

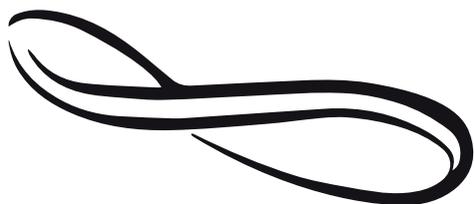
972 269 748

www.trattoriadaluigi.com



SEGUEIX-NOS!

@trattoriadaluigi



BIOGRAFIA DE LUIGGI



Luigi, nació en Barcelona un 7 de noviembre del 74, catalán de nacimiento y apasionado y amante de la gastronomía Italiana. Sus primeros contactos con el mundo de la pizza fue en 1991 en una pizzería en el centro de Barcelona, mientras compaginaba con los estudios. Pero realmente ya para 1993 fue cuando comenzó en la profesión de ayudante de Pizzero, trabajando los fines de semana mientras hacía el servicio militar.

Luigi a la edad temprana de 19 años comenzó a Blanes como encargado en uno de los establecimientos de una cadena de pizzería de servicio a domicilio más importantes de Cataluña. Su vida cambió a la edad de 21 años convirtiéndose ya en empresario de esta cadena de pizzerías, con 3 establecimientos en el corazón de la Costa Brava.

Pero su gran descubrimiento profesional fue en 1999 cuando se inscribió en la escuela Nacional de Pizza en Gandia. Allí se le abrió todo un mundo por descubrir. Participante en Campeonatos de Pizza a nivel nacional, europeo, internacional y mundial. En su trayectoria profesional Luigi a conseguido ser uno de los pizzeros más completos de Europa. Ya que en su palmarés ha llegado a ser Campeón de España, subcampeón de Europa en 4 categorías diferentes; (Calidad, velocidad, pizza grande y acrobacia. Subcampeón Internacional en velocidad y 3º en el campeonato mundial con la escuadra nacional acrobática representante en España (Francis Tolu, Fabian Marti, Felix G, Pep Curiel, Luismi R)

En su trayectoria también se formó como instructor en una de las escuelas Italianas de Caorle. Tras estos Galardones, sus propios compañeros de profesión fueron los que le empezaron a llamar Luigi, para compartir tantas veces podium con los Italianos.

En sus más de 25 años de profesión, Después de un paro en el mundo empresarial por motivos personales, Luigi integra en la plantilla del famoso Restaurante de Platja D'aro Levante. En 3 años conseguir revolucionar el Restaurante, en cuanto a su tarea de la Pizza, consiguió diseñar una carta totalmente nueva siendo el gran referente en la Costa Brava reconocido como una de las mejores pizzas.

Sus grandes creaciones estaban en boca de todos, pizzas como la Italy Black, deleite Ibérica, El ultimo Do, El gran peccato, Octopus Chilly Peppers.

Hasta que finalmente Luigi aterriza en tierras Olotinas en 2018, para quedarse como gerente en pizzería Torino y actualmente Propietario de la empresa Familiar de Trattoria Da Luigi ..



SEGUIX-NOS!

APERITIVOS

Sugerencias perfectas para acompañar a un plato principal o simplemente para ir abriendo apetito.

ALITAS DE POLLO BBQ	6,95	👍
FOCACCIA CLÁSICA	4,50	
FOCACCIA DE AJO	4,50	
PAN DE AJO	4,25	
PATATAS DE OLOT	8,25	
PATATAS BRAVAS	5,25	👍
COSTILLAS DE CERDO BBQ	6,95	
CALAMARES ANDALUZA	9,25	

