

ANTIPASTI

MORTADELLA DI BOLOGNA

OLIVE RIPIENE

PARMIGIANO REGGIANO

POMODORINI SECCHI

PORCHETTA

Embutido de cochinitillo / Embotit de lletó

SARDINE EN SAOR (3 Piezas p/p.)

Sardinas tipo escabeche con piñones, pasas y cebolla.

Sardines tipus escabetx amb pinyons, passes i ceba.

MISTO DI ANTIPASTI ITALIANI

Surtido de entrantes italianos.

Assortiment d'entrants italians

ENTRANTES- ENTRANTS

COZZE “ANNA MASSAGUER”

Mejillones de roca salteados con vino, tomate y aromas

Musclos de roca saltejats amb vi , tomàquets i aromes.

BURRATA CON I PEPERONI

Queso fresco tipo mozzarella con pimientos rustidos

Formatge tipo mozzarella amb pebrots rustits.

VERDURE CON MOZZARELLA O S. DANIELE.

Verduras a la brasa con jamón de San Daniele o con mozzarelline.

Verduras a la brasa amb pernil San Daniele o con mozzarelline.

ANTIPASTI DI MARE

Sepia, calamares, gambitas, cangrejo, almejas y mejillones con salsa.

Sepia, calamars, gambetes, cranc, cloïsses, musclos amb salsa verde.

TAGLIERE DI SALUMI ITALIANI

Surtido de embutidos italianos con pimientos en vinagre.

Assortiment d'embotits italians amb pebrots en vinagre.

VONGOLE “MARGA B.”

Almejas salteadas con ajo, perejil, vino blanco y tomatitos

Cloïsses amb all, julivert, vi blanc i tomàquets secs..

ENSALADAS – AMANIDES

POLLO “ REGALE “

Lechuga, pollo, espárragos, champiñones, maíz, manzana y salsa rosa.

Enciam, pollastre, espàrrecs, xampinyons, blat de moro, poma i S. rosa.

CARNIA

Rúcula, pera, parmesano, tomate cherry y queso tierno.

Ruca, pera, pamesà, cirerols i formatge tendre.

AL GUSTO DI “ GEMMA ”

Rúcula, radicchio speck, piñones, parmesano y vinagre balsámico

Ruca, radicchio, speck, pamesà, pinyons i vinagre balsàmic.

CAPRESE TRICOLORE

Mozzarella de Bufala con tomate, kiwi y anchoas del Cantábrico.

Mozzarella de Bufala amb tomàquet, kiwi i anxoves del Cantàbric.

ARROCES – ARROSSOS

(mínimo 2 personas)

RISOTTO AI MISTO FUNGÍ

Arroz, cebolla, mezcla de setas, parmesano y reducción de vino blanco.
Arròs amb, ceba, barreja de bolets, parmesà i reducció de vi blanc.

“ EDUARDO CORDON “

Con almejas, mejillones, berberechos, cebolla, ajo y vino.
Amb musclós, cloïsses, escopinyes, all i vi blanc.

CARPACCI

CARPACCIO HARRY’S BAR

Filete de ternera cortado fino a mano con champiñones y parmesano
Filet de vedella tallat fi a mà amb xampinyons i parmesà.

CARPACCIO ANTICHI SAPORI

Pulpo hervido laminado con rúcula, manzana, olivas, piñones, tomatitos y salsa verde
Pop bullit i laminat amb ruca, poma, olives, pinyons, tomàquets secs i salsa verda

LA PASTA

RIGATONI “ 7 SQUALI ”

Macarrones gordos con butifarra, cebolla, ceps, tomate, nata, y guindilla
Macarrons grossos amb botifarra, ceba, ceps, tomàquet, crema de llet, julivert i bitxo

GNOCHI ALLE TRE SALSE

Gnocchi de patata con tomate, pesto y queso gorgonzola.
Gnocchi de patata amb tomàquet, pesto i formatge gorgonzola.

