

# MENÚ DEL GIORNO



## ENTRANTES

### INSALATA QUINOA

Timbal de quinoa y rúcula con tomate en texturas, calabacín, queso feta, cilantro, cebolla morada, jengibre y anacardos tostados. Aliñado con una vinagreta de aceite oliva virgen.

### INSALATA VINCENTE

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

### 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.

### POLLO FRITTO

Crujientes tiritas de pollo especiado con ajo, comino... Acompañadas de una mayonesa al cilantro.

### PIADINE ALLE VERDURE

Piadina rellena de verduras al horno con tomate seco, mozzarella, rúcula y parmesano en láminas.

### PANETTI CON SALSE

Viciosos panecillos fritos acompañados de dos de nuestras salsas más famosas.

### CREMA FREDDA

¡Pregunta a tu camarero por la crema del día!

### ANTIPASTO DEL GIORNO

¡Pregunta a tu camarero!.

## PLATO PRINCIPAL

### PIZZA 4 FORMAGGI

Con tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesano y scamorza.

### PIZZA MELANZANA

Con tomate, mozzarella, berenjenas fritas, tomates cherry, albahaca y parmesano.

### RIGATONI TRAPANESE

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

### RIGATONI GORGONZOLA E TARTUFO

Con una sabrosa salsa de guanciale, queso gorgonzola, crema de tartufo, parmesano y un toque de nata.

### SPAGHETTONI ALLA CARBONARA

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

### PAPPARDELLE AL RAGÚ

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

### STRANGOZZI AL PESTO E BUFALA

Uno de nuestros clásicos, acompañado de una deliciosa mozzarella de búfala y piñones.

### LASAGNA

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

### PIATTO PRINCIPALE DEL GIORNO

¡Pregunta a tu camarero!.

## POSTRE

### PANNA COTTA

¡El flan de nata italiano por excelencia!

### TIRAMISÚ

Suave crema mascarpone con bizcochos bañados en café italiano.

### BROWNIE

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

### CHEESECAKE

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

DISPONIBLE DE LUNES A VIERNES A MEDIODÍA

\* Agua, refresco, cerveza o copa de vino de la casa.

Precio por persona. IVA incluido.

# 11'50 / 12'90

BEBIDA\*, PAN  
Y CAFÉ.

BEBIDA\*, PAN  
POSTRE Y CAFÉ.



www.sorsiemorsi.com