

CARTA



BIOGRAFIA D'EN LUIGGI



En Luiggi apassionat i amant de la gastronomia italiana, va néixer a Barcelona el 1974.

Els seus primers contactes amb el món de la pizza van tenir lloc l'any 1991 en una pizzeria al bell mig de Barcelona, mentre compaginava la feina amb els estudis.

El 1993 va començar a treballar els caps de setmana com a ajudant de pizzer.

Seguidament es va incorporar com a encarregat a una reconeguda cadena de distribució de pizzas a domicili de Blanes.

Poc temps després, als 21 anys, es va convertir en un jove emprenedor i va dirigir i gestionar tres establiments d'aquesta cadena al cor de la Costa Brava.

El 1999 es va inscriure a l'Escola Nacional de Pizza de Gandia, on se li va obrir tot un món per descobrir.

Va participar en campionats d'elaboració de pizzas a nivell nacional, europeu i mundial.

Durant la seva trajectòria professional, en Luiggi ha esdevingut un dels pizzers amb més èxit d'Europa.

Ostenta un palmarès extensíssim:

Campió d'Espanya.

Subcampió d'Europa en quatre categories diferents: qualitat, velocitat, pizza gran i acrobàcia.

Subcampió internacional en velocitat.

Tercer classificat al mundial d'acrobàcia amb l'equip que representava Espanya i que estava format per Francis Tolu, Fabian Martí, Félix G., Pep Curiel i Luismi R.

Instructor titulat per l'escola italiana de Caorle.

Després d'aquests guardons, els seus propis companys de professió van ser els que van començar a anomenar-lo Luiggi, per haver compartit tantes vegades pòdi amb els col·legues italians.

El 2014 en Luiggi es va incorporar a la plantilla del famós Restaurant Llevant de Platja d'Aro. En tres anys va revolucionar l'establiment, va dissenyar una carta totalment nova i es va acabar convertint en un referent de la pizza italiana a la Costa Brava.

Les seves grans creacions anaven en boca de tothom, va crear pizzas com l'Italia Black, la Delit Ibèrica, L'Último Do, El Gran Pecatto i l'Octopus Chilly Peppers.

El 2018 en Luiggi va aterrjar a la Garrotxa i va començar un nou repte amb l'adquisició de l'antiga pizzeria Torino, avui convertida en la Trattoria Da Luiggi.



APERITIUS

Suggeriments ideals per acompanyar un plat principal o simplement per anar obrint la 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 €
CALAMAR A L'ANDALUSA	9,25 €



AMANIDES



DI BÚFALA (barrejat d'enciams, mozzarella fresca de búfala, tomàquet confitat italià, olives negres i pesto)	10,15 €
VARESE (barrejat d'enciams, ruca, salmó fumat, nous, formatge de cabra flamejat, tomàquets "cherry" i vinagreta de mostassa)	10,75 €
CÈSAR (escarola, crostons de pa, bacó fregit, formatge feta i salsa Cèsar)	8,25 €
FORMATGE DE CABRA AMB MADUIXES (barrejat d'enciams, maduixes, formatge de cabra flamejat, tomàquet "cherry" italià, nous i reducció de vinagre balsàmic)	11,25 €
AMORE MIO (escarola, alvocat, blat de moro, olives negres, búfala, tomàquet confitat i cogombres)	10,25 €
DE BURRATA (barrejat d'enciams, pernil d'ànec, burrata, pances, tomàquets "cherry" i vinagreta de fruites vermelles)	11,95 €
DE POLLASTRE (barrejat d'enciams, pollastre, blat de moro, ou dur i salsa rosa)	8,95 €
DA LUIGGI (mozzarella fresca de búfala, picada d'all amb alfàbrega fresca, olives i tomàquets "cherry")	9,10 €



ENTRANTS

LLAGOSTINS A LA PLANXA	12,95 €
ALBERGÍNIES A LA PARMESANA	7,50 €
MUSCLOS A LA MARINERA	9,50 €
ESPÀRRECS A LA PLANXA AMB VINAGRETA DE FRUITES VERMELLES	8,95 €



CARPACCIOS

Fines rodanxes de vedella, amb diferents amaniments, acompanyades de la nostra focaccia amb espècies.



RUCA DE BALSAMIC

11,40 €

DI FOIE MI CUIT

11,40 €

GELATO DI PARMIGIANO

11,40 €

RISOTTOS

20 min aprox.

