

entrantes.

Ostras al natural (3 unid.)	14,00
Ostras Viaje a Italia Con olivada, aceite de albahaca y agua de tomate (3 unid.)	15,00
Filetes de anchoa calibre 00 Con pan cristal y mantequilla de pesto	14,50
Mejillones con salsa Rivotto Ligeramente picante	15,50
Carpaccio di Wagyu Con virutas de queso parmesano, rúcula, piñones, acompañado de tostadas y mantequilla	21,00
Tártar de salmón marinado Con aguacate y crema agria cítrica	16,50
Tabla de mortadella IGP Bologna Con gresinis	9,75
Tortilla a la carbonara Con portobello y cebolla	10,50
Flores de alcachofa Con crema de huevo, guanciale y nube de parmesano	18,50
Espárragos verdes a la brasa Con tomate semiseco, aceite de albahaca y parmesano	16,50
Croquetas de berenjena y queso Sobre base de tomate San Marzano y queso parmesano	10,50
Cazuelita de queso provolone Con tomate San Marzano, ligeramente picante y acompañado de pan de pizza	10,95
Pan de pizza	4,50

ensaladas.

Mediterránea Lechuga romana, canónigos, rúcula, tomate semiseco, atún, huevo duro, aliñado con vinagreta de mostaza y naranja	10,50
César Lechuga romana con pollo crujiente, queso parmesano y yema curada	15,50
Canónigos y salmón Ensalada de canónigos, espinacas, rabanitos, salmón, ricota con vinagreta de miel y limón	14,50
Straciatella Tomates cherry del Maresme confitados, piñones tostados, tomate semiseco italiano y aceitunas Kalamata	16,50

risotto.

Risotto de espárragos Con parmesano	16,50
Risotto de ceps y tartufo Con láminas de portobello y nube de parmesano	17,75

Consultar por el risotto de temporada

RIVOLTO

El nombre Rivotto proviene del verbo italiano rivoltare, que significa "dar vuelta" o "revolucionar".

Este término lleva consigo una connotación de cambio profundo, de transformación y de energía disruptiva. Rivotto ecova la idea de una experiencia culinaria que cambia la perspectiva, que reinventa los sabores tradicionales y que ofrece una propuesta que "revoluciona" lo que se espera de la gastronomía.

Este nombre transmite pasión, dinamismo y un enfoque innovador, ideal para un lugar que quiera destacarse por su creatividad y su capacidad de sorprender a los comensales.

del mar a la montaña.

Lubina a la puttanesca Salsa de tomate con aceitunas Kalamata, tomates cherry y perejil	23,75
Milanesa de pollo gratinada Con salsa de tomate San Marzano, gratinado con queso, patatas fritas y ensalada vasca	15,00
Milanesa de pollo a la bearnesa Con patatas fritas, ensalada vasca y salsa bearnesa	14,50
Osobuco tradicional Con patatas fritas	19,50
Solomillo de ternera Con ensalada de rúcula, tomate semiseco, patatas fritas y virutas de queso parmesano	26,75

pasta.

Rigatoni Macarrones XXL con ragú tradicional de ternera	13,75
Ravioli De gorgonzola y pera, con crema de queso y nueces	15,50
Panzerotti De ricota y espinacas con nuestra salsa de carne, gratinados con parmesano	15,25
Spaghetti portobello Con crema de setas terminado en mesa con queso pecorino	16,00
Pappardelle vongole e gamberi Pappardelle all aglio con gambas, almejas y salteado con ajo y guindilla	16,50
Pappardelle al tartufo Con crema de trufa y portobello	16,50
Tagliatelle al pesto verde	15,50
Papardelle con salmón Al estilo nórdico	15,75
Spaghetti a la puttanesca Salsa de tomate con aceitunas Kalamata, tomates cherry, alcaparras y perejil	15,50
Lasagna de verduras Con tomate San Marzano, bechamel y queso gratinado	12,00
Canneloni De pularda con bechamel y queso gratinado	13,50

Disponemos de pasta sin gluten

pizzas.

Margherita Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte y albahaca fresca	11,50
Prosciutto Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto di Parma y orégano	12,75
Prosciutto e funghi Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto di Parma, champiñones y albahaca fresca (puedes agregarle un huevo por 1,50)	13,50
Tonno Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, atún, tomate semiseco, rúcula y albahaca fresca	13,50
Peperonni Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, peperonni y albahaca fresca	14,00
Cinco quesos Mozzarella fior di latte, taleggio, gorgonzola, scamorza affumicata, virutas de Grana Padano y albahaca fresca	15,50
Vegetariana Base de calabaza braseada, mozzarella fior di latte, cebolla confitada, calabacín, pimiento rojo, espárrago verde y albahaca fresca	14,50
Menorquina Mozzarella fior di latte, sobrasada de cerdo negro Can Companys, queso Mahón, miel, nueces y albahaca fresca	14,50
Calzone Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, ragú de carne, huevo y albahaca fresca	15,00
Di Carlo Crème fraîche, queso gruyere y auténtico guanciale (puedes agregarle pera por 1,50)	15,50
Rivotto Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, straciatella, mortadella, pesto de pistacho, pistachos tostados y albahaca fresca	15,50
Carbonara Mozzarella fior di latte, yema de huevo, guanciale, virutas de parmesano y pimienta negra molida al momento	16,00
Barbecue "Tutti Pleni" Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, ragu de ternera, costilla de cerdo desmigada, guanciale y salsa barbacoa	15,50
Ibérica Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jamón ibérico, rúcula y queso parmesano	15,25

i Consultar por la pizza de temporada. Todas nuestras pizzas tienen la opción de masa sin gluten +3€.

Trabajamos una línea de harinas premium, marca Petra. Nuestra receta está formada por una selección de harinas molidas a la piedra, que mediante una larga fermentación a temperatura controlada obtenemos una masa con una personalidad única.

Alérgenos. En cumplimiento del Reglamento (UE) núm. 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Dirijase a nuestro personal si desea más información al respecto.

Por el tipo de cocina, puede existir trazas de gluten.

Josper
EQUIPOS DE BRASA

ESTRELLA
DAMM

Mammafiore
Mangiare di qualità