



INSALATE e ANTIPASTI

Insalata "Caprese" con rucola. <i>Amanida Caprese (tomàquet i mozzarella de buffala) amb rucola</i>	6.55
Insalata Verde con olive, pomodoro, formaggio di capra, acciughe e noci alla salsa di basilico. <i>Amanida verda amb olives, tomàquet italià,</i> <i>formatge de cabra, anxoves i nous al oli de alfàbrega</i>	6.50
Formaggio Scamorza al tegame con pomodoro e basilico. <i>Formatge Scamorza grillat amb tomàquet i alfàbrega</i>	6.70
Arancini di riso . <i>Boletes arrebossades de arròs farcides de mozzarella</i>	6.60

BRUSCHETTE

Margherita. Pomodoro, mozzarella e basilico. <i>Tomàquet, mozzarella i alfàbrega</i>	6.50
Napoli. Pomodoro, mozzarella, alici, olive nere e capperi. <i>Tomàquet, mozzarella, anxoves, olives negres i tàperes</i>	7.00
Funghi. Pomodoro, mozzarella, funghi. <i>Tomàquet, mozzarella, xampinyons</i>	7.00
Italia. Mozzarella di bufala, pachino, rucola. <i>Mozzarella, mozzarella de búfala, tomàquets de branca i rúcula</i>	8.00
Capricciosa. Funghi, pomodoro, mozzarella, carciofini, olive, prosciutto crudo. <i>Xampinyons, mozzarella, carxofes, olives, pernil serrà</i>	8.50
4 Formaggi. <i>Cuatre formatges, tomàquet</i>	8.50
Bianca. Ruchetta, bresaola, parmigiano. <i>Rúcula, bresaola, pamesà</i>	9.00
Bianca di noci e gorgonzola. Mozzarella, noci, gorgonzola. <i>Mozzarella, nous, gorgonzola</i>	9.50
Campagnola. Mozzarella, funghi, parmigiano, basilico, pomodoro, prosciutto crudo. <i>Mozzarella, xampinyons, pamesà, alfàbrega, tomàquet, pernil serrà</i>	10.50
Parmigiana. Mozzarella, pomodoro, melanzane, basilico, parmigiano. <i>Mozzarella, tomàquet, alfàbrega, albergínia, pamesà</i>	10.50

MONTYCAFE
c/ Riera de Sant Miquel, 29
08008 – Barcelona



PASTE e RISOTTI

Penne al ragú. <i>Macarrons bolognesa</i>	7.35
Tagliatelle alla crema di funghi. <i>Tagliatelle amb bolets variats</i>	9.70
Pappardelle al gorgonzola.	9.10
<i>Pappardelle a la crema de formatge gorgonzola</i>	
Spaghetti alla puttanesca con aglio, peperoncino, olive, acciughe, capperi e pomodoro. <i>Spaguetti a la puttanesca amb all, bitxo, olives anxoves, tàperes i tomàquet</i>	7.85
Tortelloni alla zucca con formaggio di capra gratinato.	10.85
<i>Tortelloni de carbassa al formatge de cabra gratinat</i>	
Ravioloni ripieni di mela verde con crema di pecorino romano, noci e pinoli. <i>Ravioloni farcits de poma verda a la crema de formatge pecorino romano, nous i pinyons</i>	11.25
Risotto vegetariano. <i>Risotto vegetarià</i>	8.80
Risotto alle zucchine, gamberi e parmiggiano.	11.55
<i>Risotto de carbassó , gambetes i pamesà</i>	

ARRIVA LA CARNE

Carpaccio di bue con parmiggiano. <i>Carpaccio de bou amb pamesà</i>	10.90
Filetto di manzo alla crema di funghi e con graten di patata alla mousse di gorgonzola. <i>Filet de vedella amb graten de patata a la salsa de bolets i mousse de gorgonzola</i>	18.65

PER FINIRE IN DOLCEZZA

Tiramisú. <i>Pastis de cafè, mascarpone i marsala</i>	5.20
Bomba di cioccolato. <i>Pastisset farcit de xocolata calenta</i>	5.00
Panna cotta classica. <i>Flan de nata amb espècies i confitura de maduixa</i>	5.00
Gelato di cioccolato. <i>Gelat de xocolata</i>	4.40
Gelato di stracciatella. <i>Gelat de nata i enecenalls de xocolata</i>	4.40
Gelato di caramelifa. <i>Gelat de caramel</i>	4.40
Gelato di pistacchio. <i>Gelat de pistatxo</i>	4.40

MONTYCAFE
c/ Riera de Sant Miquel, 29
08008 – Barcelona