

BENVINGUTS A L'OU,

EL RESTAURANT ARTESÀ DE CUINA ITALIANA, ESPECIALITZAT EN LA PIZZA AL TEGAMINO I LA PASTA FRESCA. UNA FUSIÓ ENTRE LES RECEPTES CLÀSSIQUES DE LA CUINA ITALIANA AMB LES ARRELS I L'EXPERIÈNCIA DE L'EQUIP.

SOM UN **EQUIP FAMILIAR** APASSIONAT QUE TÉ CURA DEL PRODUCTE I EL TRACTA AMB L'AMOR I LA DELICADESA NECESSÀRIES PER OFERIR-VOS LA MILLOR EXPERIÈNCIA COM A COMENSALS.

LA NOSTRA CARTA ESTÀ EN CONSTANT EVOLUCIÓ, JA QUE ENS AGRADA PROVAR NOUS INGREDIENTS I DIFERENTS COMBINACIONS, AMB LA INTENCIÓ DE FER DESTACAR CADA UN DELS SEUS SABORS. PER AIXÒ, SOVINT TROBAREU NOUS PLATS COM A SUGGERIMENT.

LES NOSTRES ELABORACIONS SON **CASOLANES**, FETES A MÀ I ES PREPAREN AL MOMENT AMB CURA I INTENCIÓ, AIXÒ FA QUE SEGONS EL VOLUM DE FEINA, EL TEMPS D'ESPERA PUGUI VARIAR. DISFRUTAU DE L'EXPERIÈNCIA I DEIXA-VOS ENDUR PELS SABORS MÉS CARACTERÍSTICS DE **LA CUINA DE L'OU**, DE LA MÀ DEL NOSTRE EQUIP.

MOLTES GRÀCIES I **BON PROFIT!**



PER COMPARTIR

10.00€ **To Tyrí** 🍷🍷🍷🌱

Formatge feta al forn amb les nostres olives marinades.

Acompanyat de focaccia d'all i juvert.

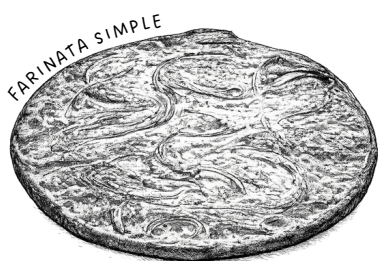
ENSALADES

14.50€ **Ensalada Myotragus** 🍷🍷🍷🧄

Mesclum, tomàtiga amanida, formatge de cabra, vinagreta de sobrassada i reducció de palo. Acompanyada de focaccia d'all i juvert.

13.50€ **Ensalada Caprese** 🍷🍷🌱🧄

Tomàtiga amanida, búfala, cherrys confitats i les nostres olives marinades. Acompanyada de focaccia d'all i juvert.



FARINATA

Originària de Ligúria, més específicament de Torí.

Massa de farina de ciurons, compacta i suau.

6.00€ **Simple** 🍷🌱

Espècies de Zaatar i pebre bord fumat.

8.00€ **Vegetariana** 🍷🌱

Espècies de Zaatar, pebre bord fumat, carabassó, albergínia i ceba.

8.00€ **Gorgonzola** 🍷🍷🌱

Espècies de Zaatar, pebre bord fumat i gorgonzola.

Avisau a la cambrera de qualsevol al·lèrgia/intolerància que tingueu



CONTÉ GLUTEN



LACTIS



FRUITS AMB CLOVELLA



SULFITS



GRANS DE SÈSAM



OUS



SOIA



API



CRUSTACIS



PEIX



MOL·LUSCS



VEGETARIÀ



VEGÀ



PICANT



CONTÉ ALL

LES PIZZES AL TEGAMINO

LES PIZZES I FOCACCIES AL TEGAMINO ES CARACTERITZEN PER SER MÉS PETITES, GRUIXADES I LLEUGERES; AMB UN TOC FREGIT A LA PART INFERIOR.