PAPPARDELLE AL GUSTO DEL “ TRICICLE ”

Pasta fresca ancha con ragú de pato mudo, ceps y guindilla
Pasta fresca ampla amb ragú d'ànec mut, ceps i bitxo

SPAGHETTI AL GUSTO DI “ HRISTO STOICHKOV “

Spaghetti frescos con bogavante, tomate, ajo, cebolla, cangrejo y vino.
Spaghetti frescos amb llamàntol, tomàquet, all, ceba, cranc i vi blanc.

PAPPARDELLE DI “CARLOTA BESTIT “

Pasta fresca ancha al huevo, ajo, setas, crema de trufa negra, nata, parmesano al gratén.
Pasta fresca ampla a l'ou, all, bolets, crema de tòfona negra, nata, parmesà al gratén.

PESCADO – PEIX

BACCALA ALLA FIORENTINA

Bacalao estofado com pimientos rustidos y aromas.
Bacallà estofat amb pebrots rustits i aromes.

CODA DI ROSPO ALL’ACQUA PAZZA

Rape con cebolla, ajo, tomate, alcachofas, , guindilla y vino blanco.
Rap amb ceba, all, tomàquet fresc, carxofes, alfàbrega, bitxo i vi blanc

CARNES – CARNIS

ANATRA IN UMIDO CON POLENTA

Muslo de pato mudo guisado con aromas, tomate y de polenta
Cuixa d'ànec mut guisada amb aromes, tomàquet i polenta

ENTRECOT “J. M^a MALAGARRIGA”

Entrecot poco hecho, cortado a lonchas i con vinagre balsámico (8 años)
Entrecot poc fet, tallat a rodanxes amb vinagre balsàmic (8 anys)

TAGLIATA “ LUZ DE GAS ”

Chuletón deshuesado de buey a la brasa poco hecho cortado fino con aceite de trufa y ensalada de rúcula y radicchio
Costella desosada de bou a la brasa poc feta, tallada fina amb oli de tòfona i amanide de rúcca i radicchio.

BISTECCA ALLA “ FIORENTINA “

Chuletón de ternera con hueso (Entrecot y filete), de 1 Kg. Poco hecho cortado a lonchas y aceite de trufa, patatas horno y ensalada.
Llom alt de vedella amb os (costella i filet) de 1 Kg. Poc fet i tallat amb sal Maldon i oli de tòfona, patates al forn i amanida.

