IL NOSTRO MENÚ

DISPONIBLE A MESA COMPLETA.

SORSI E MORSI

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 GORGO 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 AL CARTOCCIO
Nuestra opción más mediterránea: mejillones, almejas y gambas con un toque de salsa de tomate en un fantástico envoltorio.

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 GORGO
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.

* **Incluido 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