

972 269 748

www.trattoriadaluiggi.com



SEGUIEIX-NOS!

@trattoriadaluiggi



BIOGRAFIA DE LUIGGI



Luigi, va néixer a Barcelona un 7 de novembre del 74, català de naixement i apassionat i amant de la gastronomia Italiana. Els seus primers contactes amb el món de la pizza va ser en el 1991 en una pizzeria al bell mig de Barcelona, mentre compaginava amb els estudis. Però realment ja pel 1993 va ser quan va començar en la professió d'ajudant de Pizzer, treballant els caps de setmana mentre cap el servei militar.

Luigi a l'edat primerenca de 19 anys va començar a Blanes com a encarregat en un dels establiments d'una cadena de pizzeria de servei a domicili més importants de Catalunya. La seva vida va canviar a l'edat de 21 anys convertint-se ja en empresari d'aquesta cadena de pizzeries, amb 3 establiments al cor de la Costa Brava.

Però la seva gran descobriment professional va ser al 1999 quan es va inscriure a l'escola Nacional de Pizza a Gandia. Allà se li va obrir tot un món per descobrir. Participant en Campionats de Pizza a nivell nacional, europeu, internacional i mundial. En la seva trajectòria professional Luigi a aconseguir ser un dels pizzers més complets d'Europa. Ja que en el seu palmarès ha arribat a ser Campió d'Espanya, subcampió d'Europa en 4 categories diferents; (Qualitat, velocitat, pizza gran i acrobàcia. Subcampió Internacional en velocitat i 3er en el campionat mundial amb l'esquadra nacional acrobàtica representant a Espanya (Francis Tolu, Fabian Marti, Felix G, Pep Curiel, Luismi R) En la seva trajectòria també es va formar com a instructor en una de les escoles Italianes de Caorle. Després d'aquests Guardons, els seus propis companys de professió van ser els que li van començar a cridar Luigi, per compartir tantes vegades pòdium amb els Italians.

En els seus més de 25 anys de professió, Després d'un atur en el món empresarial per motius personals, Luigi s'integra a la plantilla del famós Restaurant de Platja D'aro Llevant. En 3 anys aconseguir revolucionar el Restaurant, quant a la seva tasca de la Pizza, va aconseguir dissenyar una carta totalment nova sent el gran refente a la Costa Brava reconegut com una de les millors pizzes.

Les seves grans creacions estaven en boca de tots, pizzes com la Italy Black, delit Ibèrica, L'ultimo Do, El gran peccato, Octopus Chilly Peppers.

Fins que finalment Luigi aterra en terres Olotinas el 2018, per quedar-se com gerent en pizzeria Torino i actualment Propietari de l'empresa Familiar de Trattoria Da Luigi ..



SEGUEIX-NOS!

APERITIVUS

Suggeriments perfectes per acompanyar un plat principal o simplement per anar obrint gana..

ALETES DE POLLASTRE BBQ	6,95	👍
FOCACCIA CLÀSSICA	4,50	
FOCACCIA D'ALL	4,50	
PA D'ALL	4,25	
PATATES D'OLOT	8,25	
PATATES BRAVES	5,25	👍
COSTELLES DE PORC BBQ	6,95	
CALAMARS ANDALUSA	9,25	

AMANIDES

AMANIDA DI BÚFALA 10,15
(Mesclum d'enciams, Mozzarella fresca de Búfala, tomàquet confitat italià, olives negres, pesto)

AMANIDA VARESE 👍 10,75
(Mesclum d'enciams, ruca, salmó fumat, nous, formatge de cabra flamejat, tomàquets "cherry", vinagreta de mostassa)

AMANIDA CÉSAR 8,25
(Escarola, crostons de pa, bacó fregit, formatge feta, salsa cèsar)

FORMATGE CABRA AMB MADUIXES 11,25
(Mesclum d'enciams, maduixes, formatge de cabra flamejat, tomàquets "cherry", nueces, reducció de vinagre balsàmic)

AMANIDA AMORE MIO 👍 10,25
(Escarola, alvocat, blat de moro, oliva negres, búfala fresca, tomàquet confitat, cogombre)

AMANIDA DE BURRATA 👍👍 11,95
(Mesclum d'enciams, pernil d'ànec, burrata, panses, "cherry", vinagreta de fruits vermells)

AMANIDA DE POLLASTRE 8,95
(Mesclum d'enciams, pollastre, blat de moro, ou dur, salsa rosa)

AMANIDA DA LUIGGI 👍 8,25
(Mozzarella de búfala fresca, picada d'all amb alfàbreca fresca, olives i tomàquets "cherry")

AMANIDA DE FRUITA 10,25
(Mesclum d'enciams, fruites de temporada, panses, figues confitats, formatge feta, reducció de modena)



Recomenada



Per compartir

CARPACCIOS

Fines rodanxes de Vedella, amb diferents amaniments acompanyats de la nostra focaccia amb espècies..