FRUTTI DI MARE

14,50 €

FUNGHI PORCINI

12,90 €



CARNS

ENTRECOT A LA PLANXA

14,95 €

OSSOBUCO DE VEDELLA

14,50 €

BISTEC A LA PLANXA

11,50 €

MAGRET D'ÀNEC A LA PLANXA

13,95 €

POLLASTRE A LA CAÇADORA

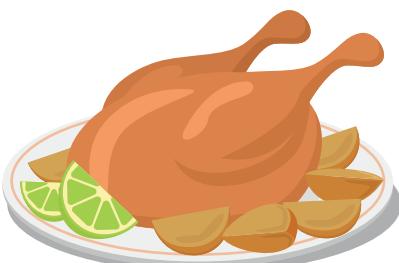
9,95 €

ESCALOPA A LA MILANESA

12,50 €

**CONFIT D'ÀNEC AMB COMPOTA
DE POMA**

13,95 €



LA NOSTRA PASTA



TRATTORIA
DA LUIGGI
Pizza d'autor

SUGGERIMENTS DEL XEF

PAPPARDELLE A LA PUTTANESCA

Es tracta d'un tipus de fettuccine amples. El nom deriva del verb «pappare», que en italià es tradueix com a engolir. Acompanyades de salsa típica italiana de l'edat mitjana, feta amb bitxo, all, anxoves, oliva negra sense pinyol, tàpera i polpa de tomàquet ben picats. Un plat que sens dubte et traurà el fred.

8,95 €

ESPAGUETIS ALLE VONGOLE

Salsa feta amb bitxo, all, cloïsses amb reducció de vi blanc, tomàquets "cherry" italians i un rajolí d'oli d'oliva verge extra.

8,95 €

FIOCCHIS DE FORMATGE I PERA AMB SALSA DE POMA I MEL

Pasta amb forma de saquet o bosseta farcida de pera, acompanyada d'un sofregit de ceba i poma amb reducció de vi blanc, tomàquets "cherry" italians i mel.

9,25 €

RAVIOLIS FARCVTS D'ESPINACS I RICOTTA DE PESTO D'ALFÀBREGA

Raviolis de mida XL, farcits de formatge ricotta i espinacs, i acompanyats de salsa pesto.

9,25 €

RIGATONI A LA PUTTANESCA

Macarrons grans amb salsa feta amb bitxo, all, anxoves, oliva negra sense pinyol, tàpera i polpa de tomàquet ben picats.

8,95 €

ESPAGUETIS A LA ITALIANA

Salsa feta de fons d'all, bitxo, tomàquets "cherry", tonyina, oliva negra sense pinyol, alfàbrega i oli d'oliva verge extra.

9,25 €

TAGLIATELLE NERO DI SEPIA A LA MARINERA

Salsa de tomàquet amb un lleuger toc picant, musclos i calamar.

9,25 €

PASTA FARÇIDA

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 CEBA CARAMEL·LITZADA 8,95 €

SALSSES

BOLONYESA

CARBONARA

PESTO

PUTTANESCA

3 FORMATGES

NAPOLITANA

PASTA FRESCA

ESPAGUETIS 7,50 €

MACARRONS 7,50 €

NYOQUIS 8,95 €



GRATINATS (9 min)

