

ILUZIONE

Stuzzichini: Formaggi 4 / Olive 3,5 / Aperitiu Iluzione 9 / Copa Hugo Spritz 10 / Servei pa: 2 per PAX
Tagliere di Formaggi variat - Mezza 16 / Completa 23

Antipasti

- Tagliere di mortadella artigianale**  16
Fusta de mortadella DOP amb parmigiano.
- Carciofo del Prat ILUZIONE**    15,5
Tres carxofes confitades amb salsa tonnata.
- Vitello tonnato**   17
Rostit de vedella amb salsa de tonyina i tàperes.
- Carpaccio di bue**  16
Carpaccio de bou amb ruca i parmigiano.
- Carpaccio di tonno**    18
Carpaccio de tonyina aromatitzada amb oli d'oliva i soja.
- Carpaccio di gamberi rossi**  24
Carpaccio de gambes vermelles de Palamós amb poma i gerds.
- Tartare di bue**  17
Amb ceba, tàperes, ou de guatlla, condimentat i amb patates al forn.
- Burrata còctel amb pomodoro**  125 g 250 g
14 17
Burrata Pugliese amb tomàquets variats.
- Instalata Niça**    17
Enciam, tomàquet, ceba, olives, ou dur, ventresca, anxoves i salsa Harry's.
- Il poke vegetarià**   13
Tàrtar de remolatxa, alvocat i quinoa.
- Il poke Maui**   17,5
Salmó, mel de maracujà, ceba crisp, alvocat i quinoa.

Scrocchia pizza romana

- Margherita**   16,9
Mozzarella, crema de tomàquet i alfàbrega.
- Burrata**   19
Burrata 125 g amb còctel de tomàquets i ruca.
- Fungo**   19
Mozzarella, parmesà, ceps, portobel·lo, julivert i ceba.
- Tòfona**    21
Mortadella DOP amb provolone, crema de tòfona negra i festuc.
- Rosbif**   20
Rostit de vedella, salsa de mostassa, salsa bruna i ruca.
- Porchetta**    20
Porchetta marinada 24 h i rostida a baixa temperatura amb salsa tonnata.
- Ibèrica**   22
Espatlla ibèrica amb tomàquet fresc, ruca, làmines de parmesà i stracciatella.

Caldi

** Les nostres pastes fresques són elaborades a mà a Iluzione

- Parmigiana di melanzane**  17
Albergínies a la parmesana.
amb burrata + 5
- Polpo alla Putanesca flambé**  18
Pop flamejat amb anxoves, tomàquet envinagrat i patates.
- Risotto**   25
Porcini i tòfona emmantegat en una forma de parmesà.
- Ravioli di ricotta**   22
Pasta fresca farcida de ricotta i llimona amb salsa de tomàquet cirerol sicilià.
- Gnocchi di patate**    21
Pasta fresca a l'estil del xef.
- Paccheri alla Genovese**   27
Pasta Genovese amb vedella, ceba i parmesà.
- Strozzapreti carbonara della casa i tòfona**    31
Pasta fresca amb ou, tòfona i pecorino.
- Strozzapreti nero alla carbonara di mare**    34
Pasta fresca amb tinta de calamar, ou, gamba vermella i caviar.
- Salmone alla arancia e fagiolini**  25
Salmó a la planxa amb salsa de taronja i mongeta verda.
- Casseruola di rombo**  28
Cassola de turbot amb tomàquet fresc, ceba, api fresc i patates.
- Orecchia di Elefante alla milanese**   34
Vedella amb os, acuradament arrebossada amb farina de grissini, patates al forn i còctel de tomàquets.
- Tagliatta d'angus**  38
Acompanyada de patates al forn, ruca, tomàquet i parmesà.
- Pasta speciale del giorno**
Pregunta per la pasta especial del dia.
- Dolci**
- Tiramisú Iluzione**    7,9
Crema de mascarpone, cafè, Marsala i carquinyolis.
- Lemon pie casolà**    7,5
Crema freda de llimona, crumble i merenga.
- Panna cotta di stagione**   7
Pregunteu el sabor de temporada.
- ConchisCake**   8
Deliciós pastís de formatge casolà.
- Affogato al café o Limoncello**  7

Il vino rosso

Melior Roble C5 A20

Ull de llebre - Espanya, Ribera del Duero.

Mezzapezza C5,5 A21

Primitivo de Salento - Itàlia, Puglia.

Azpilicueta Criança Magnum C6 A49

Ull de llebre, morastell i samsó - Espanya, Rioja.

La Vieille Ferme A23

Syrah, garnatxa, carinyena i cinsault - França, Côtes du Luberon.

Vinyarets A22

Ull de llebre, sumoll i garnatxa - Espanya, Penedès.

Karma del Drac (Nat Bio) A23

Ull de llebre, cabernet i carinyena - Espanya, Montsant.

Azpilicueta Colección Privada A34

Ull de llebre, morastell i samsó - Espanya, Rioja.

Ysios Reserva Selección A36

Ull de llebre - Espanya, Rioja.

Tarsus Terno A43

Tinta fina - Espanya, Ribera del Duero.

Purgatori A69

Syrah, garnatxa, carinyena - Espanya, Costers del Segre.

Giuseppe Cortese Rabaja A89

Nebbiolo - Itàlia, Barbaresco.

Il vino bianco

San Marco C5 A20

Pinot grigio - Itàlia, Veneto

La Vieille Ferme Blanc C5 A20

Garnatxa, vermentino, ugni i bourboulenc - França, Côtes du Luberon

Melior Verdejo C5 A20

Verdejo - Espanya, Rueda

Martín Codax A23

Albariño - Espanya, Rías Baixas

Pagliatura A24

Vermentino - Itàlia, Toscana

Il vino rosato

Born Rosé C5 A20

Garnatxa i ull de llebre - Espanya, Penedès.

La Vieille Ferme Rosé A22

Cinsault, garnatxa i syrah - França, Côtes de Provence.

Miraval A35

Cinsault, garnatxa i rolle - França, Côtes de Provence.

Il vino spumante

Cinzano Prosecco C5,9 A22

Glera - Itàlia, Veneto.

Terrer de la Creu Brut Nature C6 A24

Xarel·lo, macabeu i parellada - Espanya, Cava.

Mumm Grand Cordon C10 A41

Pinot noir, chardonnay i pinot meunier - França, Champagne.

Labrusca Bianco A19

Lambrusco - Itàlia, Reggiano DOP.

Labrusca Rosso A19

Lambrusco - Itàlia, Reggiano DOP.

Casa Belfi Bianco Natural A22

Raboso, cabernet franc i cabernet sauvignon - Itàlia, Veneto.

Salisa Blanc de Blancs A58

Chardonnay - Itàlia, Trento.

Frerejean Frères Blanc de Blancs Cru A87

Chardonnay - França, Champagne.

La bevanda

Aigua sostenible 2,5

Vichy Catalán 3,2

Refrescos 3,2

Tònica 3

Heineken 250 ml - 3,5

Paulaner 300 ml - 4,6 500 ml - 8

Espresso 1,9

Tallat 2,1

Espresso doble 2,1

Cafè amb llet 2,2

Cappuccino 2,4

Americà 2,2

Te i infusions 2,9