RUCA DI BALSAMIC	11,40
DI FOIE MI CUIT	11,40
GELATO DI PARMIGIANO	11,40

ENTRANTS

LLAGOSTINS PLANXA	12,95
ALBERGÍNIES A LA PARMESANA	7,50
MUSCLOS A LA MARINERA	9,50
ESPÀRRECS PLANXA AMB ...	8,95
VINAGRETA DE FRUITS VERMELLS	

CARNS

ENTRECOT A LA PLANXA	14,95
COSTELLES DE XAI	14,50
BISTEC PLANXA	11,50
MAGRET D'ÀNEC A LA PLANXA	13,95
POLLASTRE A LA CAÇADORA	9,95
ESCALOPA A LA MILANESA	12,50

RISOTTO

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

EL RACÓ DE LA PASTA

SUGGERIMENTS DEL XEF

PAPPARDELLE PUTTANESCA 👍

(És una espècie de fettuccine ample. El nom deriva del verb "pappare" que en italià es tradueix com: engolir. Acompanyat de salsa típica italiana de l'edat mitjana, feta amb bitxo, all, anxoves, oliva negra desossada, tàpera, i polpa de tomàquet, tot això ben picada, sens dubte et traurà el fred)

8,50

ESPAGUETTIS ALLE VONGOLE

(Salsa feta amb bitxo, all, cloïsses reduït amb vi blanc, tomàquets "cherry" italians i un rajolí d'oli extra verge d'oliva)

8,95

FIOCCHI DE FORMATGE I PERA AMB SALSA DE POMA I MEL

(Pasta en forma de saquet o bosseta farcida de pera, acompanyada d'un sofregit de ceba, i poma, reduït amb vi blanc, tomàquets "cherry" italià i mel)

9,25

RAVIOLIS FARCITS D'ESPINACS I RICOTTA AMB PESTO

(Raviolis de mida XL, farcits de formatge ricotta i espinacs, acompanyats de pesto)

9,25

RIGATONI A LA PUTTANESCA 👍

(Macarron gran amb salsa, feta amb bitxo, all, anxoves, oliva negra desossada, tàpera, i polpa de tomàquet, tot això ben picada)

8,95

ESPAGUETTI A LA ITALIANA 👍👍

(Salsa feta de fons d'all, bitxo, tomàquets cherry, tonyina, oliva negra desossada, alfàbrega i oli extra verge d'oliva)

9,25

TAGLIATELLE NERO DI SEPIA A LA MARINERA

(Salsa de tomàquet, amb un lleuger toc picant i musclos)

8,25

PASTA FARCIDA

RAVIOLIS DE CARN

8,95

RAVIOLIS DE BOTIFARRA NEGRA I BOLETS

8,95 👍

RAVIOLIS DE CARBASSA I AMETLLES

8,95 👍

LUNETTE DE FORMATGE DE CABRA I ...

8,95

CEBA CARAMEL·LITZADA

PASTA FRESCA

ESPAGUETIS

7,50

MACARRONES

7,50

GNOQUIS

8,95

GRATINATS (9 MIN)

MACARRONS GRATINATS...

8,25

AMB BOLONYESA I FORMATGE

CANELONS DE CARN 👍

8,50

CANELONS DE TONYINA

8,50

LASANYA DE CARN 👍

8,50

LASANYA DE POLLASTRE 👍👍

8,95

SALSES (TRIA EL TEU PASTA FARCIDA O PASTA FRESCA AMB LA SALSA QUE MES T'AGRADI)

BOLONYESA

CARBONARA

PESTO

PUTTANESCA 👍

3 FORMATGES

NAPOLITANA

PIZZA VEGANA



RECOMENADA



PER COMPARTIR

PIZZES REALITZADES AMB PRODUCTES TOTALMENT VEGANS

PIZZA VEGGIE 3 FORMATGES

(TOMÀQUET, MOZZARELLA, BLAU, CHEDDAR, ORENGA)

12,95

PIZZA VEGGIE CHÍA 👍

(TOMÀQUET, MOZZARELLA, ALBERGÍNIA, TOMÀQUET "CHERRY" ITALIÀ, LLAVORS DE CHÍA, REDUCCIÓ DE MODENNA, ORENGA)

12,95

PIZZA VEGGIE CHORIÇO 👍

(TOMÀQUET, MOZZARELLA, XORIÇO VEGETAL (UN TOC PICANT), CEBA CONFITADA, ORENGA)