CANELONS DE CARN 8,25 €

MACARRONS GRATINATS AMB BOLONYESA I FORMATGE 8,50 €

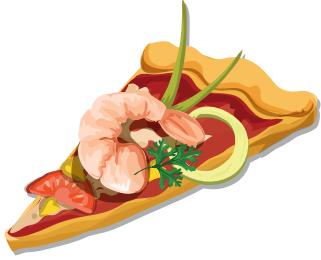
CANELONS DE TONYINA 8,50 €

LASANYA DE CARN 8,50 €

LASANYA DE POLLASTRE I VERDURES 8,95 €



PIZZES



TRATTORIA
DA LUIGGI
Pizza d'autor

CLÀSSIQUES

MARGARITA (tomàquet, mozzarella i orenga)	7,25 €
PROSCIUTTO (tomàquet, mozzarella, pernil dolç i orenga)	8,25 €
VENÈCIA (tomàquet, mozzarella, pernil dolç, bacó, emmental i orenga)	10,25 €
DANTE (tomàquet, mozzarella, pernil dolç, tonyina, ceba i orenga)	10,25 €
HAWAIANA (tomàquet, mozzarella, pernil dolç, pinya i orenga)	10,25 €
DOMENICO (tomàquet, mozzarella, bacó, salsitxa de frankfurt, pinya i orenga)	10,50 €
TURIN (tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons i orenga)	10,25 €
ROMANA (tomàquet, mozzarella, xampinyons, bacó, emmental, olives i orenga)	10,50 €
4 FORMATGES (tomàquet, mozzarella, pecorino, rocafórt, emmental i orenga)	11,95 €
VEGETAL (tomàquet, mozzarella, xampinyons, espàrrecs verds, pebrot vermell, olives i orenga)	11,95 €
4 ESTACIONS (tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons, llonganissa, anxoves i orenga)	11,95 €
GIARDINO (tomàquet, mozzarella, albergínia, ceba, espàrrecs verds, reducció de Mòdena, parmesà i orenga)	11,95 €
BOLOGNESE (tomàquet, mozzarella, bolonyesa, ceba i orenga)	11,95 €
GIORGIO (tomàquet, mozzarella, bolonyesa, tonyina, gambes i orenga)	11,95 €
MEXICANA (tomàquet, mozzarella, carn amb xili, formatge de cabra, bacó i orenga)	11,95 €
CHICAGO BULLS (tomàquet, mozzarella, pollastre, ceba confitada, bolonyesa, salsa BBQ casolana i orenga)	12,95 €
FRUTTI DI MARE (tomàquet, mozzarella, tonyina, gambes, calamars, all i julivert i orenga)	12,95 €
TOSCANA (tomàquet, mozzarella, tonyina, ceba, olives i orenga)	10,95 €
HOT DOG (tomàquet, mozzarella, salsitxa de Frankfurt, salsa BBQ casolana, ceba confitada i orenga)	11,95 €
PEPPERONI (tomàquet, mozzarella, salami italià picant, i orenga)	11,95 €
DIABOLA (tomàquet, mozzarella, salami italià picant, ceba, ou, all i orenga)	12,10 €
VIRGINIO (tomàquet, mozzarella, fuet, ceba confitada, parmesà i orenga)	11,95 €
TURTLES NINJA (tomàquet, mozzarella, xampinyons, bacó, pebrot vermell, anxoves, salami picant italià i orenga)	12,95 €
CALZONE XXL (TANCADA) (tomàquet, mozzarella, pollastre, ceba, ou, bacó i orenga)	14,50 €
CALZONE (TANCADA) (tomàquet, mozzarella, pernil dolç, ou, tonyina i orenga)	11,95 €
CARBONARA (salsa carbonara, mozzarella, bacó, ou, parmesà i orenga)	11,95 €
ESPECIALE (tomàquet, mozzarella, llonganissa, pernil dolç, bacó, xampinyons, gambes, formatge de cabra i orenga)	12,95 €
JULIUS (tomàquet, mozzarella, pernil dolç, bacó, ceba, gambes i orenga)	11,95 €
CLERICUZIO (tomàquet, mozzarella, sobrassada, pecorino, mel i orenga)	11,95 €
BALLAZZO (tomàquet, mozzarella, rocafórt, bacó, ceba i orenga)	11,95 €

SUPLEMENT CLÀSSIQUES

Tomàquet, pernil dolç, pernil del país, pinya, ceba, bacó, tonyina, xampinyons, espàrrec verd, rocafórt, calamar, pimienta, all i julivert, bolonyesa, salami picant italià, gambes, ou, mozzarella, llonganissa.



Ingredient: 1,50 €



PIZZES



D'AUTOR

MARGARITA 2.0 (tomàquet, mozzarella de búfala, tomàquet "cherry" semisec italià, alfàbrega i oli d'oliva verge extra)	14,25 €
DI PARMA (tomàquet, mozzarella de búfala, tomàquet "cherry" semisec italià, ruca, pernil del país, pinyons i parmesà)	14,95 €
LUIGGI (crema de castanyes, botifarra de pagès, mozzarella, ou de guatlla, pinyons, crema balsàmica i parmesà)	14,95 €
TARTUFO (crema de tòfona negra, assortiment de bolets, mozzarella, botifarra de pagès, parmesà i orenga)	15,15 €
FESTIVAL DE FORMATGES (tomàquet, mozzarella de búfala, pecorino, gorgonzola, tomàquet sec italià i parmesà)	14,95 €
DI CAPO (tomàquet, mozzarella, melmelada de tomàquet, foie semicuit i parmesà)	13,95 €
SALVATORE (tomàquet, mozzarella de búfala, tomàquet confitat italià, pesto i parmesà)	13,95 €
GUANCIALE (tomàquet, mozzarella, guanciale (bacó italià al pebre), parmesà i orenga)	13,95 €
L'ÚLTIM DON (tomàquet, mozzarella de búfala, pernil d'ànec, panses, tomàquet "cherry" italià, vinagreta de fruites vermelles, parmesà, ruca i figa confitada)	15,15 €
ROSE MARIE (tomàquet, mozzarella de búfala, bacó, espàrrecs verds, formatge de cabra, tomàquet confitat, mel i orenga)	14,95 €

