

**ANTIPASTI
INSALATE
PASTE
PIZZE
CARNI
DOLCI**

**SORSI
E
MORSI**

ANTIPASTI

● POLLO FRITTO

Crujientes tiritas de pollo especiado con tomillo, ajo, comino... acompañadas de una salsa de pimienta. (1, 2)

9.90€

● ★ TEMPURA

Doradas verduras de temporada rebozadas en tempura perfumada con un suave pesto genovés y salsa teriyaki. (1, 3, 9, 14)

8.90€

● INVOLTINI DI POLLO

Rollitos crujientes de pollo con verduras, acompañados de una salsa semidulce de naranja. (1, 2, 8)

8.90€

● CROCCANTE DI TONNO

Fingers de atún rojo rebozados sobre una mayonesa de aguacate y rúcula y un tartare de tomates semisecos y aceitunas negras. (1, 2, 4, 8)

9.20€

● IL NOSTRO ANTIPASTO

El más completo: una degustación de los mejores fiambres italianos, acompañados de scamorza fundida con panceta, berenjenas en aceite, triángulos de piadina, ensalada de rúcula, tomates secos y olivas negras. (1, 3, 9, 14)

12.80€

● IL CROSTONE

Deliciosos montaditos de pan de cristal con una crema de berenjenas, rúcula y un sabroso roastbeef con una mantequilla de anchoas y aceitunas negras. (1, 2, 3, 4, 12, 14)

6.90€

CARPACCIO TRADIZIONALE

El tradicional, finas lonchas de ternera cruda, aliñado con aceite de oliva, zumo de limón, champiñones, rúcula y parmesano en láminas. (3)

10.50€

★ PANETTI CON SALSE

Viciosos panecillos fritos acompañados de una crema de queso, salsa de tomate picante y paté casero de aceitunas negras. (1, 2, 3)

9.30€

Listado de alérgenos:

- | | | |
|------------------------|-----------------|----------------|
| 1. Cereales con gluten | 6. Crustáceos | 11. Apio |
| 2. Huevo | 7. Cacahuetes | 12. Mostaza |
| 3. Lácteos | 8. Soja | 13. Altramuces |
| 4. Pescados | 9. Frutos secos | 14. Sulfitos |
| 5. Moluscos | 10. Sésamo | |

ANTIPASTI

★ AMALFITANO

Berenjenas ahumadas y cremosa mozzarella de búfala sobre una base de tomate agridulce con crujientes virutas de almendras y un toque de pesto. (3, 9, 14) **9.50€**

● ★ PATATE NOSTRE

Dorados y crujientes gajos de patata acompañados de un mojo de tomate asado y una suave ajonesa. (1, 2) **6.00€**

PIADINA ITALIANISSIMA

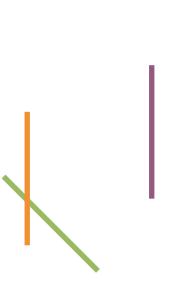
Mozzarella, jamón serrano, tomate natural, rúcula y parmesano en láminas. (1, 3) **9.00€**

PIADINA MIA

Roastbeef, queso brie, tapenade de aceitunas negras, tomate natural, rúcula y cebolla confitada con un toque de mayonesa de miel. (1, 2, 3, 8, 12) **8.50€**

● PIADINA TARTUFELLA

Mezcla de quesos, panceta, rúcula y crema de tartufo. (1, 3) **8.80€**



Disponibilidad de menú sin gluten, listado de alimentos alergénicos y opción de pasta integral. Pregunta a tu camarero.

Listado de alérgenos:

- | | | |
|------------------------|-----------------|----------------|
| 1. Cereales con gluten | 6. Crustáceos | 11. Apio |
| 2. Huevos | 7. Cacahuetes | 12. Mostaza |
| 3. Lácteos | 8. Soja | 13. Altramuces |
| 4. Pescados | 9. Frutos secos | 14. Sulfitos |
| 5. Moluscos | 10. Sésamo | |

INSALATE



● SPINACELLA DI AFFUMICATI

Espinacas frescas con una selección de los mejores ahumados, pan crujiente, tomates cherry, frutos secos y una deliciosa vinagreta de mostaza.

