

ERAGALUZ

SPUNTINI

Focaccia al rosmarino amb pomodoro — 6€

Croquetes de llamàntol 4 ud. — 12€

Skordalia amb pa a la brasa — 9,5€

Calamars fregits amb mayo de basil i llima — 14,5€



PER COMINCIARE

Stracciatella de burrata amb carxofes,
anxoves i ous de truita — 17€

Amanida d'ànec glacejat al Mòdena
amb poma vermella del Trentino i aranja — 15€

Amanida de carbassa rostida amb formatge caprino,
créixens, escalunya al vi i festucs — 14€

Carpaccio de fonoll, tomàquet sec, burrata y olives — 14,5€

Carpaccio de tonyina, oli d'oliva
amb tàperes de Pantelleria— 18,5€

Carpaccio de vedella amb pèsols, espàrrecs,
formatge pecorino I mostassa — 16,5€

Tomatitos de San Marzano,
albergínia rostida i pesto de pipes — 14€

TRAGALUZ

PASTA

Tagliolini cacio e pepe — 15€

Amb tòfona d'Estiu — 23€

Tagliatelle verd, espinacs, tirabecs,
espàrregs i parmesà — 14,5€

Pappardelle al ragout de cua de bou — 17€

Risotto milanese amb ossobuc — 25€

Mezzi paccheri amb turbot,
fonoll i espàrrec marí — 19€

Fusilli freschi amb n'duja, burrata i tomàquets — 16€

Lasanya a la norma — 18€



PESCE E CARNE

Llobarro amb crema d'ametlles,
Porro al rostit i bimi — 23,5€

Turbot amb col a la brasa, broccoletti
i vinagreta de llimona i pinyons — 23,5€

Calamarcets de platja amb n'uja i puré rústic — 19€

Bruschetta de steak tartar amb créixens i encurtits — 18€

Hamburguesa de vedella estil toscà — 15,50€

Milanesa de pollastre estil César — 17,50€

Filet alla Rossini — 30€

EL AGALUZ

DOLCI

Cheesecake — 7,7€

Tiramisú — 8€

Sopa de cítrics amb fruita
i sorbet de pinya i gíngebre — 7€

Coulant de xocolata amb sorbet de mandarina — 8€

Limoncello pie — 7€

Babá al ron amb ganache de xocolata blanca
i gelatina de llima — 8€

Gelats artesans — 7€