SUPLEMENT D'AUTOR

Ingredient: 2,50 €

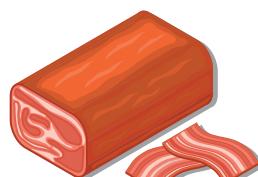
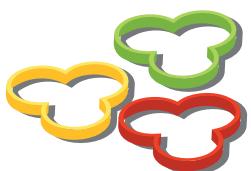
Mozzarella de búfala, tomàquet sec italià, tomàquet "cherry" semisec italià, parmesà, ruca, assortiment de bolets, tomàquet confitat italià, pesto, pecorino, gorgonzola, foie semicuit, ous de guatlla, anxoves, alfàbrega, botifarra de pagès, melmelada de tomàquet i crema de castanyes.

VEGANES

VEGGIE DE 3 FORMATGES (tomàquet, mozzarella, formatge blau, cheddar i orenga)	14,25 €
VEGGIE XIA (tomàquet, mozzarella, albergínia, tomàquet "cherry" italià, llavors de xia, reducció de vinagre de Mòdena i orenga)	14,25 €
VEGGIE XORIÇ (tomàquet, mozzarella, xoriç vegetal amb un toc picant, ceba caramel·litzada i orenga)	14,25 €

La nostra massa de pizza està elaborada amb massa mare madurada i fermentada entre 24 i 72 hores, que és quan realment se'n potencia el gust.

També volem destacar la nostra salsa de pizza condimentada amb una recepta pròpia de polpa de tomàquet italià.



POSTRES



Sempre s'ha de deixar espai a l'estòmac per gaudir d'un dinar o d'un sopar perfecte, amb unes bones postres elaborades a casa nostra com a guinda.

FLAM DE RATAFIA	4,25 €
FLAM D'OU	4,25 €
SOPA FREDA DE VAINILLA AMB ENCENALLS DE XOCOLATA I FRUITES DEL BOSC	5,25 €
TIRAMISÚ	5,25 €
CAPRITX DE IOGURT GREC AMB AMETLLA CROCANT I CONFITURA DE NABIUS	4,95 €
COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA	5,25 €
PANNACOTTA	4,25 €
CANNOLO SICILIANO	5,25 €
CROCANT GELAT	4,25 €
COCO GELAT	4,25 €
GELAT INFANTIL	4,15 €
CREMA CATALANA	4,15 €
PASTÍS DEL DIA	4,95 €
CREP DE XOCOLATA I NATA	4,15 €
CREP DE XOCOLATA AMB MADUIXES I NOUS	4,75 €
PORRA ENSUCRADA ITALIANA COBERTA DE XOCOLATA CALENTA	4,25 €
BOLA DE GELAT (maduixa, xocolata o vainilla)	4,25 €



CAFÈS I ESPECIALITATS



CAFÈ ECOLÒGIC (cafè procedent de finques de cultiu ecològic, sabor delicat i equilibrat que destaca per les seves característiques principals, lleugers matisos àcids i aromes florals)

1,50 €

CAFÈ DE GUATEMALA (cafè 100% aràbica i d'alçada. És una combinació de dolços, balanceigs i elegants sabors. Transmet una aroma seca, amb una acidesa agradable, molt de cos i una delicada dolçor)

1,50 €

CAFÈ DE COLOMBIA (cafè d'aroma molt pronunciada, amb acidesa fina i matisos cítrics. Cos mitjà amb presència d'importants notes dolces)

1,50 €

CAFÈ DE KENYA AA (cultivat en terrenys volcànics, destaca per la seva notable intensitat. Sentiràs un perfum pronunciat, un gran cos, una alta acidesa i un sabor afrutat que persisteix molt de temps al paladar)

1,50 €

ESPRESSO CLÀSSIC (cafè d'aroma intensa amb una lleugera acidesa, un cos voluptuós i presència de notes de fusta de roure)

1,35 €

DESCAFEÏNAT (cafè d'aroma pronunciada amb una acidesa suau i un cos intens. Presència de notes dolces que el converteixen en un cafè particular)

1,35 €

CAFÈ IRLANDÈS

5,95 €

