

# IL NOSTRO MENÚ

## 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 mayonesa al cilantro.

### CARPACCIO TRADIZIONALE

Finas lonchas de ternera cruda aliñadas con aceite de oliva, zumo de limón, champiñones, rúcula, parmesano en láminas y unas gotas de crema de balsámico.

### TEMPURA

Doradas verduras de temporada rebozadas y acompañadas de un chutney agrídulce de tomate y albahaca.

### PANETTI CON SALSE

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

### INSALATA VINCENTE

Ensalada de pollo frito sobre una base de lechugas mezcladas, 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 una deliciosa salsa de parmesano y trufa con un toque de parmesano rallado.

### INSALATA CESIRA

Nuestras tiritas de pollo rebozado y frito, con lechuga romana, láminas de parmesano, croutones y panceta crujiente. Todo aliñado con una sabrosa salsa César.

### IL CROSTONE

Deliciosa tosta de pan de cristal con una crema de berenjena ahumada, sabroso roastbeef de cerdo al horno y rúcula. Todo acompañado de una sabrosa salsa de gorgonzola y trufa.

## PLATO PRINCIPAL

Individual

### PIADINA TARTUFELLA

Con una mezcla de quesos, panceta, rúcula y crema de tartufo.

### PIADINA 4 FORMAGGI

Con mozzarella, taleggio, gorgonzola, parmesano y rúcula.

### PIADINA ITALIANISSIMA

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

### RIGATONI GORGONZOLA E TARTUFO

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

### RIGATONI TRAPANESE

Delicioso pesto trapanese de Sicilia con almendras tostadas, ajo, albahaca fresca, queso pecorino y tomate.

### RIGATONI PANCETTA E CAPPERI

Con cebolla, ajo, romero fresco, panceta, alcaparras, tomate natural y parmesano rallado.

### PAPPARDELLE AL RAGÚ

La más clásica, con carne picada y salsa de tomate.

### PAPPARDELLE SALMONE E ASPARAGI

Deliciosa mezcla de salmón ahumado, espárragos verdes y tomates cherry. Todo acompañado de salsa de tomate y nata.

### STRANGOZZI MIXATI

Sabrosa mezcla de setas y champiñones con pollo, salsa de soja, nata y parmesano rallado.

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA

La clásica con nata, parmesano, huevo, fiambre guanciale y mucha pimienta.

### LASAGNA

Pasta al horno (de huevo y espinacas) con salsa boloñesa, bechamel, mozzarella y parmesano.

### RAVIOLONI ALLA BUFALA

Pasta fresca rellena de ricotta de búfala y espinacas con una fresca mezcla de salsa de tomate, tomate natural, mozzarella de búfala, rúcula y parmesano.

SORSI  
E  
MORSI

## 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!

### TIRAMISÚ

Suave crema mascarpone con bizcochos bañados en café italiano.

### TORTA DI FORMAGGIO

¡Nuestro éxito!...Crujiente base de galleta con una suave crema de queso.

### BROWNIE CON HELADO

Dulce bizcocho de chocolate con helado de vainilla, nueces y salsa toffee.

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

\* Bebida no incluida

16'50  
€

Precio por persona  
IVA incluido



www.sorsiemorsi.com