



TERRA MADRE DAY

MARGHE 1889 x SLOWFOOD

BENVINGUDA

Mini montanara amb crema de formatge 'petitot' del Mas Alba.

PRIMERS

PA AMB TOMÀQUET

Pa Ciabatta artesà amb tomàquet de xucar i embutits
(secallonet i xolís del Pirineu de Cal Tomas)

CROCCHÈ DE TRINXAT

Crocchè napolità farcit amb trinxat de la Cerdanya preparat
amb col, patates, all i cansalada curada de Cal Tomas.

MANDONGUILLA DELLA NONNA

Mandonguilla de carn picada de vedella ecològica banyada
amb ragú napolità casolà.

SEGON

a escollir entre

BUTIFARRA AMB BOLETS

Pizza napolitana contemporànea amb base de mozzarella, bo-
lets de temporada saltejats de Bolet Ben Fet, llonganissa de porc
de Cal Tomas, nous picades i julivert.

ESCALIVADA

Pizza en pala romana farcida amb escalivada de pebrot,
albergínia i ceba, i formatge de cabra 'petitot' del Mas Alba.

POSTRES

DELÍCIA DE PRALINÉ

Padellini de cacau amb topping de praliné d'avellanes i sal
maldon. Acompanyat de cremós d'avellanes.

Recepta en col·laboració amb Andrea Dopico del Maison Marcel.

24,90€

Maridatge de vins 10€

Beguda no inclosa al menú

MARGHE
1 8 8 9