ENSALADAS

ENSALADA DI BÚFALA	10,15
(Mezclum de lechugas, Mozzarella fresca de Búfala, tomate confitado italiano, aceitunas negras, pesto)	
ENSALADA VARESE	10,75
(Mezclum de lechugas, rúcula, salmón ahumado, nueces, queso de cabra flameado, tomatitos cherry, vinagreta de mostaza)	
ENSALADA CÉSAR	8,25
(Escarola, picatostes de pan, bacon frito, queso fresa, salsa César)	
DE QUESO CABRA CON FRESAS	11,25
(Mezclum de lechugas, fresas, queso de cabra flameado, tomatitos cherry, nueces, reducción de vinagre balsámico)	
ENSALADA AMORE MIO	10,25
(Escarola, aguacate, maíz, aceituna negra, búfala fresca, tomate confitado, pepino)	
ENSALADA DE BURRATA	11,95
(Mezclum de lechugas, jamón de pato, burrata, pasas, cherry, vinagreta de frutos rojos)	
ENSALADA DE POLLO	8,95
(Mezclum de lechugas, pollo, maíz, huevo duro, salsa rosa)	
ENSALADA DA LUIGGI	8,25
(Mozzarella de búfala fresca, majado de ajo con albahaca fresca, aceitunas y tomates cherry)	
ENSALADA DI FRUTTA	10,25
(Mezclum de lechugas, frutas de temporada, pasas, higos confitados, queso feta, reducción de modenna)	

CARPACCIOS

Finas lonchas de Ternera, con diferentes aliños acompañados de nuestra focaccia con especias.

RÚCULA DI BALSAMICO	11,40
DI FOIE MI CUIT	11,40
GELATO DI PARMIGIANO	11,40

ENTRANTES

LANGOSTINOS PLANCHA	12,95
BERENJENAS A LA PARMESANA	7,50
MEJILLONES A LA MARINERA	9,50
ESPÁRRAGOS PLANCHA CON...	8,95
VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS	

CARNES

Si lo prefiere puede pedir cualquiera de nuestras carnes con alguna de nuestras salsas

ENTRECOT A LA PLANCHA	14,95
COSTILLAS DE CORDERO	14,50
BISTEC PLANCHA	11,50
MAGRET DE PATO A LA PLANCHA	13,95
POLLO A LA CAZADORA	9,95
ESCALOPA A LA MILANESA	12,50

RISOTTO

FRUTTI DI MARE (20 min)	14,50
FUNGHI PORCIN (20 min)	12,90

👍 Recomendada 💬 Para compartir

EL RINCÓN DE LA PASTA

SUGERENCIAS DEL CHEFF

PAPPARDELLE PUTTANESCA

(ES UNA ESPECIE DE FETTUCCINE ANCHO. EL NOMBRE DERIVA DEL VERBO "PAPPARE" QUE EN ITALIANO SE TRADUCE COMO: ENCUILLIR. ACOMPAÑADO DE SALSA TÍPICA ITALIANA DE LA EDAD MEDIA, HECHA CON QUINDILLA, AJO, ANCHOAS, ACEITUNA NEGRA DESHUESADA, ALCAPARRA, Y PULPA DE TOMATE, TODO ELLO BIEN PICADILLO, SIN DUDA TE QUITARÁ EL FRÍO)

8,50

ESPAGUETTIS ALLE VONGOLE

(SALSA HECHA CON QUINDILLA, AJO, ALMEJAS REDUCIDO CON VINO BLANCO, TOMATITOS CHERRY ITALIANOS Y UN CHORRITO DE ACEITE EXTRA VIRGEN DE OLIVA)

8,95

FIOCCHI DE QUESO Y PERA CON SALSA DE MANZANA Y MIEL

(PASTA EN FORMA DE SAQUITO O BOLSITA RELLENA DE PERA, ACOMPAÑADA DE UN SOFRITO DE CEBOLLA, Y MANZANA, REDUCIDO CON VINO BLANCO, TOMATITOS CHERRY ITALIANO Y MIEL)

9,25

RAVIOLIS RELLENOS DE ESPINACAS Y RICOTTA CON PESTO

(RAVIOLIS DE TAMAÑO XL, RELLENOS DE QUESO RICOTTA Y ESPINACA, ACOMPAÑADOS DE PESTO)

9,25

RIGATONI A LA PUTTANESCA

(MACARRON GRANDE CON SALSA, HECHA CON QUINDILLA, AJO, ANCHOAS, ACEITUNA NEGRA DESHUESADA, ALCAPARRA, Y PULPA DE TOMATE, TODO ELLO BIEN PICADILLO)

8,95

ESPAGUETTI A LA ITALIANA

(SALSA HECHA DE FONDO DE AJO, QUINDILLA, TOMATITOS CHERRY, ATÚN, ACEITUNAS DESHUESADAS NEGRAS, ALBAHACA Y ACEITE EXTRA VIRGEN DE OLIVA)

9,25

TAGLIATELLE NERO DI SEPIA A LA MARINERA

(SALSA DE TOMATE, CON UN LIGERO TOQUE PICANTE Y MEJILLONES)

8,25

PASTA RELLENA

RAVIOLIS DE CARNE

8,95

RAVIOLIS DE BUTIFARRA NEGRA Y SETAS

8,95 

RAVIOLIS DE CALABAZA Y ALMENDRAS

8,95 

LUNETTE DE QUESO DE CABRA Y...

