

# R A V I O L O

CARTA



## A M A N I D E S I E N T R A N T S F R E D S

Amanida de fruits de l'hort amb vinagreta	7,50€
Amanida fantasia: <i>arròs, pollastre, xampinyons, maionesa i pernil ibèric</i>	10,00€
Encenalls de pernil ibèric amb pa de coca de Folgueroles, torrat amb tomàquet	15,50€
Amanida de tomàquet i mozzarella de búfala	9,75€
Antipasto ( <i>assortit d'amanides</i> )	12,50€
Amanida de formatge de cabra amb codony i vinagreta de fruits secs	10,50€
Amanida Xatonada ( <i>escarola, bacallà, tonyina, anxoves, olives i romesco</i> )	11,50€
Tàrtar de salmó amb alvocat	11,50€

## E N T R A N T S C A L E N T S I A R R O S S O S

Arròs sec de costella de porc Ral amb ceps	13,00€
Arròs melós de gamba vermella i espàrrecs verds	16,00€
Arròs sec de calamars i botifarra negra	13,90€
Coca de pernil Ibèric amb poma i foie caramel·litzat	12,00€
Coca de carbassó i llagostins gratinat amb all i oli	11,00€
Risotto de ceps	14,00€
Croquetes de pernil ibèric	7,00€

## P A S T A F R E S C A

Espaguetis blancs a la carbonara, bolonyesa, pesto	9,00€
Raviolis de verduretes i llagostins amb crema de marisc	11,10€
Raviolis de carn amb crema de ceps	10,00€
Raviolis de cua de bou i foie amb crema de parmesà i tòfona	11,00€
Espaguetis negres amb gambes a la flama	12,00€
Lasanya de carn amb beixamel i gratinada	9,00€

TOTA LA NOSTRA PASTA L'ELABOREM A PARTIR DE SÈMOLA DE BLAT DUR I OUS FRESCOS

Entreteniments (*per persona*) 1,65€

# RAVIOLO

CARTA



## PEIXOS I CARNES

Calamarcets a la planxa	12,00€
Lluç de palangre amb pil pil d'alfàbrega i verdures de temporada	15,00€
Bacallà amb albergínia fumada, tomàquet confitat i pesto	15,50€
Rap amb suc de rostit, verdures i bolets	17,00€
Pop amb sobressada de Can Rovira i crema de patata	16,00€
Carpaccio de vedella amb formatge parmesà	10,50€
Entrecot de vedella amb salsa de ceps	16,00€
Medalló de filet de vedella amb porto i foie	17,50€
Secret d'Ibèric d'aglà amb llàgrima de poma i reduir d'Oporto	14,90€
Tallata de vedella amb herbes al forn	15,00€
Espatlla de xai sense feina amb cremós de pastanaga i romaní	13,00€
Melós de vedella amb salsa d'Oporto i crumble de parmesà	14,50€

## LES NOSTRES PIZZES

Pizza Nostra: tomàquet, mozzarella i coberta d'encenalls de pernil Ibèric	14,00€
Pizza de mozzarella de búfala: t, m, ceba confitada, bacó, parmesà i oli d'alfàbrega	10,80€
Sophie: tomàquet, mozzarella i coberta de carpaccio de vedella	10,55€
Pizza d'escalivada amb formatge de cabra tomàquet i mozzarella	10,80€
Pizza blanca de ceps: crema de bolets, ceps i mozzarella	12,50€
Pizza de llagostins: tomàquet, mozzarella, alls tendres i trompetes	13,50€
Pizza de Pagès: crema de bolets, búfala, botifarra esparracada, ceba confitada, parmesà, ruca	12,90€
Pizza de peu de porc amb llagostins i pinyons	12,90€

## PIZZES CLÀSSIQUES

Hortelano: tomàquet, mozzarella, carbassó, albergínia, pebrot, xampinyons, olives i carxofes	10,00€
Margarita: tomàquet, mozzarella, i pernil dolç	9,00€
Calzone: tomàquet, mozzarella, salami, xampinyons, pernil dolç i ou	10,00€
Quatre formatges: tomàquet, mozzarella, emmental, gorgonzola, i parmesà	10,40€
Quatre estacions: tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons, carxofa, tonyina i olives	10,80€
Fumada: tomàquet, mozzarella, llom fumat, bacó, i Frankfurt	10,20€
Pizza de gambetes i calamars tomàquet i mozzarella	11,50€
Rústica: tomàquet, mozzarella, chistorra, xampinyons, ou, pebrot, i bacó	10,00€

# R A V I O L O

CARTA DE VINS



## V I N S B L A N C S

ABADAL PICAPOLL   <i>D.O. Pla de Bages. Amb cos, molt equilibrat</i>	18,00€
ALBARIÑO VIONTA   <i>D.O. Ries Baixes. Afruitat, entrada suau i bona acidesa</i>	16,50€
MARCELONA DE MONT MARÇAL   <i>D.O. Penedès. Vi sec, molt suau</i>	10,00€
MAS DE SANT ISCLE PICAPOLL   <i>D.O. Pla de Bages. Vi sec, equilibrat</i>	16,50€
GRAMONA MOUSTILLAN BRUT   <i>D.O. Penedès. Vi d'agulla, brut i natural</i>	15,00€
XARELLO FINCA A LA BÒLTANA   <i>D.O. Penedès vinyes velles d'Alsina Sardà. Cr. Fragant, melós</i>	15,50€
VIÑA ESMERALDA   <i>D.O. Penedès. Aromes a préssec i fruites tropicals. Ampli i aromàtic</i>	16,00€
EKAM DE CASTELL D'ENCUS   <i>D.O. Costers del Segre</i>	29,00€
PURAVIDA   <i>D.O. Costers del Segre. 3 mesos de criaça amb roure francès, madur i equilibrat</i>	18,50€
PALACIO DE BORNOS VERDEJO   <i>D.O. Rueda. Saborós, sec, bona acidesa i equilibrat</i>	15,00€
MOSCATO D'ASTI BOSC DLA REI   <i>DOCG. Itàlia. Vi dolç amb poca graduació 5.5º</i>	17,50€
1/2 VIÑA ESMERALDA   <i>D.O. Penedès</i>	8,50€
1/2 PALACIO DE BORNOS   <i>Verdejo D.O. Rueda</i>	8,00€