TINTOS ITALIANOS

		Grado	
COLLI ORIENTALI		Grado	
GIGANTE	MERLOT	13,5	
	REFOSCO	14	
	SCHIOPPETINO	14	
	GIUDIZIO	13,5	<i>Refosco, Schioppet. e Merlot.</i>
	CABERNET FRANC	13	
RUZZIS	MERLOT	14	
LIS NERIS	Cabernet Sauvignon	13.5	
LIBIO FELLUGA	SOSSO	14	<i>Merlot 100%</i>
LE VIGNE DI ZAMO	REFOSCO	14	<i>12 m. Barrica</i>
		13.5	<i>3/8 LIS NERIS (Cab. Svg.)</i>
VENETO			
MASI	BARDOLINO	13	<i>Corvina, Rondin., Molin. Rossignola.</i>
TOMMASI	RIPASSO VALPORICELLA	13	<i>Corvina, Rondin., Molin. Rossignola.</i>
CORTE S'ALDA	VALPORICELLA	13,5	<i>Corvina, Rondinella y Molinara.</i>
CORTE S'ALDA	AMARONE	15,5	<i>Corvina, Rondin., Molin. Rossignola.</i>
PIAMONTE			
PODERI COLLA	CASCINE	13,5	<i>Nebbiolo d'Alba</i>
BREZZA	DOLCETTO D'ALBA	14	<i>Dolcetto</i>
BREZZA	GRAN BARBERA CANNUBI	13,5	<i>Barbera</i>
PRUNOTTO	DOLCETTO D'ALBA	13	<i>Dolcetto</i>
PRUNOTTO	BAROLO DOC 03	14	<i>Nebbiolo</i>
DESILLANI	FARA	13,5	<i>Caramino</i>
			3/8 DOLCETTO PRUNOTTO
TOSCANA			
VILLA S. ANNA	NOBILE MONTEPULCIANO	13	<i>Sangiovese.</i>
CASANOVA NERI	ROSSO	14,5	<i>Sangiovese 100%</i>
	BRUNELLO	14	<i>Sangiovese</i>
	PIETRAONICE	14,5	<i>Cab. Sauvignon / Sangiov.</i>
I FABBRI	CHIANTI CLASSICO Rva.	13,5	<i>Sangiovese 100%</i>
CARPINETO	CHIANTI CLASSICO Rva.	13	<i>Sangiovese 100%</i>
MAQ, ATINORI	CHIANTI PEPPOLI	13	<i>Sangiovese 100%</i>
COL D'ORCIA	BRUNELLO	13,5	<i>Sangiovese</i>
SAN GUIDO	SASSICAIA	13	<i>Cabern.. Sauvig. Cabern. Franc</i>
			3/8 PEPPOLI CHIANTI
			3/8 CHIANTI CARPINETTO
TRENTINO			
CALDARO	SALTNER BLAUBURG.	13	<i>Pinot Nero</i>
D'ABRUZZO			
AGRIVERDI	RISEIS	13,5	<i>Montepulciano</i>
SARDEGNA			
SANTADI	GROTTA ROSSA	13,5	<i>Carignano del Sulcis</i>
	ROCCA RUBIA	14	<i>Carignano del Sulcis</i>
SELLA & MOSCA	CANNONAU Rva.	13,5	<i>Cannonau (Garnacha)</i>
SICILIA			
FEUDO MONTONI	NERO D'AVOLA	13,5	<i>Nero d'Avola</i>
SPADAFORA	SCHIETTO	14,5	<i>Syrah</i>
DONNAFUGATA	TANCREDI	14	<i>Nero d'Avola, Cab. Sauvig.</i>
PUGLIA			
ALBEA	PETRANERA	13,5	<i>Primitivo</i>
EMILIA ROMAGNA			
CECI	OTELLO NERO	11,5	<i>Lambrusco a Bacca Rosa</i>

VINOS BLANCOS ITALIANOS

COLLI ORIENTALI		Grado	
GIGANTE	PINOT GRIGIO	14°	
	FRIULANO	13,5°	Tocai
	RIBOLLA	14°	
VIE DI ROMANS	PINOT GRIGIO DESIM.	14°	Pot Grigio
GILDO	DELICÁT	12°	Spumante da Ribolla
LIS NERIS	CHARDONNAY	14°	
	SAUVIGNON	14,5°	
	FIORE DI CAMPO	13,5°	
			3/8 PINOT GRIGIO
			3/8 FIORE DI CAMPO

LE MARCHE			
FAZI BATAGLIA	CASTELLI DI JESI DOC	12°	Verdicchio
			3/8 F. BATAGLIA

PIEMONTE			
Marq. Di BAROLO	GAVI	12,5°	Cortese

SARDEGNA			
SANTADI	VILLA SOLAIS	13°	Vermentino

VENETO			
CORTE SANT'ALDA	SOAVE	12,5°	Garganega.