8,95

CEBOLLA CARAMELIZADA

PASTA FRESCA

ESPAGUETIS

7,50

MACARRONES

7,50

GNOQUIS

8,95

GRATINADOS (9 MIN)

MACARRONES GRATINADOS...

8,25

CON BOLOÑESA Y QUESO

CANELONES DE CARNE

8,50

CANELONES DE ATÚN

8,50

LASAÑA DE CARNE

8,50

LASAÑA DE POLLO

8,95

SALSAS (ESCOGE TU PASTA RELLENA O PASTA FRESCA CON LA SALSA QUE MAS TE GUSTE)

BOLOÑESA

CARBONARA

PESTO

PUTTANESCA

3 QUESOS

NAPOLITANA

PIZZA VEGANA

 RECOMENDADA

 PARA COMPARTIR

PIZZAS REALIZADAS CON PRODUCTOS TOTALMENTE VEGANOS

PIZZA VEGGIE 3 QUESOS

(TOMATE, MOZZARELLA, AZUL, CHEDDAR, ORÉGANO)

12,95

PIZZA VEGGIE CHÍA

(TOMATE, MOZZARELLA, BERENJENA, TOMATE CHERRY ITALIANO, SEMILLAS DE CHÍA, REDUCCIÓN DE MODENNA, ORÉGANO)

12,95

PIZZA VEGGIE CHORIZO

(TOMATE, MOZZARELLA, CHORIZO VEGETAL (UN TOQUE PICANTE), CEBOLLA CONFITADA, ORÉGANO)

12,95

PIZZAS CLÁSICAS

Nuestras masa de pizza está elaborada con masa madre y madurada entre 24 y 72 horas de fermentación que es Cuando realmente sacamos todo su buque de sabor. Además de nuestra salsa de pizza condimentada con Nuestra receta propia de pulpa de tomate italiano