(1, 4, 9, 12, 14) **9.50€**

● ★ CAPRESE

Con tomate valenciano y mozzarella de búfala, todo aliñado con nuestro pesto de albahaca, lágrimas de tapenade, piñones tostados y crujiente pan "Carasau" típico de Cerdeña. (1, 3, 9, 14) **10.50€**

● ★ INSALATA DI QUINOA

Timbal de quinoa y rúcula con tomate en texturas, aguacate fresco, anacardos tostados y habitas de soja. (2, 8, 9, 14) **8.90€**

CESIRA

Nuestras tiritas de pollo rebozado en parmesano y frito, con lechuga romana, láminas de parmesano, croutones y panceta crujiente, todo aliñado con una sabrosa salsa de anchoas. (1, 2, 3, 4) **10.40€**

VINCENTE

Ensalada de pollo frito sobre una base de lechugas mézclum, tomate natural, crema de aguacate y rúcula, aliñado con una sabrosa crema de vinagre balsámico, kikos de maíz y láminas de parmesano.

(1, 2, 3, 14) **9.90€**

★ CAPRA

Nuestra ensalada tibia con lechugas mézclum, queso de cabra caramelizado, champiñones, espárragos y tomates cherry salteados, todo aliñado con una vinagreta clásica. (3, 14) **10.00€**

Disponibilidad de menú sin gluten,
listado de alimentos alergénicos y opción
de pasta integral. Pregunta a tu camarero.

Listado de alérgenos:

- | | | |
|------------------------|-----------------|----------------|
| 1. Cereales con gluten | 6. Crustáceos | 11. Apio |
| 2. Huevos | 7. Cacahuetes | 12. Mostaza |
| 3. Lácteos | 8. Soja | 13. Altramuces |
| 4. Pescados | 9. Frutos secos | 14. Sulfitos |
| 5. Moluscos | 10. Sésamo | |

PASTE

★ RIGATONI AI 4 FORMAGGI

Una mezcla de los quesos más italianos: taleggio, gorgonzola, scamorza y parmesano con un toque de nata. (1, 3)

9.20€

★ RIGATONI ALLA TRAPANESE

Delicioso pesto trapanese de Sicilia con almendras tostadas, ajo, albahaca fresca, queso pecorino y tomate. (1, 3, 9)

9.20€

RIGATONI GORGONZOLA E TARTUFO

Una sabrosa salsa con panceta, queso gorgonzola, crema de tartufo, queso parmesano y un toque de nata. (1, 3)

9.90€

PAPPARDELLE AL RAGÚ

La más clásica, con carne picada y salsa de tomate.
(1, 2, 3, 11, 14)

8.00€

● PAPPARDELLE SALMONE E ASPARAGI

Deliciosa mezcla de salmón ahumado y espárragos verdes con salsa de tomate y tomates cherry.
(1, 2, 4)

9.50€

★ PAPPARDELLE SICULE

Un plato para descubrir: Pesto de berenjenas, alcaparras, tomates secos, almendras, tomates cherry, albahaca y aceitunas verdes. (1, 2, 3, 9)

9.90€

STRANGOLIZZI MIXATI

Sabrosa mezcla de setas y champiñones con pollo, salsa de soja, nata y parmesano rallado. (1, 2, 3, 8)

9.50€

★ STRANGOLIZZI AL PESTO

El clásico pesto de albahaca, nueces y piñones a la tradición genovesa. (1, 2, 3, 9)

8.80€

● ★ STRANGOLIZZI AI 3 POMODORI

Una mezcla de nuestras diferentes texturas de tomate, pecorino y un toque de albahaca. (1, 2, 3)

9.20€

Listado de alérgenos:

- | | | |
|------------------------|-----------------|----------------|
| 1. Cereales con gluten | 6. Crustáceos | 11. Apio |
| 2. Huevo | 7. Cacahuetes | 12. Mostaza |
| 3. Lácteos | 8. Soja | 13. Altramuces |
| 4. Pescados | 9. Frutos secos | 14. Sulfitos |
| 5. Moluscos | 10. Sésamo | |