VINOS ROSADOS ITALIANOS

COLLI ORIENTALI			
GIGANTE	RIBOLLA NERA	12°	Schioppettino Frizzantino

PUGLIA			
ALBEA	PETRAROSA	12,5°	Primitivo
	R'OSE	12°	Vivace da Uva di Troia
			3/8 CIPRESETO

CAVAS

COLOMER BERNAT	COLOMER PRESTIGE	Macabeu, Xarel.lo, Perellada.
COLOMER BERNAT	ER Gran Rva.	Macabeu, Xarel.lo, Perellada.
J. M ^a FERRET GUASCH	Brut Nature Rva.	Macabeu, Xarel.lo, Perellada.
J. M ^a FERRET GUASCH	SARA	Macabeu, Xarel.lo, Perellada.
MARIA CASANOVAS	Gran Rva. Brut Nature	Macabeu, Xarel.lo, Perellada.
MONT FERRAN	BERTA BOUZY Extra Brut	Macabeu, Xarel.lo, Pereda, Chardon.
PARATO	PARATÓ ROSAT BRUT	Pinot Noire
PRIVAT	Evolucio Brut Nature Rva	Chardonnay

CHAMPAGNE

BILLECART SALMON	BRUT RVA.	Chardonnay, Pinot Noir, P. Meunier
RUINART	BLANC DE BLANC	Chardonnay
TAITTINGER	BRUT ROSE	Chardonnay, Pinot Noir, P. Meunier
DOM PERIGNON		Pinot Noir, Chardonnay, P. Meunier
		3/8 RUINART

PROSECCO

VIGNA AI SASSI	VALDOBBIADENE BRUT	Prosecco Superiore 11°
	METODO CHAMPENOISE	
FERRARI	PERLE	Chardoanny

BLANCOS ESPAÑOLES

Grado

PENEDES

C. de CASTANYER	CLAR DE CASTANYER	12,5°	Xarel.lo
SUMARROCA	GEWÜRSTRAMINER	12,5°	
	MUSCAT	11,5°	
CAN FEIXES	BLANC SELECCIÓ	12°	Perellada, Macabeu, Chardonnay 0.50 l. MUSCAT 0.50 RAIMAT CHARDONNAY

RIAS BAIXAS

AGRO DE BAZAN	GRAN BAZAN AMBAR	13°	Albariño
----------------------	------------------	-----	----------

COSTERS del SEGRE

VALL de BALDOMAR	CRISTIARI	13,5°	Müller, Thurgau, Pinot Blanco
-------------------------	-----------	-------	-------------------------------

ROSADOS ESPAÑOLES

COSTERS del SEGRE

VALL de BALDOMAR	CRISTIARI	13,5°	Cab. Savig. Merlot.
-------------------------	-----------	-------	---------------------

PENEDES

PARATO	PARATO ROSAT	12,5°	Pinot Noire
---------------	--------------	-------	-------------

TINTOS ESPAÑOLES

AMPURDA

PERELADA	FINCA MALAVEINA	14,5°	Merlot-Sirah-Garnacha
-----------------	-----------------	-------	-----------------------

CASTILLA

ABADIA RETUERTA	SELECCIÓN ESPECIAL	14°	Tempranillo, Merlot, Cab. Sauvign.
B. MAURO	MAURO	14,5°	Tempranillo Syrah

COSTERS DEL SEGRE

CASTELL DEL REMEI	ODA NEGRA	14,5°	Cab. Sauv. Tempranillo y Merlot
--------------------------	-----------	-------	---------------------------------

PENEDES

C. FEIXES	CAN FEIXES Selec	13.3°	C. Sauvign. Merlot
PARATO	ATICA	12,5°	Pinot negre C.FEIXES Selec MAGNUM

PRIORAT

MAS PERINET	MAS PERINET	15°	Cariñena, Garnacha, Syrah
CIMS DE PORRERA	CIMS DE PORRERA	14,5°	Cariñena, Garnacha. MAS PERINET MAGNUM

RIBERA DEL DUERO

LEGARIS	Cza.	14.5	Fino Tinta
EMILIO MORO	EMILIO MORO Cza.	14,5	Fino Tinta
D. CANONIGOS	SOLIDEO Cza	14	Tempranillo, Cab. Sauv. Albillo 0.50 L. LEGARIS PALOMERO Cza. MAGNUM