MARGARITA: TOMATE, MOZZARELLA, ORÉGANO.	7,25
PROSCIUTTO: TOMATE, JAMÓN DULCE, MOZZARELLA, ORÉGANO.	8,25
VENECIA: TOMATE, JAMÓN DULCE, MOZZARELLA, BACON, EMMENTAL, ORÉGANO.	9,25
DANTE: TOMATE, JAMÓN DULCE, ATÚN, MOZZARELLA, CEBOLLA, ORÉGANO.	9,25
HAWAIANA: TOMATE, JAMÓN DULCE, MOZZARELLA, PIÑA, ORÉGANO.	9,25
DOMENICO: TOMATE, MOZZARELLA, BACON, FRANKFURT, PIÑA, ORÉGANO.	9,50
TURÍN: TOMATE, JAMÓN DULCE, CHAMPIÑONES, MOZZARELLA, ORÉGANO.	9,25
ROMANA: TOMATE, CHAMPIÑONES, MOZZARELLA, BACON, EMMENTAL, OLIVAS, ORÉGANO.	9,50
4 QUESOS: TOMATE, MOZZARELLA, PECORINO, ROQUEFORT, EMMENTAL, ORÉGANO.	10,95
VEGETAL: TOMATE, CHAMPIÑONES, MOZZARELLA, ESPÁRRAÇOS VERDES, PIMIENTO ROJO, ACEITUNAS, ORÉGANO.	10,95
4 ESTACIONES: TOMATE, SALCHICHÓN, JAMÓN DULCE, CHAMPIÑONES, MOZZARELLA, ANCHOAS, ORÉGANO.	11,25
GIARDINO: TOMATE, MOZZARELLA, BERENJENA, CEBOLLA, ESPÁRRAÇOS VERDES, REDUCCIÓN DE MODENNA, PARMESANO, ORÉGANO.	11,25
BOLOGNESE: TOMATE, MOZZARELLA, BOLONESA, CEBOLLA, ORÉGANO.	11,25
GIORGIO: TOMATE, BOLONESA, ATÚN, MOZZARELLA, GAMBAS, ORÉGANO.	11,25
MEXICANA: TOMATE, CARNE CON XILE, MOZZARELLA, BACON, QUESO CABRA, ORÉGANO.	11,25
CHICAGO BULLS: TOMATE, POLLO, SALSA BBQ CASERA, MOZZARELLA, BOLONESA, CEBOLLA CONFITADA, ORÉGANO.	11,95
FRUTTI DI MARE: TOMATE, ATÚN, MOZZARELLA, GAMBAS, CALAMAR, AJO PEREJIL, ORÉGANO.	11,95
TOSCANA: TOMATE, ATÚN, MOZZARELLA, CEBOLLA, ACEITUNAS, ORÉGANO.	9,25
HOT DOG: TOMATE, FRANKFURT, SALSA BBQ CASERA, MOZZARELLA, CEBOLLA CONFITADA, ORÉGANO. 🍷	11,25
PEPPERONI: TOMATE, MOZZARELLA, SALAMI ITALIANO PICANTE, ORÉGANO.	10,95
DIABOLA: TOMATE, MOZZARELLA, SALAMI ITALIANO PICANTE, CEBOLLA, AJO, HUEVO, ORÉGANO.	11,25
VIRGINIO: TOMATE, MOZZARELLA, FUE, CEBOLLA CONFITADA, PARMESANO, ORÉGANO. 🍷	10,95
TURTLES NINJA: TOMATE, CHAMPIÑONES, MOZZARELLA, BACON, PIMIENTO ROJO, ANCHOAS, SALAMI PICANTE ITALIANO, ORÉGANO.	11,95
CALZONE XXL: TOMATE, POLLO, CEBOLLA, HUEVO, MOZZARELLA, BACON, ORÉGANO. (CERRADA) 🍷	13,95
CALZONE: TOMATE, JAMÓN DULCE, ATÚN, MOZZARELLA, HUEVO, ORÉGANO. (CERRADA)	10,95
CARBONARA: SALSA CARBONARA, MOZZARELLA, BACON, HUEVO, PARMESANO, ORÉGANO.	10,95
ESPECIAL: TOMATE, SALCHICHÓN, JAMÓN DULCE, BACON, CHAMPIÑONES, MOZZARELLA, GAMBAS, QUESO CABRA, ORÉGANO.	11,95
JULIUS: TOMATE, JAMÓN DULCE, MOZZARELLA, BACON, CEBOLLA, GAMBAS, ORÉGANO.	10,95
CLERICUZIO: TOMATE, MOZZARELLA, SOBRASADA, PECORINO, MIEL, ORÉGANO.	10,95
BALLAZZO: TOMATE, MOZZARELLA, ROQUEFORT, BACON, CEBOLLA, ORÉGANO. 🍷	10,95
Suplemento de ingrediente clásico: tomate, jamón dulce, país, piña, cebolla, bacon, atún, champiñones, espárrago verde, Roquefort, calamar, ajo y perejil, boloñesa, salami picante italiano, gambas, huevo, mozzarella, salchichón.	1,50