LES NOSTRES MASSES ES FAN DIÀRIAMENT JA QUE TENEN UNA FERMENTACIÓ MÉS LLARGA, AIXÒ FA QUE SIGUIN LIMITADES.

FOCACCIA AL TEGAMINO

EL NOSTRE FORMAT MÉS PETIT DE 18CM.
NO PORTEN MOZZARELLA NI SALSA DE TOMÀTIGA.

5.50€ Simple 🍷🌿🧄

Sal maldon, oli d'all i juavert.

7.00€ Bruschetta 🍷🌿🧄

Sal maldon, tomàtiga amanida, orenga, oli d'all i juavert.

7.50€ Tramuntana 🍷🌿🧄

Sal maldon, cherrys confitats, les nostres olives marinades, farigola i oli d'oliva.

8.50€ Picarola 🍷🍷🧄

Sal maldon, gorgonzola, xoriço picant, oli d'all i juavert.



PIZZA BLANCA AL TEGAMINO

EL NOSTRE FORMAT DE 22CM. NO PORTEN SALSA DE TOMÀTIGA.

NO ES PODEN MODIFICAR.

14.50€ **Bolonia** 🍷🍷🍷

Mozzarella, scamorza, mortadel·la, pistatxo garrapinyat casolà, parmesà, oli de trufa i sal maldon.

15.00€ **Balear** 🍷🍷🍷🌶️

Mozzarella, formatge maonès, sobrassada, confitura de tomàtiga coenta casolana, camaiot i sal maldon.

14.00€ **Nura** 🍷🍷🍷

Mozzarella, gorgonzola, pera, speck i sal maldon.

14.00€ **Itàlia** 🍷🍷🍷🧄

Mozzarella, búfala, pernil salat, ruca, oli d'all, parmesà i sal maldon.

13.50€ **Hemsedal** 🍷🍷🍷🌱

Mozzarella, espinacs, nous, confitura de figues, formatge blau de Menorca i sal maldon.

13.50€ **Caprina** 🍷🍷🍷🌱

Mozzarella, formatge de cabra, confitura de pebre vermell casolana, reducció de palo i sal maldon.

14.50€ **Pancetta** 🍷🍷🍷🍷

Mozzarella, scamorza, xampinyons, pancetta, pinyons torrats i sal maldon.

16.00€ **Carciofi** 🍷🍷🌱

Mozzarella, búfala, cherrys confitats, carxofes torrades i confitades, parmesà i sal maldon.



PIZZA VERMELLA AL TEGAMINO

7.50€ **Margarita** 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Salsa de tomàtiga, mozzarella i orenga.

8.50€ **York** 🍷🍷🍷🍷

Salsa de tomàtiga, mozzarella, orenga i pernil dolç.

10.00€ **Speck** 🍷🍷🍷🍷🍷

Salsa de tomàtiga, mozzarella, orenga, speck, oli d'all i juavert.

11.00€ **Napoli** 🍷🍷🍷🍷🍷

Salsa de tomàtiga, mozzarella, orenga, anxoves i tàperes.

10.00€ **4 Estacions** 🍷🍷🍷🍷

Salsa de tomàtiga, mozzarella, orenga, pernil dolç, olives verdes i xampinyons.

10.00€ **Formaggi** 🍷🍷🍷🍷🍷

Salsa de tomàtiga, mozzarella, orenga, gorgonzola, parmesà, scamorza i pebre bo.

8.50€ **Mallorquina** 🍷🍷🍷🍷

Salsa de tomàtiga, mozzarella, orenga i sobrassada. Opcional amb mel + 1€.

9.50€ **Picant** 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Salsa de tomàtiga, mozzarella, orenga, pebre bord coent i xoriço picant.

9.50€ **Gorgolla** 🍷🍷🍷🍷🍷

Salsa de tomàtiga, mozzarella, orenga, gorgonzola i ceba.

12.50€ **Salseta** 🍷🍷🍷🍷

Salsa de tomàtiga, mozzarella, orenga, botifarra catalana i xampinyons.

11.00€ **Serrano** 🍷🍷🍷🍷

Salsa de tomàtiga, mozzarella, orenga i pernil salat.

