto amb ceps i escamarlans*

*Risotto con ceps y cigalas*

*Risotto with mushrooms and crayfish*

***Risotto alla trevisana 14,50***

*Risotto amb salsa de gorgonzola, nous i xicoira vermella*

*Risotto con salsa de gorgonzola, nueces y achicoira roja*

*Risotto with gorgonzola sauce and walnuts and radicchio*

## **SECONDI PIATTI/SEGUNDOS**

***Salmone alla griglia con risotto di nero di sepia 19,50***

***150gr***

*Salmó a la planxa amb risotto negre i sípia*

*Salmón a la plancha con risotto negro y sepia*

*Grilled salmon with black risotto and cuttlefish*

***Anello d'orata con ripieno di broccoli e olive nere 19,50***

***200gr***

*Anillo de dorada con relleno de brocoli y aceitunas negras*

*Anell d'orada amb farcit de bròquil i olives negres*

*Seabream ring filled with broccoli and black olives*

***Fileto al pepe verde 31,50***

***200gr***

*Filet de bou al pebre verd*

*Filete de buey a la pimienta verde*

*Beef fillet with green pepper sauce*

***Tagliata mamarosa con rúcola, scaglie di grana e riduzione di***

***aceto balsamico di modena 25,50***

***200gr***

*Tiras de solomillo de buey con queso grana y crema de vinagre balsámico*

*Strips of beef fillet with parmesan cheese and balsamic cream*

***Brasato al chianti 21,50***

*Vedella casolana al vi negre*

*Ternera estofada vino tinto*

*Stuffed Beef in Red Wine*

***Branzino alla arancia 19,00***

*Filet de llobarro a la taronja amb verdures a la planxa*

*Filete de lubina a la naranja con verduras a la plancha*

*Seabass fillet with orange sauce and grilled vegetables*

***DOLCI / POSTRES***

*Tiramisù casero 5,50*

*Tiramisú casero*

*Homemade Tiramisù*

*Panna cotta casolana a la nutella 4,50*

*Panna cotta casera a la nutella*

*Homemade nutella Panna cotta*

*Strudel de poma amb gelat de vainilla 7,50*

*Strudel de manzana con helado de vainilla*

*Apple strudel with vanilla ice cream*

*Gelat artesanal 5,00*

*Helado artesanal*

*Homemade ice cream*

*Pizza amb nutella 8,00*

*Pizza con Nutella*

*Nutella pizza*

*Cheesecake 4,50*

*Pastís de formatge amb reducció de maduixa*

*Pastel de queso con reducción de fresa*

*Cheesecake with strawberry reduction*

