

IL NOSTRO MENÚ

DISPONIBLE A MESA COMPLETA.

ENTRANTES

A elegir:

1 entrante por persona en mesas de hasta 5 personas.

Degustación de 3 entrantes para compartir en mesas de 6 personas o más.

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, parmesano rallado, rúcula y una emulsión de encurtidos y mostaza verde.

TEMPURA

Doradas y crujientes verduras en tempura acompañadas de una salsa romescu de tomate seco.

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 mézclum, tomate natural y crema de aguacate. Aliñada con una sabrosa crema de vinagre balsámico, kikos de maíz y láminas de parmesano.

MOZZARELLA IN CARROZZA

Típicamente napolitano, mini bocaditos empanados y fritos rellenos de suave mozzarella, jamón york, tomate y albahaca.

INSALATA DI PASTA INTEGRALE

Con una base de tallarines integrales, mozzarella, aguacate, tomatitos semiasados, rúcula, huevos de codorniz y ramilletes de brócoli. Todo aliñado con una vinagreta de hierbas aromáticas y jengibre.

IL CROSTONE

Tosta de pan de cristal acompañada de patatas a lo pobre, finas lonchas de cerdo asado y una deliciosa salsa de gorgonzola y setas.

PLATO PRINCIPAL

Individual

PIZZA ZUCCA

Con calabaza asada, gorgonzola, mozzarella de vaca y de búfala, berenjenas en aceite y salami picante.

PIZZA 4 STAGIONI

Con tomate, mozzarella, champiñones, jamón york, alcachofas, pimientos y aceitunas negras.

PIZZA MARGHERITA

Con tomate, mozzarella y albahaca.

RIGATONI GORGONZOLA E TARTUFO

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

RIGATONI TRAPANESE

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

PAPPARDELLE PESTO DI RUCOLA E CAPRA

Delicioso pesto de rúcula y queso de cabra con nueces para este clásico reinventado de la cocina genovesa.

PAPPARDELLE AL RAGÚ

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

PAPPARDELLE WOK SALMONE E VERDURE

Mix de verduras frescas salteadas con salmón ahumado, toques tailandeses y anacardos.

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA

Con parmesano, huevo, fiambre guanciale, un toque de nata y mucha pimienta.

LASAGNA

Pasta al horno con salsa boloñesa, bechamel, mozzarella y parmesano.

TORTELLONI RUSTICA DI NOCI E GORGONZOLA

Pasta fresca rellena de queso ricotta y espinacas con una viciosa crema de gorgonzola, queso pecorino, parmesano, nata y nueces.



POSTRE

A elegir:

1 postre por persona en mesas de hasta 5 personas.

Degustación de 3 postres para compartir en mesas de 6 personas o más.

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

Dulce bizcocho de chocolate con crema inglesa de vainilla y salsa de chocolate.

*** Includo pan, bebida y café.**

De lunes a viernes por la noche
Sábado, domingos y festivos
todo el día.

**** Disponible BARRA LIBRE (+9€)**
en mesa completa.

Duración: 2 horas desde el inicio
de la comida o cena.
Incluye: agua, refresco, cerveza y
vino de la casa.



www.sorsiemorsi.com

19€

Precio por persona
IVA incluido