IL NOSTRO MENÚ

SORSI E MORSI

ENTRANTES INDIVIDUALES

A elegir:

1 en mesas de hasta 5 personas

3 en mesas a partir de 6 personas

PIADINA ITALIANISSIMA
Mozzarella, jamón serrano, tomate natural, rúcula y parmesano en láminas.

POLLO FRITTO
Crujientes tiritas de pollo especiado con tomillo, ajo, comino... acompañadas de una salsa de pimienta.

TEMPURA
Doradas verduras de temporada rebozadas en tempura perfumada con un suave pesto genovés y salsa teriyaki.

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.

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

PATATE NOSTRE
Dorados y crujientes gajos de patatas acompañados de un mojo de tomate asado y una suave ajonesa.

CROCCANTE DI TONNO
Fingers de atún rojo rebozados sobre una mayonesa de aguacate y rúcula y un tartare de tomates semisecos y aceitunas negras.

PANETTI CON SALSE
Viciosos panecillos fritos acompañados de una crema de queso, salsa de tomate picante y paté casero de aceitunas negras.

CARPACCIO TRADIZIONALE
¡El tradicional!...finas lonchas de ternera cruda, aliñadas con aceite de oliva, zumo de limón, champiñones, rúcula y parmesano en láminas.

PLATO PRINCIPAL

Individual

PIADINA MIA
Roastbeef, queso brie, tapenade de aceitunas negras, tomate natural, rúcula, cebolla confitada y mayonesa con un toque de miel.

PIADINA VINCE
Mozzarella, jamón serrano, gorgonzola, setas salteadas y rúcula.

RIGATONI ALLA TRAPANESE
Rigatoni con un delicioso pesto trapanese de Sicilia con almendras tostadas, ajo, albahaca fresca, queso pecorino y tomate.

RIGATONI GORGO E TARTUFO
Rigatoni con una sabrosa salsa con panceta, queso gorgonzola, crema de tartufo, queso parmesano y un toque de nata.

PAPPARDELLE AL RAGÚ
¡Un clásico!...Pappardelle con carne picada y salsa de tomate.

STRANGOZZI MIXATI
Strangozzi con una sabrosa mezcla de setas y champiñones con pollo, salsa de soja, nata y parmesano rallado.

STRANGOZZI AL PESTO
Strangozzi con el clásico pesto de albahaca, nueces y piñones a la tradición genovesa.

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA
Spaghettoni con la clásica salsa de nata, parmesano, huevo, fiambre guanciale y mucha pimienta.

LASAGNA
Pasta al horno (de huevos y espinacas) con salsa bolognesa, bechamel, mozzarella y parmesano.

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.

POLLO ALLA CARBONARA
Jugosa pechuga de pollo envuelta en panceta, cocinada en una suave carbonara de parmesano y acompañada de rostís de patata.

ENTRECÔTE
Tierno corte de lomo alto de buey salteado con mantequilla de anchoas y especias y acompañado de crujientes patatas fritas. (4€ de suplemento)

POSTRE

A elegir:

1 en mesas de hasta 5 personas

3 en mesas a partir de 6 personas

PANNA COTTA
¡El flan de nata italiano por excelencia!

TIRAMISU
Suave crema de mascarpone con bizcochos bañados en café italiano.

TARTA DE QUESO
¡Nuestro éxito!..Crujiente base de galleta con una suave crema de quesos.

TARTA DE CHOCOLATE
Tarta de la casa con chocolate, chocolate y más chocolate

Incluye entrante, segundo plato, pan, postre y café.

* Bebida no incluida

www.sorsiemorsi.com

16'50 €

Precio por persona
IVA incluido