PASTE

● SPAGHETTONI ALLE VONGOLE E PISELLI

Un clásico. Sencilla y sabrosa salsa de almejas salteadas con vino blanco y ajo sobre una crema de guisantes al más puro estilo italiano. (1, 4, 5, 14) **9.50€**

★ SPAGHETTONI ALLA PARMIGIANA

Nuestra versión de la parmigiana: salsa de berenjenas fritas, salsa de tomate, tomates cherry, mozzarella de búfala y parmesano, todo envuelto en láminas de berenjenas a la plancha. (1, 2, 3) **9.10€**

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA

La clásica con nata, parmesano, huevo, fiambre guanciale y mucha pimienta. (1, 2, 3) **8.00€**

● ★ TORTELLONI SAPORITI

Pasta fresca rellena de requesón, espinacas y parmesano grana, con una mezcla fundida de los quesos más italianos: taleggio, gorgonzola, parmesano y un toque de nata, con tomates secos y rúcula. (1, 2, 3) **11.50€**

● ★ TORTELLONI RUSTICA DI NOCI E GORGONZOLA

Pasta fresca rellena de requesón, espinacas y parmesano grana con una viciosa crema de gorgonzola, parmesano, queso pecorino, nata y nueces. (1, 2, 3, 9) **11.50€**

● ★ RAVIOLONI AL PESTO ROSSO

Pasta fresca rellena de requesón de oveja y pistachos, acompañados de una salsa de pistachos y un delicioso pesto de tomates secos con un toque de nata. (1, 2, 3, 9) **11.00€**

● ★ RAVIOLONI ALLA BUFALA

Pasta fresca rellena de requesón de oveja y pistachos con una fresca mezcla de tomate natural, salsa de tomate, mozzarella de búfala, rúcula y parmesano. (1, 2, 3, 9) **12.00€**

Listado de alérgenos:

- | | | |
|------------------------|-----------------|----------------|
| 1. Cereales con gluten | 6. Crustáceos | 11. Apio |
| 2. Huevos | 7. Cacahuetes | 12. Mostaza |
| 3. Lácteos | 8. Soja | 13. Altramuces |
| 4. Pescados | 9. Frutos secos | 14. Sulfitos |
| 5. Moluscos | 10. Sésamo | |

PASTE

● ★ RAVIOLONI GIGANTI TARTUFONI

Pasta fresca rellena de mozzarella de búfala, hierbas y parmesano con una exquisita salsa de queso taleggio, nata, crema de trufa negra y parmesano rallado. (1, 2, 3) **12.50€**

● RAVIOLONI GIGANTI AI FICHI

Pasta fresca rellena de mozzarella de búfala, hierbas y parmesano con panceta, tomates semisecos, espinacas frescas salteadas, higos secos, pistachos y un toque de nata. (1, 2, 3, 9) **12.50€**

LASAGNA

Pasta al horno (de huevo y espinacas) con salsa bolognesa, bechamel, mozzarella y parmesano. (1, 2, 3, 11, 14) **9.50€**

★ CANNELLONI AI 4 FORMAGGI

Los típicos canelones italianos rellenos de requesón y espinacas con una deliciosa salsa de 4 quesos y mozzarella. (1, 2, 3) **9.90€**

Disponibilidad de menú sin gluten, listado de alimentos alergénicos y opción de pasta integral. Pregunta a tu camarero.

