

MENÚS DE GRUPO  
GROUP MENU



*Luigi*





# *Luigino*

## *Para compartir / To share*

Pane di pizza al forno a legna  
Pan de pizza al horno de leña

Provolone nel forno a legna  
Provolone en el horno de leña

Mortadella D.O.P. al tartufo nero, parmesano 24 meses de curación y sus mermeladas  
Mortadella D.O.P. with tartufo nero, parmesan aged for 24 months and its jams

Ensalada Luigi (mélzclum, pera, ricotta, piñones, cherrys y parmesano)  
Luigi salad (mezclum, pear, ricotta, pine nuts, cherry tomatoes and parmesan)

## *Segundos a escoger / Main to choose*

Rigatoni all'americana  
Rigatoni all'americana

Risotto gorgonzola e noci  
Risotto gorgonzola e noci

Paccheri al salmone  
Paccheri with salmon

### *Pizza*

4 Formaggi, Margherita, Capricciosa, Riavulill  
4 Cheeses, Margherita, Caprichosa, Riavullil

Milanese alla napoletana  
Milanesa alla napoletana

## *Postres a escoger / Desserts to choose*

Tiramisú nostrum  
Tiramisu nostrum

Panna cotta con frutos rojos  
Panna cotta with red berries

Helados de la casa  
Ice cream

**28,00 €**

por persona / per person



# *Amici*

## *Para compartir / To share*

Pane di pizza al forno de legna  
Pane di pizza al forno de legna

Provolone nel forno a legna  
Provolone nel forno a legna

Mortadella D.O.P. al tartufo nero, parmesano 24 meses de curación y sus mermeladas  
Mortadella D.O.P. with tartufo nero, parmesan aged for 24 months and its jams

Insalata burrata con rúcula, tomate cherry y pesto  
Insalata burrata with arugula, cherry tomato and pesto

Mejillones al vapore con vino blanco, tomate y albahaca  
Steamed mussels with white wine, tomato and basil

## *Segundos a escoger / Main to choose*

Ravioli di zucca e parmigiano  
Zucca ravioli with parmesan cream

Risotto gorgonzola e noci  
Risotto with gorgonzola and walnuts

Paccheri all'americana  
Pacheri all'americana

Pizza  
Margherita, 4 Formaggi, Pugliese, Riavulill  
Margherita, 4 cheeses, Pugliese, Riavullil

Tagliata de vaca con rúcula, tomate seco, parmesano y gnocchis fritos  
Beef tagliata with arugula, dried tomato, parmesan and fried gnocchi

## *Postres a escoger / Desserts to choose*

Tiramisú nostrum  
Tiramisu nostrum

Panna cotta con frutos rojos  
Panna cotta with red berries

Helados de la casa  
Ice cream

**38,00 €**

por persona / per person

# *Il Marchese*

## *Para compartir / To share*

Pane di pizza al forno a legna  
Pan de pizza al horno de leña

Provolone nel forno a legna  
Provolone en el horno de leña

Mortadella D.O.P. con trufa negra, parmesano 24 meses de curación y sus mermeladas  
Mortadella D.O.P. with tartufo nero parmesan cured for 24 months and its jams

Insalata burrata con rúcula, tomate cherry y pesto  
Insalata burrata with arugula, cherry tomato and pesto

Fritura di gamberi e calamari  
Fried shrimp and squid

Vongole, prosciutto San Daniele y piñones  
Vongole, San Daniele prosciutto and pine nuts

## *Segundos a escoger / Main to choose*

Risotto funghi porcini y trufa negra  
Risotto funghi porcini and black truffle

Pappardelle al salmone con espárragos verdes  
Salmon pappardelle with green asparagus

Tagliata de vaca con rúcula, tomate seco, parmesano y gnocchis fritos  
Beef tagliata with arugula, dried tomato, parmesan and fried gnocchi

Salmón mimosa  
Mimosa salmon

Linguine alle vongole  
Linguine vongole

Pizzas

Margherita, Salmone, 4 Formaggi, Speck  
Margherita, Salmon, 4 quesos, Speck

## *Postres a escoger / Desserts to choose*

Helados de la casa  
House ice cream

Tiramisú nostrum  
Tiramisu nostrum

Coulant de pistacho  
Pistachio coulant

**48,00 €**

por persona / per person



---

# *Bodegas sugeridas*

# *Suggested wineries*

## *Bocca*

VIPRA ROSSO - IGT Bigi  
Umbría - Merlot, Sangiovese, Montepulciano

VIPRA BIANCO - IGT Bigi  
Umbría - Grechetto, Chardonnay

ROSATO AMABILE - IGT Diamante  
Emilia Romagna - Lambrusco

**10,00 €**  
por persona

---

## *Terra*

DISCO - Neo  
Ribera del Duero - Tempranillo

MONTRODÓ BLANC - Eccocivi Celler  
Empordà - Viognier, Chardonnay

**12,00 €**  
por persona

---

## *Coliseo*

FONTE ROMANA - Pasetti  
Montepulciando d'Abruzzo - Montepulciano

FALANGHINA DEL SANNIO - DOP Janare la Guardiense  
Campania - Falanghina

PINOT GRIGIO ROSATO - Mastri Vernacoli  
Trentino - Pinot Grigio

**14,00 €**  
por persona

Todas las bodegas incluyen cerveza, aguas, refrescos y café  
All wineries include beer, water, soft drinks and coffee

---

## TÉRMINOS Y CONDICIONES DE RESERVA

### Condiciones de pago

Se solicitará un previo pago del 50% sobre el importe total del servicio a la confirmación del grupo (25% si la fecha es superior a 30 días a partir del día de servicio/evento). El 50% restante será liquidado con una anterioridad de 7 (siete) días previos al evento.