RIOJA

RAMON BILBAO	Cza. Ed. LIMITADA	13.5	Tempranillo
GJA. NTRA.SRA.	REMELLURI Rva.	13,5	Tempranillo
RAMIREZ GANUZA	RAMIREZ G. Rva.	14	Tempranillo
RAMIREZ GANUZA	TRASNOCHO Rva.	14	Tempranillo, Graciano 3/8 RAMON BILBAO 3/8 VIÑA POMAL Rva. 05

TORO

B. PINTIA	PINTIA Cza.	15	Tinta Toro
------------------	-------------	----	------------

MENU – E-01

MORTADELLA DI BOLOGNA

BRUSCHETTA

MOZZARELLA CON TOMATITOS CHERRY

SARDINAS EN ESCABECHE CON PIÑONES, PASAS Y CEBOLLA.

INVOLTINI DI BRESAOLA

A ELEGIR

RIGATONI ALLA VIGNAROLA

Macarrones con salsicha, crema de leche y guindilla

CARPACCIO “ I BUONI AMICI”

Bresaola, rúcula apio radicchio y parmesano.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Rollitos de lomo de cerdo rellenos de jamón y queso

BACCALA ALLA FIORENTINA

Bacalao estofado com pimientos rustidos y aromas.

POSTRE

VINO BLANCO o TINTO (1 Botella para cada 3 personas)

AGUA, CAFÉ O INFUSIÓN / persona.

33.50 € (Iva inclu)

21.50 € SIN BEBIDAS

MENU- E-02

APERITIVOS PARA COMPARTIR

MORTADELLA DI BOLOGNA

PARMIGGIANO REGGIANO CON ACETTO BALSAMICO

BRUSCHETTA DI SALUMI

MOZZARELLA CON TOMATITOS CHERRY

SARDINAS EN ESCABECHE CON PIÑONES, PASAS Y CEBOLLA.

INVOLTINI DI BRESAOLA

SURTIDO DI ANTIPASTI ITALIANI

A ELEGIR

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

Spaghetti con tomate, mejillones, almejas, gambitas, cangrejo.

ROASTBEEF ALLA CREMA DI PORCINI

Roastbeef de ternera con crema de ceps.

RISOTTO RADICCHIO E SALAMI

Arroz, cebolla, radicchio, salami, parmesano y reducción de vino blanco.

MEDAGLIONI DI FILETTO AL PESTO

Medallón de solomillo de ternera con salsa pesto.

BRANZINO AL FORNO

Lubina “papillon” al horno con verduras

POSTRE

VINO BLANCO o TINTO (1 Botella para cada 3 personas)

AGUA, CAFÉ O INFUSIÓN / persona.

39,50 € (IVA INCLUIDA)

SIN BEBIDAS 27.50 € (IVA INCLUIDA)

MENU E-03

MORTADELLA

PARMIGGIANO REGIANO CON ACETTO BALSAMICO

BRUSCHETTA DI SOPRESSA

Pan tostado con tomate, champiñones, sopressa y queso Aciago.

TAGLIATA “ LUZ DE GAS “

Chuletón de buey deshuesado a la brasa y poco hecho, cortado fino con aceite de trufa y ensalada tibia de speck, rúcula y radicchio.

POSTRE

VINO BLANCO o TINTO (1 Botella para cada 3 personas)

AGUA, CAFÉ O INFUSIÓN / persona.

37.00 € (Iva inclu)

25 € SIN BEBIDAS

MENU E- 04

MORTADELLA DI BOLOGNA

BRUSCHETTA DI SOPRESSA

Pan tostado con tomate, champiñones, sopressa y queso Aciago.

INSALATA DELLA CARNIA

Rúcula, pera, parmesano, tomate cherry y queso tierno.

VITELLO TONNATO

Redondo de ternera al horno cortado fino con salsa de atún. (se sirve frio)

TRIO DE PASTAS

POSTRE

VINO BLANCO o TINTO (1 Botella para cada 3 personas)

AGUA, CAFÉ O INFUSIÓN / persona.

28.50 € (Iva inclu)

16.50 € SIN BEBIDAS