Listado de alérgenos:

- | | | |
|------------------------|-----------------|----------------|
| 1. Cereales con gluten | 6. Crustáceos | 11. Apio |
| 2. Huevos | 7. Cacahuetes | 12. Mostaza |
| 3. Lácteos | 8. Soja | 13. Altramuces |
| 4. Pescados | 9. Frutos secos | 14. Sulfitos |
| 5. Moluscos | 10. Sésamo | |

PIZZE

★ MARGHERITA

Tomate, mozzarella y albahaca. (1, 2, 3) **6.50€**

4 STAGIONI

Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, alcachofas, pimientos y aceitunas. (1, 2, 3) **9.50€**

★ 4 FORMAGGI

Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesano y scamorza. (1, 2, 3) **9.90€**

VINCE

Tomate, mozzarella, jamón serrano, queso gorgonzola, setas y rúcula. (1, 2, 3) **10.00€**

● SALVATA

Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, huevo y queso gorgonzola. (1, 2, 3) **10.30€**

★ PARMIGIANA

Tomate, mozzarella de vaca y de búfala, berenjenas fritas aliñadas, tomates cherry, parmesano en láminas y albahaca. (1, 2, 3) **10.00€**

★ TARTUFONA

Mozzarella de vaca y de búfala, champiñones y crema de trufa negra. (1, 2, 3) **10.90€**

● PROSCIUTTO COTTO

Tomate, mozzarella y jamón york. (1, 2, 3) **8.90€**

● ★ CAPRESE

Tomate, mozzarella de vaca y de búfala, albahaca fresca y tomates semisecos. (1, 2, 3) **10.90€**

● CALZONE

Mozzarella, scamorza, champiñones, espinacas salteadas y huevo duro. (1, 2, 3) **9.00€**

● STICCHIOSA

Tomate, mozzarella, panceta, huevo y jamón york. (1, 2, 3) **10.90€**

Listado de alérgenos:

- | | | |
|------------------------|-----------------|----------------|
| 1. Cereales con gluten | 6. Crustáceos | 11. Apio |
| 2. Huevos | 7. Cacahuetes | 12. Mostaza |
| 3. Lácteos | 8. Soja | 13. Altramuces |
| 4. Pescados | 9. Frutos secos | 14. Sulfitos |
| 5. Moluscos | 10. Sésamo | |

Precios en euros IVA incluido

- ★ Vegetariano
- Novedad

www.sorsiemorsi.com

PIZZE

● POPEYE

Mozzarella, tomate, taleggio, espinacas salteadas, jamón serrano, champiñones y parmesano en láminas. (1, 2, 3) **10.90€**

● CRUDO E FUNGHI

Mozzarella, tomate, jamón serrano y champiñones. (1, 2, 3) **8.90€**

● ★ 4 FORMAGGI E TARTUFO

Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesano y scamorza con crema de trufa. (1, 2, 3) **10.90€**

Disponibilidad de menú sin gluten,
listado de alimentos alergénicos y opción
de pasta integral. Pregunta a tu camarero.

Listado de alérgenos:

- | | | |
|------------------------|-----------------|----------------|
| 1. Cereales con gluten | 6. Crustáceos | 11. Apio |
| 2. Huevos | 7. Cacahuetes | 12. Mostaza |
| 3. Lácteos | 8. Soja | 13. Altramuces |
| 4. Pescados | 9. Frutos secos | 14. Sulfitos |
| 5. Moluscos | 10. Sésamo | |

Precios en euros IVA incluido

★ Vegetariano
● Novedad

www.sorsiemorsi.com

CARNI

● POLLO ALLA CARBONARA

Jugosa pechuga de pollo envuelta en panceta, cocinada en una suave carbonara de parmesano y acompañada de rostís de patata. (1, 2, 3) **9,50€**

● IL NOSTRO HAMBURGUER

Suculenta carne de ternera especiada, acompañada de tomates secos, mozzarella de búfala y albahaca fresca. (1, 2, 3) **9,50€**