12,95

PIZZES CLÀSSIQUES

Les nostres massa de pizza està elaborada amb massa mare i madurada entre 24 i 72 hores de fermentació que és Quan realment traiem tot gust.
A més de la nostra salsa de pizza condimentada amb La nostra recepta pròpia de polpa de tomàquet italià

MARGARITA: TOMÀQUET, MOZZARELLA, ORENGA.	7,25
PROSCIUTTO: TOMÀQUET, pernil dolç, mozzarella, orenga.	8,25
VENÈCIA: TOMÀQUET, pernil dolç, mozzarella, bacó, emmental, orenga.	9,25
DANTE: TOMÀQUET, pernil dolç, tonyina, mozzarella, ceba, orenga.	9,25
HAWAIANA: TOMÀQUET, pernil dolç, mozzarella, pinya, orenga.	9,25
DOMENICO: TOMÀQUET, mozzarella, bacó, frankfurt, pinya, orenga.	9,50
TURÍN: TOMÀQUET, pernil dolç, xampinyons, mozzarella, orenga.	9,25
ROMANA: TOMÀQUET, xampinyons, mozzarella, bacó, emmental, olives, orenga.	9,50
4 FORMATGES: TOMÀQUET, mozzarella, pecorino, rocafort, emmental, orenga.	10,95
VEGETAL: TOMÀQUET, xampinyons, mozzarella, espàrrecs verds, pebrot vermell, olives, orenga.	10,95
4 ESTACIONS: TOMÀQUET, llonganissa, pernil dolç, xampinyons, mozzarella, anxoves, orenga.	11,25
GIARDINO: TOMÀQUET, mozzarella, albergínia, ceba, espàrrecs verds, reducció de modenna, parmesà, orenga. 🍷	11,25
BOLOGNESE: TOMÀQUET, mozzarella, bolonyesa, ceba, orenga.	11,25
GIORGIO: TOMÀQUET, bolonyesa, tonyina, mozzarella, gambes, orenga.	11,25
MEXICANA: TOMÀQUET, carn amb Xile, mozzarella, bacó, formatge cabra, orenga.	11,25
CHICAGO BULLS: TOMÀQUET, pollastre, salsa bbq casolana, mozzarella, bolonyesa, ceba confitada, orenga.	11,95
FRUTTI DI MARE: TOMÀQUET, tonyina, mozzarella, gambes, calamar, all i julivert, orenga.	11,95
TOSCANA: TOMÀQUET, tonyina, mozzarella, ceba, olives, orenga.	9,25
HOT DOG: TOMÀQUET, frankfurt, salsa bbq casolana, mozzarella, ceba confitada, orenga. 🍷	11,25
PEPPERONI: TOMÀQUET, mozzarella, salami italià picant, orenga.	10,95
DIABOLA: TOMÀQUET, mozzarella, salami italià picant, ceba, all, ou, orenga.	11,25
VIRGINIO: TOMÀQUET, mozzarella, fuet, ceba confitada, parmesà, orenga. 🍷	10,95
TURTLES NINJA: TOMÀQUET, xampinyons, mozzarella, bacó, pebrot vermell, anxoves, salami picant italià, orenga.	11,95
CALZONE XXL: TOMÀQUET, pollastre, ceba, ou, mozzarella, bacó, orenga. (Tancada) 🍷	13,95
CALZONE: TOMÀQUET, pernil dolç, tonyina, mozzarella, ou, orenga. (Tancada)	10,95
CARBONARA: Salsa carbonara, mozzarella, bacó, ou, parmesà, orenga.	10,95
ESPECIALE: TOMÀQUET, llonganissa, pernil dolç, bacó, xampinyons, mozzarella, gambes, formatge cabra, orenga.	11,95
JULIUS: TOMÀQUET, pernil dolç, mozzarella, bacó, ceba, gambes, orenga.	10,95
CLERICUZIO: TOMÀQUET, mozzarella, sobrassada, pecorino, mel, orenga.	10,95
BALLAZZO: TOMÀQUET, mozzarella, roquefort, bacó, ceba, orenga. 🍷	10,95
Suplement d'ingredient clàssic: tomàquet, pernil dolç, país, pinya, ceba, bacó, tonyina, xampinyons, espàrrec verd, Rocafort, calamar, all i julivert, bolonyesa, salami picant italià, gambes, ou, mozzarella, llonganissa.	1,50