## V I N S R O S A T S

ABADAL   <i>D.O. Pla de Bages. Cabernet Sauvignon, Sumoll</i>	17,00€
LLOPART CARMÍ   <i>D.O. Penedès. Intens, fresc, acidesa equilibrada</i>	15,80€
MERLOT DE LLÀGRIMA D'ALSINA SARDA   <i>D.O. Penedès. Vi sec d'agulla</i>	14,50€
GRAMONA MOUSTILLAN   <i>D.O. Penedès. Vi sec d'agulla</i>	15,00€
SANTA DIGNA TORRES   <i>Xile. Cabernet Sauvignon. Afruitat i aromàtic</i>	16,00€
LAMBRUSCO   <i>Itàlia, Regió Emilia. Vi d'agulla dolç</i>	12,50€

Demaneu pels nostres vins a copes

# R A V I O L O

CARTA DE VINS



## V I N S N E G R E S

ABADAL CABERNET FRANC   D.O. pla de Bages. 4 mesos de criança	16,50€
ABADAL 3.9   Reserva D.O. Pla de Bages. Fruita madura amb tons balsàmics	24,90€
COP DE VENT   D.O. Empordà. Vi jove, bona estructura amb boca, notes de frescor	14,50€
PETIT BERNAT   D.O. Pla de Bages, Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Picapoll negre i sumoll	15,00€
MONT MARÇAL   D.O. Penedès, vi jove de l'any. Fruitós amb frescor	10,00€
CARA NORD   D.O. Conca de Barbarà, vi d'alçada, Garnatxa, Syrah, Garrut	17,00€
ELS PICS de Mas Alta   D.O. Priorat, 12 mesos de barrica, licorella i tipicitat ben marcada	19,90€
LAFOU EL SENDER   D.O. Terra Alta. Fruitós i madur. D'estructura mitja i elegant en boca	17,50€
PRUNO FINCA VILLACRECES   D.O. Ribera del Duero, Tempranillo, Cabernet Sauvignon	17,50€
RAMON BILBAO CR.   D.O. Rioja. Equilibri de fruita fosa amb la fusta	16,50€
ACUSP DE CASTELL D'ENCUS   D.O. Costers del Segre. Elegant Pinot Noir	39,00€
LAMBRUSCO   Regió Emilia. Vi d'agulla dolç	13,50€
½ TORRES CORONES   D.O. Penedès	8,00€
½ MARQUÉS DE CÁCERES   D.O. Rioja	9,50€

## C A V E S

CAVA MONT MARÇAL   Brut Nature. Fresc i agradable	16,00€
ORIOL ROSSELL   Brut Cuvee Especial. Suau amb el carbònic ben integrat	16,00€
GRAMONA   Brut imperial. Aromes de discreta criança amb tons de fruita i floral	25,50€
A.T. ROCA, AGUSTÍ TORELLÓ   Brut Reserva. Afruitat, equilibrat, post-gust llarg i delicat	18,00€
RECAREDO   Brut Nature. Grant Reserva. Profund, intens, golós i suggestiu	25,50€
CAVA ROSAT DE NIT DE RAVENTÓS I BLANC   Ideal per prendre en qualsevol moment	23,00€
CAVA ROSAT TREPAT DE FREIXENET   Brut. Fresc i agradable	16,00€
CHAMPAGNE BARON-FUENTÉ   Brut Grande Réserve	33,00€
½ FREIXENET RESERVA   Brut Nature. Fresc i agradable	9,00€

CAT

# R A V I O L O

CARTA DE POSTRES



Suc de taronja natural amb gelat de vainilla	4,20€
Crema de iogurt amb salsa de fruits vermells	4,95€
Carpaccio de pinya amb gelat de coco	5,50€
Tiramisú amb gelat de xocolata blanca	5,50€
Mousse a les tres xocolates (blanca, negra, i amb llet)	5,90€
Coulant de xocolata amb gelat de mango	5,85€
Trufes (3 u.) (opcional amb nata)	4,50€
Brownie amb avellanes i gelat de vainilla	5,50€
Crep farcit de nata amb xocolata calenta	5,50€
Crep de moka (cafè i cacao) farcit de gelat de baileys	5,50€
Panacota a la vainilla amb salsa al gust (gerds, mango, o xocolata)	4,50€

## G E L A T S

De mango	4,85€
De gerds	4,85€
De iogurt amb salsa de gerds o mango	4,85€
De mandarina amb xocolata cruixent	4,85€
De llimona, batut amb marc de cava	6,60€
De xocoalta negra amb taronja confitada	5,20€
De crocant (vainilla, xocolata i ametlla caramel·litzada)	5,50€
De torró d'ametlla	4,85€

## E S P E C I A L I T A T S   A M B   C A F È

Affogatto (cafè amb gelat de Baileys)	3,70€
Irish coffee (cafè, whisky i nata)	5,50€
Capuccino (amb escuma de llet o nata, i cacao)	2,60€