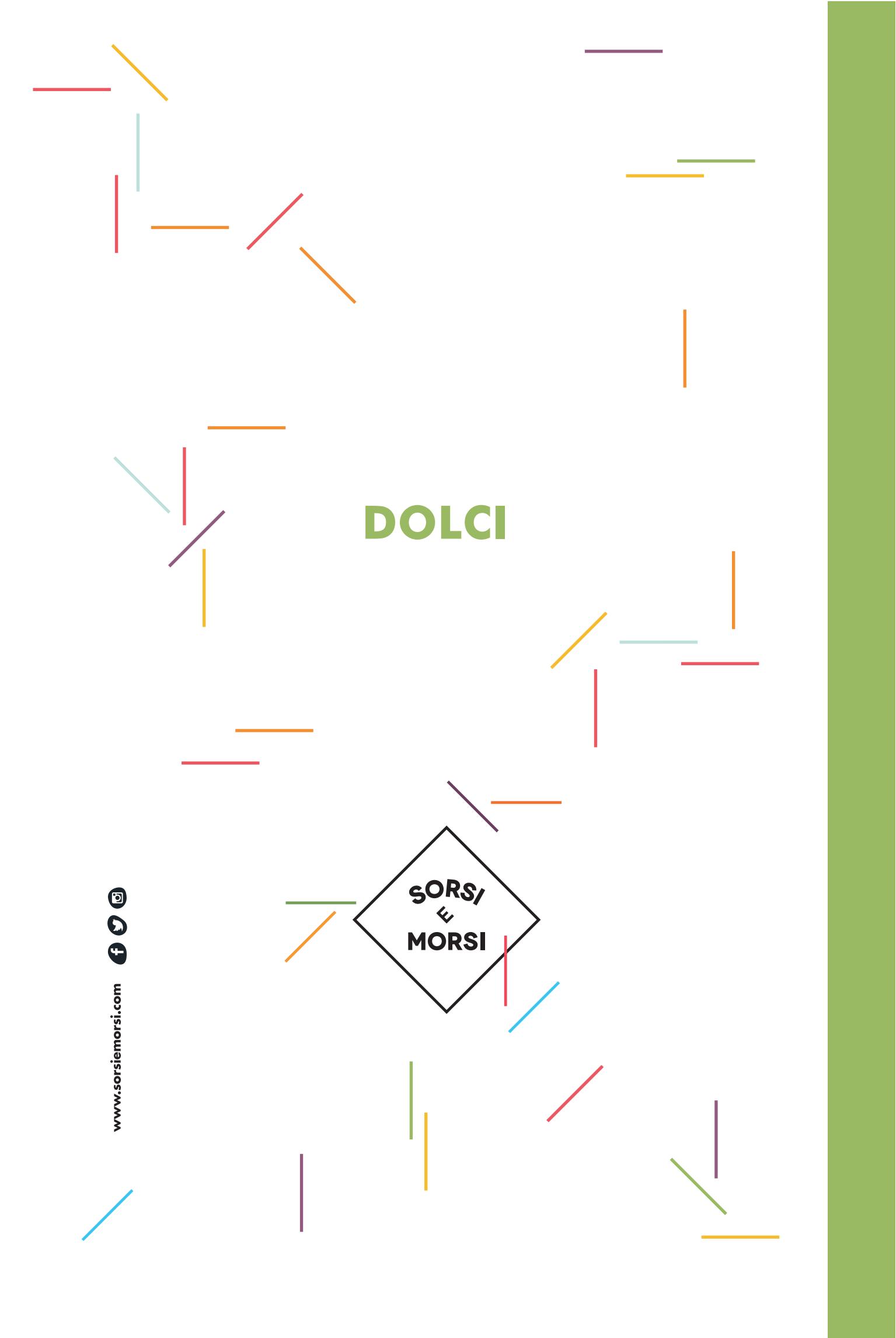
● ENTRECÔTE

Tierno corte de lomo alto de buey salteado con mantequilla de anchoas y especias y acompañado de crujientes patatas fritas. (1, 3, 4, 14) **16,50€**

Disponibilidad de menú sin gluten, listado de alimentos alergénicos y opción de pasta integral. Pregunta a tu camarero.

