





per començar / para empezar

<i>Paranza di mare, maionesa de taronja i llima</i> Fritura de mar, mayonesa de naranja y lima	13,00€
 Amanida fresca, burrata, tomàquets i olives negres Ensalada fresca, burrata, tomate y aceitunas negras	12,00€
<i>Sarde a'beccaficu, seitons marinats en vinagre i fregits (u.)</i> Boquerones marinados en vinagre y fritos (ud.)	2,80€
 Broquetes de peix amb salsa verda (u.) Brochetas de pescado con salsa verde (ud.)	3,80€
 Caponata siciliana amb bacallà fumat <i>Caponata siciliana</i> con bacalao ahumado	12,50€
<i>Arancini de carn picada/vegetal (u.)</i> <i>Arancini</i> de carne picada/vegetal (ud.)	2,50€
 Crema de carbassó amb cremós de formatge de cabra Crema de calabacín con cremoso de queso de cabra	10,50€
Cistella de pa i focaccia Cesta de pan y focaccia	3,50€

L'OSTERIA SUTTA e SUPRA

CUCINA ITALIANA

especialidades de la casa

especialitats de la casa

<i>Spaghetti a la carbonara amb guanciale i formatge Pecorino</i>	13,00€
<i>Spaghetti a la carbonara</i> con guanciale y queso Pecorino	
<i>Pappardelle fetes a mà amb ragú de caça</i>	15,50€
<i>Pappardelle</i> caseras con ragú de caza	
Tonyina volta i volta, olives, tàperes i salsa de pebrots	17,60€
Atún vuelta y vuelta, aceitunas, alcaparras y salsa de pimientos	
Magret d'ànec, préssec i farigola	18,50€
Magret de pato, melocotón y tomillo	
<i>Parmigiana d'albergínies</i>	14,00€
<i>Parmigiana</i> de berenjenas	

Pasta e Risotto

 Cansalada, faves i pomes Panceta, habas y manzanas	17,50€
 Corvina cruixent, api i salsa de pastanaga Corvina crujiente, apio y salsa de zanahoria	17,20€
<i>Cotoletta alla milanese de vedella amb escuma de patata</i>	
<i>Cotoletta alla milanese</i> de ternera con espuma de patata	17,80€
<i>Agnolotti farcits</i> <i>Agnolotti</i> rellenos	15,00€
 Risotto amb Barolo i salsitxa <i>Risotto</i> con Barolo y salchicha	15,50€
<i>Spaghetti amb tomàquets cherry i alfàbrega</i> <i>Spaghetti</i> con tomate cherry y albahaca	11,00€
<i>Lasagna de verdures de temporada</i> <i>Lasagna</i> de verduras de temporada	13,50€
<i>Linguine amb escamarlans*</i> <i>Linguine</i> con cigalas*	18,00€
 Risotto amb espàrrecs i calamarsets <i>Risotto</i> con espárragos y chipirones	14,80€



CRU

 Truita marinada, ruca, mango i cogombre Trucha marinada, rúcula, mango y pepino	12,80€
 Carpaccio de corvina al pebre vermell i sal fumada Carpaccio de corvina al pimentón y sal ahumada	13,00€
<i>Vitello (NO)tonnato a la Sutta e Supra</i>	
<i>Vitello (NO)tonnato a la Sutta e Supra</i>	13,50€

OPERA

plats principals

platos principales




 Pop a la siciliana Pulpo a la siciliana	18,50€	 Sèpia amb crema de pèsols Sepia con crema de guisantes	17,00€
---	--------	--	--------

no surtis d'aquí sense provar això

Steak tartare tallat amb ganivet amb pols de festucs <i>Steak tartare</i> cortada a cuchillo con pistachos en polvo	16,40€
---	--------

no salgas de aquí sin probar esto

taules / tablas

<i>Bresaola de la Valtellina, Grana Padano i llimona</i> <i>Bresaola</i> de la Valtellina, Grana Padano y limón		10,50€
Selecció de formatges italians amb mermelades de fruites Selección de quesos italianos con mermeladas de frutas		11,00€
Taula mixta Tabla mixta		13,00€

postres

Pastisset de xocolata negra Tarta de chocolate negro		6,00€
Tiramisú		5,50€
Cannoli sicilians amb ricotta fresca <i>Cannoli</i> sicilianos con ricotta fresca		5,00€
Gelat artesà de temporada Helado artesanal de temporada		5,00€
Postre de la setmana Postre de la semana		5,00€

Menú Degustació
Menú degustación

3 plats a escollir + postres
3 platos a elegir + postre

40,00€

Menú Ràpid

1 pasta* o risotto + postres
1 pasta* o risotto + postre

20,00€