



Cuina siciliana tradicional

Cada dia elaborem la pasta fresca i l'amanim amb productes de temporada i proximitat que ens porten els nostres proveïdors.

La majoria dels nostres productes provenen directament de Sicília.

Totes les carns, verdures i ous són ecològics.

Antipasti

Caponata – 10,00 €

Parmiggiana de albergínia i *pecoriono* fresc – 9,00 €

Mandonguilles de sardina fresca, tomàquet i menta – 11,00 €

Tomàquet sec Sicilià a la brasa

farcit de *mollica* – (u.) 2,50 €

Pasta fresca

Rigatoni amb pesto de tomàquet sec,

ametlla i alfàbrega – 14,00 €

Spaghetti “amb *le sarde*” – 16,00 €

Tagliatella amb cua de vedella desossat – 18,00 €

Rigatoni amb ragú de porc i bolets de temporada – 16,00 €

De la mar

Calamar de potera rostit – 18,00 €

Morro de bacallà a la brasa amb pebrots rostits – 22,00 €

De la terra

Botifarra. Recepta familiar – 13,00 €

Involtino de vedella amb formatge

caciocavallo i cansalada – 16,00 €

Dolços

Cannolo de ricotta d'ovella – 6,00 €

Brioix calent amb gelat de mascarpone

i fruita de temporada – 6,00 €

Una selecció dels nostres plats habituals, amb variacions segons la temporada.
Pa del Forn de Sant Josep – 2,00 € / IVA inclòs

Horari

Obert de

dimarts a diumenge.

de 13.30 a 15:00 h

i de 20:30 a 22:30 h.

Tancat diumenge nit i dilluns.

93 566 28 14

reservas@unaltrastoria.cat

Menú degustació

1 aperitiu

4 antipasti

2 pastas

1 postre

Preu

30 € IVA inclòs.

Begudes no incloses.

Possibilitat de menú per a grups