Listado de alérgenos:

- | | | |
|------------------------|-----------------|----------------|
| 1. Cereales con gluten | 6. Crustáceos | 11. Apio |
| 2. Huevos | 7. Cacahuetes | 12. Mostaza |
| 3. Lácteos | 8. Soja | 13. Altramuces |
| 4. Pescados | 9. Frutos secos | 14. Sulfitos |
| 5. Moluscos | 10. Sésamo | |



DOLCI

SORS/
E
MORSI

www.sorsiemorsi.com



DOLCI

TIRAMISÚ

Suave crema de mascarpone con bizcochos bañados en café italiano. (1, 2, 3) **4.90€**

TARTA DE QUESO

Nuestro éxito: Crujiente base de galleta con una suave crema de queso. (1, 2, 3, 14) **4.90€**

PANNA COTTA

El flan italiano de nata por excelencia. (3) **4.90€**

PARFAIT DE ALMENDRAS

Postre semifrío de almendras típico de Sicilia.
(1, 2, 3, 9) **5.50€**

TARTA DE LIMÓN Y MERENGUE

La clásica "lemon pie", limón y merengue.
(1, 2) **5.50€**

● TARTA DE ZANAHORIA

La más casera, delicioso bizcocho de zanahoria con cobertura de crema de queso y polvo crujiente de canela. (1, 2, 3, 9) **5.50€**

● MOCACCINO

Ligero dueto de mousses de chocolate negro y moca blanco con un crumble de vainilla perfumado con nuestra salsa de chocolate.
(1, 2, 3, 4, 9) **5.90€**

TARTA DE CHOCOLATE

Trata de la casa con chocolate, chocolate y más chocolate. (1, 2, 3, 9) **5.50€**

● TARTA DE CHOCO-COQUE

Delicioso bizcocho de chocolate relleno de mermelada de albaricoque, todo recubierto de una alucinante crema de chocolate negro al 70%.
¿Te la vas a perder? (1, 2, 3, 4, 9) **5.90€**

NARANJA O LIMÓN HELADO

(3) **5.50€**

Listado de alérgenos:

- | | | |
|------------------------|-----------------|----------------|
| 1. Cereales con gluten | 6. Crustáceos | 11. Apio |
| 2. Huevos | 7. Cacahuates | 12. Mostaza |
| 3. Lácteos | 8. Soja | 13. Altramuces |
| 4. Pescados | 9. Frutos secos | 14. Sulfitos |
| 5. Moluscos | 10. Sésamo | |

APERITIVI

SORS/
E
MORSI

www.sorsiemorsi.com



APERITIVI ALL'ITALIANA

Spritz	4 €
Vermouth.....	3 €
Copa Prosecco.....	3 €
Copa Cava	3 €
Copa Vinos Viciosos	3 € / 3,5 €
Copa Lambrusco	2 €