14.00€ **Portocolom** 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Salsa de tomàtiga, mozzarella, orenga, gambes, musclos, oli d'all i juavert.

11.00€ **Tonno** 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Salsa de tomàtiga, mozzarella, orenga, tonyina, ceba, oli d'all i juavert.

9.50€ **Vegetariana** 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Salsa de tomàtiga, mozzarella, orenga, carabassó, albergínia, pebre vermell, oli d'all i juavert.

9.00€ **Vegana** 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

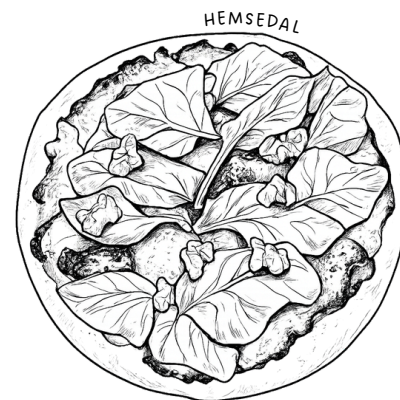
Salsa de tomàtiga, orenga, ceba, carabassó, xampinyons, oli d'all i juavert.

10.50€ **L'Ou** 🍷🍷🍷🍷🍷

Salsa de tomàtiga, mozzarella, orenga, ou, pernil dolç i pebre bo.

10.00€ **Búfala** 🍷🍷🍷🍷🍷

Salsa de tomàtiga, mozzarella de búfala, orenga, cherrys confitats i oli d'oliva verge.



Ingredients extres

2.50€ Proteïnes / 1.50€ Formatges o Ou / 0.50€ Vegetals

1.00€ Formatge sense lactosa o vegà, cherrys confitats o carxofa confitada

LES NOSTRES PASTES

TOTES LES PASTES I ELS GNOCCHI SON D'ELABORACIÓ PRÒPIA FETES
A MÀ MITJANÇANT TÈCNIQUES TRADICIONALS

SALSES VEGETARIANES

13.50€ Mafaldine Ragú Veggie

Soja texturitzada, salsa de tomàtiga amb el nostre sofregit, vi negre, mantega i oli d'all. Acabat amb juavert, parmesà i conza.

14.00€ Bigoli Pesto

Alfabaguera, all, pinyons, formatge i mantega. Acabat amb cherrys confitats, búfala, ruca i conza.

13.00€ Cavatelli Porcini

Ceps, vi blanc, oli d'all, juavert, nata i mantega. Acabat amb oli d'all, juavert, parmesà i conza.

13.00€ Mafaldine 3P

Salsa de tomàtiga amb el nostre sofregit, oli d'all, pesto, mantega i nata. Acabat amb parmesà i conza.

12.50€ Tagliatelle Arrabiata

Salsa de tomàtiga amb el nostre sofregit, oli d'all, pebre bord coent i fumat, mantega i brandy. Acabat amb búfala, ruca, juavert i conza.

13.50€ Bigoli Putanesca

Salsa de tomàtiga amb el nostre sofregit, olives, tàperes, brandy, mantega i pebre bord coent i fumat. Acabat amb búfala, juavert i conza.

13.50€ Gnocchi Gorgonzola i Menta

Nata, gorgonzola, mantega i menta. Acabat amb parmesà i conza.

13.50€ Gnocchi Formaggi

Nata, gorgonzola, scamorza, mozzarella i mantega. Acabat amb parmesà, pebre bo i conza.

14.00€ Gnocchi Gorgonzola i Pera

Nata, mantega, gorgonzola i pera. Acabat amb parmesà i conza.

13.00€ Cavatelli Cacio e pepe

Oli d'all, pecorino, parmesà i pebre bo. Acabat amb pecorino i conza.

LA NOSTRA SALSA DE TOMÀTIGA TÉ UN SOFREGIT D'API, CEBA, PASTANAGÓ I VI.
SI ETS VEGÀ  INFORMA'NS I SUBSTITUÏREM LA MANTEGA PER OLI D'OLIVA.

