



*Luigi*

RISTORANTE PIZZERIA  
FORNO A LEGNA

Menú  
de Nadal

2024-2025

# Menú Tifosi

Luigi  
PIZZERIA  
FORME A LEGNA

## Per compartir

### INSALATA LUIGI

Amanida mezclum, tomàquet cherry, pera, parmesà, pinyons, ricota i vinagre de Mòdena.

### MORTADELLA D.O.P AL PISTACCHIO

Mortadel·la D.O.P. amb festuc i parmesà amb 24 mesos de curació.

### PANE DI PIZZA

Pa de pizza amb all, romaní, oli d'oliva i orenga.

### PROVOLONE NEL FORNO A LEGNA

Formatge provolone fos en forn de llenya amb tomàquet cherry i orenga.

### INVOLTINI DI MELANZANE

Rotllets d'albergínia amb formatge provolone, pernil cuit, salsa tomàquet, parmesà i salsa de pesto.

## Segon a escollir

### RIGATONI LUIGI

Rigatoni, xampinyons, pollastre, nata i parmesà.

### Milanesa alla napoletana

Milanesa de pollastre amb salsa napolitana i mozzarella.

### GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Nyoquis de patata amb mozzarella, salsa de tomàquet, alfàbrega, parmesà i pebre negre.

### RISOTTO GORGONZOLA E NOCI

Risotto amb crema de gorgonzola, nous i parmesà.

### PIZZA

Margherita, Prosciutto, 4 Formaggi o Caprichosa.

## Postres a escollir

Tiramisú.

Panna cotta amb fruits vermells.

Gelat: Xocolata, Vainilla o Maduixa.

## Beguda

Aigua, refrescos, cervesa, vi,  
Copa de prosecco i Cafè amb tertúlia.

PVP: 40€ per persona

# Menú Corleone

Luigi  
PIZZERIA  
FORME A ROMA

## Per compartir

### INSALATA BURRATA

Amanida de cremós de mozzarella amb ruca, tomàquet cherry, pesto i pinyons torrats.

### TARTARE DI SALMONE E MANGO

Tàrtar de salmó, mango i alvocat amb vinagreta de soia, llima i gíngebre.

### PANE DI PIZZA

Pa de pizza amb all, romaní, oli d'oliva i orenga.

### MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Pastís d'albergínia amb parmesà, mozzarella, tomàquet, alfàbrega i salsa de pesto.

### COZZE ALLA MARINARA

Musclos amb tomàquet cherry, all, vi blanc, fumet de peix i pesto genovese.

## Segon a escollir

### RIGATONI ALLA NORMA

Rigatoni amb salsa de tomàquet cirerol, albergínia, alfàbrega, formatge pecorí mozzarella de búfala.

### RIGATONI ALLA CAMPAGNOLA

Rigatoni amb daus de filet de vedella, funghi porcini, ceba i cirerols.

### RAVIOLIDI DI ZUCCA E PARMIGIANO

Pasta fresca farcida de carbassa i parmesà amb crema de parmesà.

### RISOTTO AL NERO DI SEPIA

Risotto amb sépia, tinta de calamar, patates de calamar fregides i maionesa de cítrics.

### PIZZA

Margherita, Prosciutto, 4 Formaggi o Caprichosa.

### TAGLIATA ALLA FIORENTINA

Entrecot de vedella a la planxa.

### FILETTO DI SPIGOLA ALL'AGLIO NOVELLO

Llobarro amb alls tendres.

## Postres a escollir

Cannoli sicilià farcit de ricota i xocolata amb granola de festuc.

Tiramisú.

Sorbet de llimona.

## Beguda

Aigua, refrescos, cervesa, vi,  
Copa de prosecco i Cafè amb tertúlia.

PVP: 45€ per persona

## Per compartir

### INSALATA CAPRESE

Amanida de tomàquet amb mozzarella de búfala i vinagreta d'alfàbrega.

### SELEZIONE D.O.P. DI AFFETTATI ITALIANI CON PARMESANO

Selecció D.O.P. d'embotits italians (mortadel·la de festuc, coppa, porchetta i prosciutto San Daniele) amb parmesà.

### FOCACCIA LUIGI

Focaccia amb all, romaní, orenga, straciatella, tomàquet cherry, salsa de pesto i alfàbrega.

### VONGOLE ALLA SAN DANIELE

Cloïsses, vi blanc, fumet de peix, tacos de pernil San Daniele i julivert.

### LASAGNA ALLA FERRARESE

Lasanya amb salsa bolonyesa, parmesà, beixamel i pernil cuit.

## Segon a escollir

### PACCHERI ALLA AMATRICIANA, STRACCIATELLA, BASILICO E MENTA

Paccheri amb guanciale, salsa de tomàquet, ceba, vitet, straciatella, alfàbrega i menta.

### CAPPELLACCIO DI BUFALA E BASILICO

Pasta fresca farcida de mozzarella de búfala amb salsa de tomàquet, parmesà i alfàbrega.

### RISOTTO FUNGHI PORCINI E TARTUFO

Risotto amb funghi porcini, nata, parmesà i pols de tòfona.

### PIZZA

4 Stagioni, Riavulill o Barcelona 92.

### FILETTO ALLA PIASTRÀ O SALSA GORGONZOLA

Filet de vedella a la planxa o amb salsa gorgonzola.

### SALMONE MIMOSA

Salmó amb salsa de safrà i pebre rosa.

## Postres a escollir

Cheesecake amb crema de fruits vermells.

Tiramisú.

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla.

## Beguda

Aigua, refrescos, cervesa, vi,  
Copa de prosecco i Cafè amb tertúlia.

PVP: 50€ per persona



Luigi

RISTORANTE PIZZERIA  
FORNO A LEGNA

## TERMINIS I CONDICIONS DE RESERVA

### Condicions de pagament

Es sol·licitarà un previ del 50% sobre l'import total del servei a la confirmació del grup . El 50% restant serà liquidat directament al establiment.

### Condicions de facturació

La facturació es realitzarà en base a la última confirmació, que es deurà portar a terme 7 (set) dies previs al servei, en el que quedaran establerts de forma definitiva tots els detalls i característiques del servei/event.

### Política de cancel·lacions

Les anul·lacions o cancel·lacions prèvies a 7 (set) dies del servei/event no tindran penalització alguna (es retornarà el import total abonat).

Las anul·lacions o cancel·lacions realitzades dins dels 7 (set) dies previs al servei/ event, tindran una penalització del 50% del total (no es retornarà l'import abonat).

Els preus inclouen el IVA.