CERVEZAS

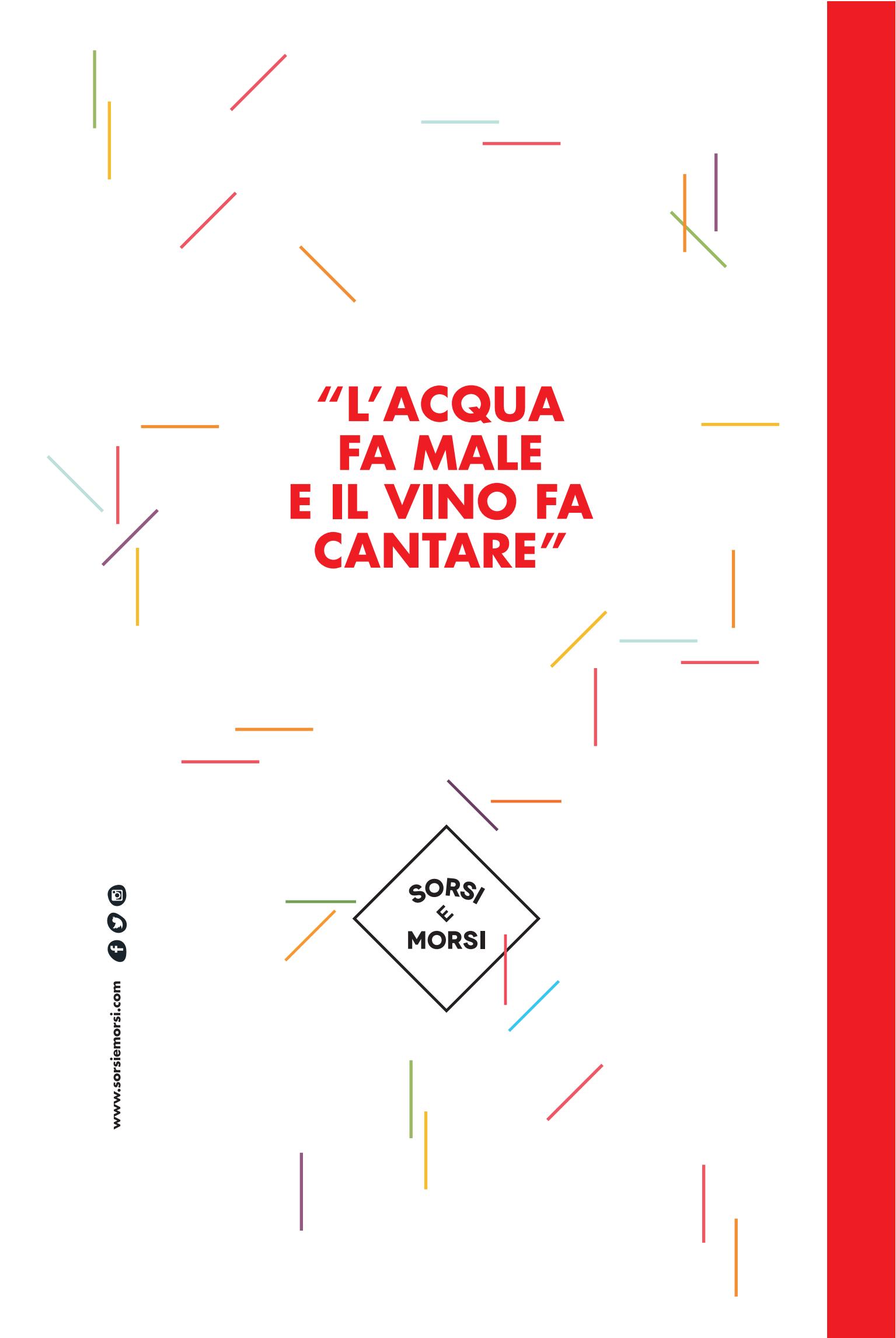
Heineken barril.....	2.30 €
Tercio Moretti.....	3.20 €
Tercio Heineken.....	3 €
Buckler sin alcohol.....	2.80 €

GIN TONIC

Ginself	8 €
Citadelle	8 €
Seagram's	8 €
Tanqueray Ten	8 €
Martin Miller's.....	8 €
Hendrick's.....	8 €
Bull dog	8 €

DIGESTIVI ITALIANI

Grappa 1ª marca	3 €
Limoncello	3 €
Amaro Averna.....	3 €
Sambuca Molinari.....	3 €
Amaretto di Saronno	3 €



**“L’ACQUA
FA MALE
E IL VINO FA
CANTARE”**

SORS/
E
MORSI

L'ACQUA FA MALE E IL VINO FA CANTARE

I NOSTRI ROSSI

Mestizaje Bobal y otros (DOP El Terrerazo) Bodegas Mustiguillo **18.00€**

La Tribu Monastrell-Syrah-Grenache(Do Valencia)
Bodegas Angosto **13.00€**

Prado Rey Roble Tempranillo(DO Ribera del Duero)
Real Sitio de Ventosilla **15.00€**

Lambrusco Grasparossa(Emilia Romagna) Cleto
Chiarli, Italia **14.00€**

I NOSTRI BIANCHI

Prado Rey Verdejo (DO Rueda) Bodegas Prado Rey **14.00€**

Luna Lunera Sauv Blanc (DO Tierra de Castilla)
Bodega Dehesa de Luna) **12.00€**

Eidosela Albariño (DO Rias Baixas) Bodegas
Eidosela **16.00€**

I NOSTRI ROSATI

Excellens Rosado Garnacha tinta- Tempranillo (DO
Rioja) Marqués de Cáceres **14.00€**

Lambrusco Centenario Rosato Emilia Romagna
Italia (Cleto Chiarli) **14.00€**