### Condiciones de facturación

La facturación se realizará en base a la última confirmación, que se deberá llevar a cabo 7 (siete) días previos al servicio, en el que quedarán establecidos de forma definitiva todos los detalles y características del servicio/evento.

### Política de cancelaciones

Las anulaciones o cancelaciones previas a los 10 (diez) días del servicio/evento no tendrán penalización alguna (se retornará el total del importe abonado).

Las anulaciones o cancelaciones realizadas entre los 10 (diez) y 7 (siete) días previos al servicio/evento, tendrán una penalización del 50% del total (no se retornará el importe abonado).

Las anulaciones o cancelaciones realizadas dentro de los 7 (siete) días previos al servicio, tendrán una penalización del 100% del valor del servicio/evento.

Los precios incluyen IVA.

## BOOKING TERMS AND CONDITIONS

### Payment conditions

A prior payment of 50% of the total amount of the service will be requested upon confirmation of the group (25% if the date is more than 30 days from the day of service/event). The remaining 50% will be paid 7 (seven) days prior to the event.

### Billing terms

Billing will be based on the last confirmation, which must be carried out 7 (seven) days prior to the service, in which all the details and characteristics of the service/event will be definitively established.

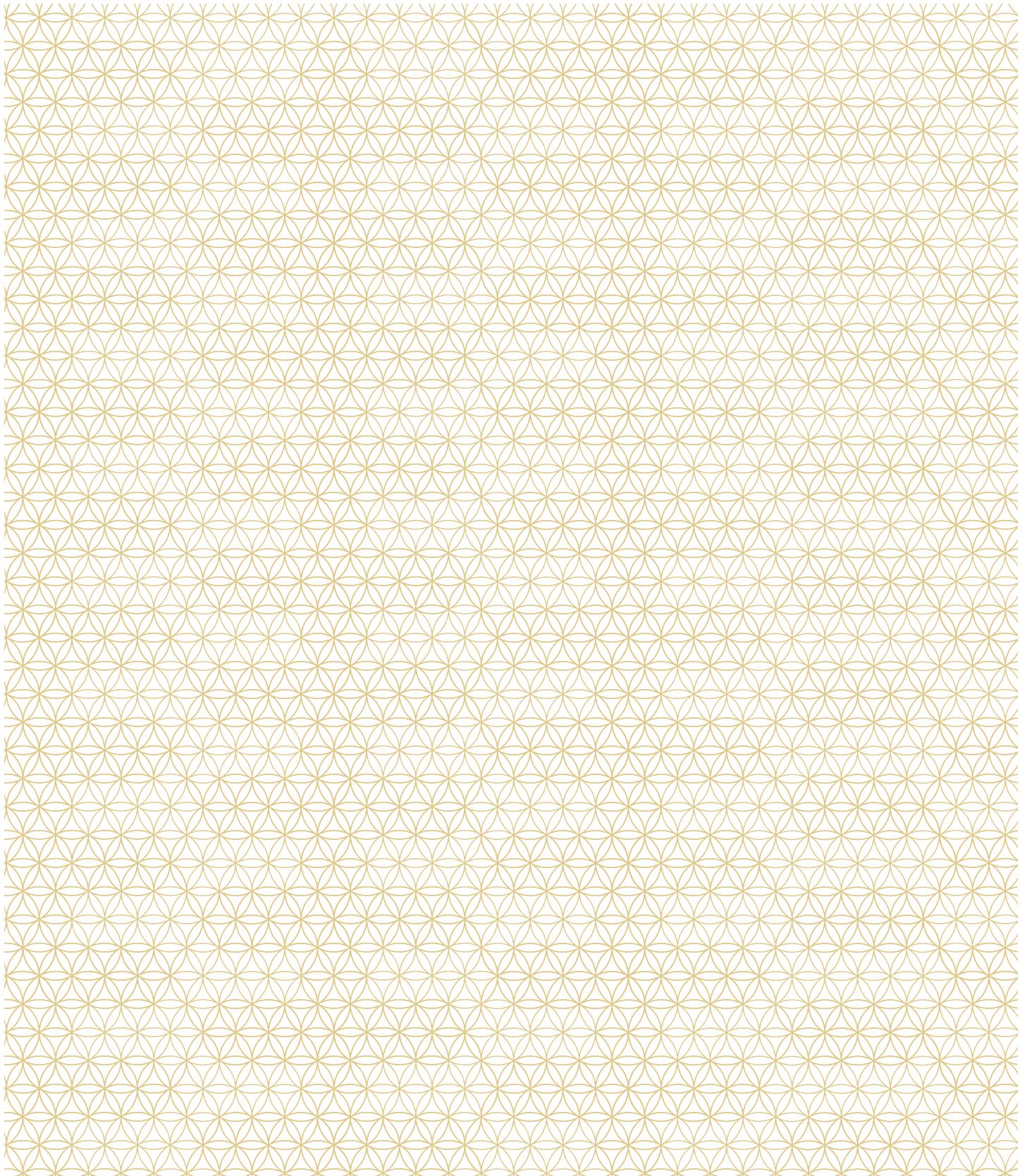
### Cancellation policy

Cancellations or cancellations prior to 10 (ten) days of the service/event will not have any penalty (the total amount paid will be returned).

Cancellations or cancellations made between 10 (ten) and 7 (seven) days prior to the service/event, will have a penalty of 50% of the total (the amount paid will not be returned).

Cancellations or cancellations made within 7 (seven) days prior to the service, will have a penalty of 100% of the value of the service/event.

The price, including VAT.



Roger de Llúria, 50 · Barcelona · Tel. +34 934 673 224

Via Laietana, 41 · Barcelona · Tel. +34 932 703 487



[www.luigiristorante.es](http://www.luigiristorante.es)