PIZZAS D'AUTOR

🍷 Recomenada 🍷 Per compartir

MARGARITA 2.0: TOMÀQUET, mozzarella de búfala, "cherry" semisec italià, alfàbrega, oli extra verge d'oliva	13,95
DI PARMA: TOMÀQUET, mozzarella de búfala, "cherry" semisec italià, ruca, pernil país, pinyons, parmesà	14,50
LUIGGI: CREMA de CASTANYES, botifarra de paçes, mozzarella. Ou de quatlla, pinyons, crema balsàmica, parmesà	14,50
TARTUFO: CREMA de tòfona negra, barreja de bolets, mozzarella, botifarra de paçes, parmesà, orenga 🍷	14,95
FESTIVAL DE FORMATGES: TOMÀQUET, mozzarella búfala, pecorino, gorgonzola, tomàquet sec italià, parmesà	14,95
DI CAPO: TOMÀQUET, mozzarella, melmelada tomàquet, foie mi cuit, parmesà	13,95
SALVATORE: TOMÀQUET, mozzarella de búfala, tomàquet confitat italià, pesto, parmesà 🍷	13,95
GUANCIALE (TOMÀQUET, mozzarella, guanciale(bacó italià al pebre), parmesà, orenga) 🍷	13,95
L'ULTIMO DON: TOMÀQUET, mozzarella de búfala, pernil d'ànec, panses, "cherry" italià, vinagreta de fruits vermells, parmesà, figues confitades 🍷	14,95
ROSE MARIE: TOMÀQUET, mozzarella búfala, bacó, espàrrecs verds, formatge cabra, tomàquet confitat, mel, orenga	14,25

Suplement d'ingredient especial: mozzarella de bufala, tomàquet sec italià, cherry semisec italià, parmesà, ruca, assortiment de Bolets, pernil d'ànec, tomàquet confitat italià, pesto, pecorino, gorgonzola, foie mi cuit, ous quatlla, anxoves, alfàbrega botifarra, melmelada tomàquet, crema castanyes

2,50

DESSERTS

Sempre s'ha de deixar un espai a l'estómac per fer un dinar o sopar completament perfecta menjant com a guinda final un bon postres elaborades a casa nostra

FLAM DE RATAFÍA	4,25
FLAM D'OU	4,25
SOPA FREDA DE VAINILLA AMB ENCENALLS ...	5,25
DE XOCOLATA I FRUITES DEL BOSC 🍷 🍷	
TIRAMISÚ	5,25
CAPRITX DE IOGURT GREC AMB AMETLLA ...	4,95
CROCAN I CONFITURA DE NABIUS 🍷	
COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT VAINILLA	5,25
PANNA COTTA 🍷	4,25
CANNOLO SICILIANO 🍷	5,25
CROCAN GELAT	4,25
COCO GELAT	4,25
GELAT INFANTIL	4,15
CREMA CATALANA	4,15
PASTÍS DEL DÍA	4,95
CREPE DE XOCOLATA I NATA	4,15
CREPE DE XOCOLATA AMB MADUIXES I NOUS	4,75
COPA DE GELAT DA LUIGGI (Gelat de xocolata, vainilla i maduixa amb nata, mànec, préssec almívar i guindes) 🍷 🍷	8,35
PORRA ENSUCRADA ITALIANA COBERTA DE XOCOLATA CALENTA 🍷 🍷	4,25
BOLA DE GELAT (Sabors de maduixa, xocolata, vainilla a escollir)	3,50

CAFÈS I ESPECIALITATS

CAFÈ ECOLÒGIC	1,50
(Cafè procedent de finques de cultiu ecològic, sabor delicat i equilibrat on destaquen les seves característiques principals, lleugers matisos àcids i aromes florals)	
CAFÈ DE GUATEMALA 🍷	1,50
(Cafè 100% aràbiga i d'alçada. És una combinació de dolços, balanceigs i elegants sabors. Transmet una aroma sec, àcida i agradable, molt de cos i delicada dolçor)	
CAFÈ DE COLOMBIA	1,50
(Cafè d'aroma molt pronunciat amb acidesa fina i matisos cítrics. Cos mitjà amb presència importants de notes dolços)	
CAFÈ DE KENIA AA 🍷	1,50
(Cultivat en terrenys volcànics, es destaca per la seva notable intensitat. Sentiràs un perfum pronunciat, gran cos, alta acidesa i sabor afruitat que persisteix molt temps en el paladar).	
ESPRESSO CLÀSSIC	1,35
(Cafè d'aroma intens amb una lleugera acidesa i un cos voluptuós, amb presència de notes de fusta de roure)	
DESCAFEÏNAT	1,35
(Cafè d'aroma pronunciat amb una acidesa suau i un cos intens. Presència de notes dolços que es converteixen en un cafè particular)	
CAFÈ IRLANDÈS	5,95