



# PORTA NUOVA

PIZZERIA E CUCINA ITALIANA





A Porta Nuova **elaborem les nostres postres italianes seleccionant ingredients naturals i de temporada**, perquè els pugueu degustar en el seu millor moment.  
**Aquí teniu un recull de les postres preferides dels nostres clients, però no us oblideu de demanar per les novetats!**  
La imaginació del xef no té límits i sempre tenim noves incorporacions per llepar-se els dits!  
Per posar la guinda, recomanem acabar amb un exquisit espresso italià o amb el licor que més us agradi.

En Porta Nuova **elaboramos nuestros postres italianos seleccionando ingredientes naturales y de temporada**, para que los podáis degustar en su mejor momento.  
**¡Aquí tenéis los preferidos de nuestros clientes, pero no os olvidéis de preguntar por las novedades!**  
¡La imaginación del chef no tiene límites y siempre tenemos nuevas incorporaciones que están de rechupete!  
Para poner la guinda, recomendamos acabar con un exquisito espresso italiano o con el licor que más os guste.





# POSTRES

## **TIRAMISÙ 5,50 €**

Pa de pessic savoiardi banyat en cafè, mascarpone 100% italià i cacau.  
Bizcocho savoiardi empado en cafè, mascarpone 100% italiano y cacao.

## **PANNA COTTA 5,50 €**

Similar al flam, però de textura més compacta. Amb fruites del bosc o xocolata.  
Similar al flan, pero de textura más compacta. Con frutas del bosque o chocolate.

## **CRÊPE 5,50 €**

Elaborada amb farina, llet i ou. Farcida de fruites del bosc o xocolata.  
Elaborada con harina, leche y huevo. Rellena de frutas del bosque o chocolate.

## **CANNOLO SICILIANO 5,50 €**

Cucurutxo farcit de ricotta amb acompanyament de taronja i xocolata fosa.  
Cucurucho relleno de ricotta con acompañamiento de naranja y chocolate fundido.

## **TORTA DEL GIORNO 5,50 €**

Pregunteu-nos per descobrir quin pastís hem preparat avui!  
¡Preguntadnos para descubrir qué pastel hemos preparado hoy!

## **SORBETTO 5,50 €**

Sorbet elaborat amb fruites naturals de temporada.  
Sorbete elaborado con frutas naturales de temporada.

## **GELATO 5,50 €**

Gelat elaborat amb aliments naturals de temporada.  
Helado elaborado con alimentos naturales de temporada.

## **AFFOGATO AL CAFFÈ 5,50 €**

Gelat servit amb cafè espresso i nata muntada.  
Helado servido con café espresso y nata montada.

  
**CAFÈS | CAFÉS**  
**ESPRESSO 1,80 €**

Autèntic espresso italià amb el seu únic i intens sabor.  
Auténtico espresso italiano con su único e intenso sabor.

**DECAFFEINATO 2,00 €**

Autèntic espresso italià descafeinat.  
Auténtico espresso italiano descafeinado.

**MACCHIATO 2,00 €**

Espresso amb una petita quantitat de llet.  
Espresso con una pequeña cantidad de leche.

**MAROCCHINO 2,00 €**

Espresso amb llet emulsionada i cacau.  
Espresso con leche emulsionada y cacao.

**CORRETTO 2,80 €**

Espresso amb una petita quantitat d'alcohol.  
Espresso con una pequeña cantidad de alcohol.

**CAPPUCCINO 2,80 €**

Cafè amb llet emulsionada.  
Café con leche emulsionada.

**SHAKERATO 3,80 € | + WHISKEY O BAILEYS 4,50 €**

Cafè amb gel sacsejat a la coctelera.  
Café con hielo agitado en la coctelera.



# LICORS | LICORES

## LIMONCELLO 3,00 €

Licor de llimona de la costa amalfitana.  
Licor de limón de la costa amalfitana.

## AMARI 4,00 €

Licor d'herbes que sol prendre's després dels àpats.  
Licor de hierbas que suele tomarse tras las comidas.

## MARTINI 4,00 €

Vermut compost per vi, herbes aromàtiques, sucre i alcohol.  
Vermut compuesto por vino, hierbas aromáticas, azúcar y alcohol.

## GRAPPA FREDDA 4,00 €

Aiguardent d'orujo.  
Aguardiente de orujo.

## APEROL SPRITZ 5,00 €

Aperitiu escumós.  
Aperitivo espumoso.

## WHISKEY 5,00 €

Beguda alcohòlica obtinguda per la destil·lació de cereals fermentats.  
Bebida alcohólica obtenida por la destilación de cereales fermentados.

## GRAPPA STRAVECCHIA 6,00 €

Aiguardent d'orujo envellit. Dotze anys en bótes.  
Aguardiente de orujo envejecido. Doce años en barricas.

## GIN TONIC 8,00 €

Combinat de ginebra amb tònica.  
Combinado de ginebra con tónica.

