

San Pietro

TRATTORIA

ANTIPASTI

Provolone Grigliato - provolone a la planxa, tomàquets confitats, pa, salsa verde	12
Arancino Caprese - farcit de tomàquets secs, mozzarella, alfàbrega; salsa de pèsols	8
Carpaccio di Manzo e Erbe - filet de bou, herbes, Parmigiano Reggiano, vinagre balsàmic, ruca, tàperons	14
Cannelloni di Zucchine - farcit de bolets, escalunyes, formatge d'ovella; pèsols, oli de tòfona	11
Bagna Cauda - crema d'alls rostits i anxoves del Mar Cantàbric, crudides d'escalunyes, pastanaga i pebrot vermell; crostons, oli de ceba cremada	9
Polipetti alla Pescatora - popets amb salsa de tomàquet, cigrons, julivert, pa	9
Caponata e Mozzarella - caponata d'albergínies, mozzarella di bufala, olives Taggiascha, pinyons, pesto	10

PRIMI PIATTI

Spaghetti Carbonara - rovell d'ou, guanciale, Parmigiano Reggiano, formatge Pecorino, pebre negre	13
Tagliatelle Bolognese - salsa bolognese, tomàquets cherry, alfàbrega	12
Paccheri alla Norma - albergínies, tomàquets cherry, formatge fumat, salsa de tomàquet, alfàbrega	13
Garganelli Gorgonzola e Nocciola - salsa de gorgonzola, avellanes, porros	12
Raviolo Manzo Brasato al Sugo di Funghi - raviolis farcits de bou, salsa de bolets, nata, julivert	16
Mezzelune di Funghi al Burro - mezzelune farcides de bolets; mantega d'herbes, carxofes fregides, llimona	15
Trofie al Ragu Bianco - botifarra, ceba, fonoll, nata, pèsols, julivert	13

SECONDI PIATTI

Anatra Invernale - magret d'ànec a baixa temperatura, demi-glace al cafè, cous cous, avellanes, taronges confitades	18
Milanesa di Vitello - escalopa de vedella, patates fregides casolanes, llimona	16
Risotto di Zucca e Taleggio - risotto de carbassa, formatge Taleggio, avellanes	15
Polpette di Agnello e Polenta - mandonguilles de xai, polenta cremosa, tomàquets cherry confitats, porro	17

LE PIZZE

Margherita salsa de tomàquet, mozzarella, Parmigiano Reggiano, alfàbrega, oli d'oliva	12
Prosciutto salsa de tomàquet, mozzarella, Parmigiano Reggiano, pernil dolç, orenga	14.5
Pompei salsa de tomàquet, mozzarella, Parmigiano Reggiano, pernil serrà salat, ruca, oli d'oliva	15.5
Pepperoni salsa de tomàquet, mozzarella, Parmigiano Reggiano, pepperoni	14.5
Regina salsa de tomate, mozzarella, Parmigiano Reggiano, prosciutto cotto, champiñones, aceitunas Taggiascha, orégano	13.5
Vegetariana salsa de tomàquet, mozzarella, Parmigiano Reggiano, tomàquets cherry, ceba morada, xampinyons, carbassó, oli d'oliva	14.5
Diavola salsa de tomàquet, mozzarella, Parmigiano Reggiano, sobressada picant, ceba morada, pebrots, julivert	13.5
Capricciosa Bianca nata, mozzarella, Parmigiano Reggiano, bacon, xampinyons, ceba morada	13.5
Ai Quattro Formaggi nata, mozzarella, Parmigiano Reggiano, provolone, gorgonzola	14.5
Bufala mozzarella, Parmigiano Reggiano, mozzarella di bufala, tomàquets cherry, pesto, oli d'oliva	16
Contadina nata, romaní, Parmigiano Reggiano, mozzarella, butifarra, patata	14.5

DOLCI

Tiramisú	6
Baba al Rhum - pa de pessic esponjós immers en rom; nutella, maduixes, taronges confitades	7
Pipasener e Zabaione - pastís de panses, nous, xocolata, crema de zabaione	6
Assortimento di Gelati - xocolata negra, pistatxo, cheesecake amb dolç de llet, gerd	6

BIBITE

Refrescs	3.5
Cervesa	3.5
Aigua	3
Aigua amb gas	3
Sucs	3.5

VINI

Negre	
Clos de la Terra - DO Catalunya	12 / 4
Adaras Aldea Bio - DO Almansa	14 / 4
Coto de Hayas - Campo de Borja	13.5
Mas del Mets - DO Montsant	14.5
Finca Iriarte - DO Rioja	15
Villadelops Bio - DO Penedès	15
Viñabuena Crianza - DO Ribera del Duero	16
Martinez Coria - Rioja Crianza	17
Les Couins L'Inconscient - DO Priorat	23
Blanc	
Coto de Hayas Chardonnay - Campo de Borja	13 / 4
Tacho y Toya - DO Rueda	14.5
Parras do Formigal - Albariño	17.5
Vignes d'Altitude Vermentino - IGP Côtes Catalanes	18.5
Rosat	
Vieux Château Lamothe - AOC Bordeaux	14.5 / 4
Rosé Mariné - DO Utiel - Requena	16
Escumant	
Mondet Grande Réserve Brut - Champagne	40
Albet i Noya Can Vendrell - DO Cava	16
Lambrusco Rosso - Italia	17
Lambrusco Rosato - Italia	17

Carta d'al·lèrgens disponible

 **TRATTORIASANPIETRO**

WWW.SANPIETROANDORRA.COM

San Pietro

TRATTORIA