PIZZAS DE AUTOR

🍷 Recomendada 🍷 Para compartir

MARGARITA 2.0: TOMATE, MOZZARELLA DE BUFALA, CHERRY SEMISECO ITALIANO, ALBAHACA, ACEÍTE EXTRA VIRGEN DE OLIVA	13,95
DI PARMA: TOMATE, MOZZARELLA DE BÚFALA, CHERRY SEMISECO ITALIANO, RÚCULA, JAMÓN PAÍS, PIÑONES, PARMESANO	14,50
LUIGGI: CREMA DE CASTAÑAS, BUTIFARRA DE PAYÉS, MOZZARELLA. HUEVO DE CODORNIZ, PIÑONES, CREMA BALSÁMICA, PARMESANO	14,50
TARTUFO: CREMA DE TRUFA NEGRA, CHAMPIÑONES, MOZZARELLA, BUTIFARRA DE PAYÉS, PARMESANO, ORÉGANO 🍷	14,95
FESTIVAL DE QUESOS: TOMATE, MOZZARELLA BÚFALA, PECORINO, GORGONZOLA, TOMATE SECO ITALIANO, PARMESANO)	14,95
DI CAPO: TOMATE, MOZZARELLA, MERMELADA TOMATE, FOIE MI CUIT, PARMESANO)	13,95
SALVATORE: TOMATE, MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE CONFITADO ITALIANO, PESTO, PARMESANO) 🍷	13,95
GUANCIALE: TOMATE, MOZZARELLA, GUANCIALE (BACON ITALIANO A LA PIMIENTA), PARMESANO, ORÉGANO 🍷	13,95
EL ULTIMO DON: (TOMATE, MOZZARELLA DE BÚFALA, JAMÓN DE PATO, PASAS, CHERRY ITALIANO, VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS, HIGOS CONFITADOS PARMESANO 🍷)	14,95
ROSE MARIE: TOMATE, MOZZARELLA BÚFALA, BACON, ESPÁRRAÇOS VERDES, QUESO CABRA, TOMATE CONFITADO, MIEL, ORÉGANO	14,25

Suplemento de ingrediente especial: mozzarella de bufala, tomate seco italiano, cherry semisecho italiano, parmesano, rúcula, surtido de Setas, jamón de pato, tomate confitado italiano, pesto, pecorino, gorgonzola, foie mi cuit, huevos codorniz, anchoas, albahaca, butifarra, mermelada tomate, crema castañas

2,50



DESSERTS

Siempre se ha de dejar un espacio en el estómago para hacer una comida o cena completamente perfecta comiendo como guinda final un buen postre elaborado en casa nuestra

FLAN DE RATAFÍA	4,25
FLAN DE HUEVO	4,25
SOPA FRÍA DE VAINILLA CON VIRUTAS... DE CHOCOLATE Y FRUTAS DEL BOSQUE 🍷 🍷	5,25
TIRAMISÚ	5,25
CAPRICHIO DE YOGURT GRIEGO CON ALMENDRA... CROCANTI Y CONFITURA DE ARÁNDANOS 🍷	4,95
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO VAINILLA	5,25
PANNA COTTA 🍷	4,25
CANNOLO SICILIANO 🍷	5,25
CROCANTI HELADO	4,25
COCO HELADO	4,25
HELADO INFANTIL	4,15
CREMA CATALANA	4,15
PASTEL DEL DÍA	4,95
CREPE DE CHOCOLATE	4,15
CREPE DE CHOCOLATE CON FRESAS Y NUECES	4,75
COPA DE HELADO DA LUIGGI (helado de chocolate, vainilla y fresa con nata, mango, melocotón almibar y guindas) 🍷	8,35
PORRA AZUCARADA ITALIANA CUBIERTA DE CHOCOLATE CALIENTE 🍷 🍷	4,25
BOLA DE HELADO (Sabores de fresa, chocolate, vainilla a escoger)	3,50

CAFÉS Y ESPECIALIDADES

CAFÉ ECOLÓGICO	1,50
(Café procedente de fincas de cultivo ecológico, sabor delicado y equilibrado donde destacan sus características principales, ligeros matices ácidos y aromas florales)	
CAFÉ DE GUATEMALA 🍷	1,50
(Café 100% arábica y de alzada. Es una combinación de dulces, balanceos y elegantes sabores. Transmite un aroma seco, acidez agradable, mucho cuerpo y delicada dulzura)	
CAFÉ DE COLOMBIA	1,50
(Café de aroma muy pronunciado con acidez fina y matices cítricos. Cuerpo medio con presencia importantes de notas dulces)	
CAFÉ DE KENIA AA 🍷	1,50
(Cultivado en terrenos volcánicos, se destaca por su notable intensidad. Sentirás un perfume pronunciado, gran cuerpo, alta acidez y sabor afrutado que persiste mucho tiempo en el paladar).	
ESPRESSO CLÁSICO	1,35
(Café de aroma intenso con una ligera acidez y un cuerpo voluptuoso, con presencia de notas de madera de roble)	
DESCAFEINADO	1,35
(Café de aroma pronunciado con una acidez suave y un cuerpo intenso. Presencia de notas dulces que se convierten en un café particular)	
CAFÉ IRLANDÉS	5,95