**SI ET VE DE GUST CANVIAR EL TIPUS DE PASTA,
CONSULTA-HO AMB LA CAMBRERA.**

SALSES DE CARN

14.50€ Tagliatelle Ragú 🍄🌿🍷🧄

Sofregit d'api, ceba i pastanagó, vi blanc i negre, carn ecològica de vedella, porc i salsa de tomàtiga, cuinat durant més de 5h. Oli d'all, mantega i vi negre a la segona cocció. Acabat amb parmesà, juavert i conza.

13.50€ Tagliatelle Amatriciana 🍄🌿🍷🌶️🧄

Guanciale, oli d'all, mantega, pebre bord fumant i coent, brandy i salsa de tomàtiga amb el nostre sofregit. Acabat amb juavert, parmesà i conza.

14.00€ Bigoli Carbonara 🍄🥚🍷🧄

Guanciale, oli d'all, mantega, vi blanc, ou i parmesà. Acabat amb parmesà i conza.

14.50€ Mafaldine Norcina 🍄🌿🍷🧄

Sofregit d'api i ceba, vi blanc, botifarra catalana i carn de porc cuinat durant més de 3h. Oli d'all, mantega, vi blanc, un toc de nata i pecorino a la segona cocció. Acabat amb pecorino, oli de trufa i conza.

14.50€ Cavatelli Zozzona 🍄🥚🍷🌶️🧄

Botifarra catalana, guanciale, oli d'all, mantega, pebre bord fumant i coent, brandy, salsa de tomàtiga amb el nostre sofregit, ou i parmesà. Acabat amb parmesà i conza.



LA CONZA ÉS UN CRUIXENT D'AMETLLA I PARMESÀ.

SALSES DE LA MAR

14.00€ Gnocchi Salmó i Brandy 🍄🐟

Salmó, nata, mantega, m i brandy. Acabat amb juavert i conza.

14.00€ Tagliatelle Mar i Muntanya 🍄🦀🍷🌶️🧄

Ceps, gambes, oli d'all, vi blanc, mantega i pebre bord coent. Acabat amb oli d'all, juavert i conza.

14.00€ Mafaldine Marinera 🍄🦀🦐🍷🌶️🧄

Musclos, gambes, oli d'all, vi blanc, mantega i pebre bord coent. Acabat amb oli d'all, juavert i conza.

PELS MÉS PETITS

PASTA CASOLANA

7.00€ **Ració petita bigoli amb oli**

ES PODEN COMBINAR AMB LES SEGÜENTS SALSES:

8.00€ **Salsa de tomàtiga** 🌾🍷🌿🍄🌱🐟

Salsa de tomàtiga amb sofregit de ceba, api, pastanaga, vi negre i mantega.

9.00€ **Pesto** 🍷🍄🌱🧄

Alfabaguera, all, pinyons, formatge i mantega.

9.00€ **Formaggi** 🍷🌱

Mozzarella, gorgonzola, scamorza, nata i mantega.

10.00€ **Salmó** 🍷🐟

Salmó, nata i mantega.

10.00€ **Carbonara** 🍷🍳🧄

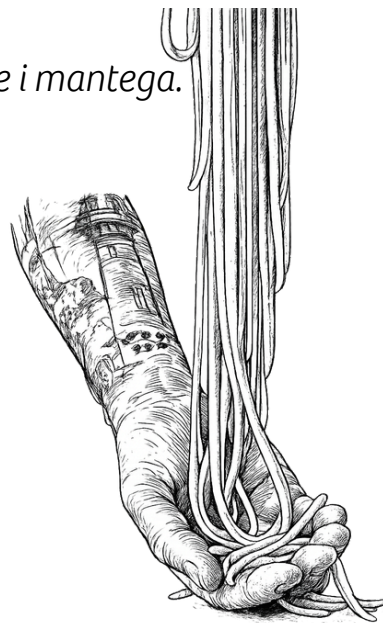
Guanciale, oli d'all, mantega, ou i parmesà.

10.00€ **Ragú** 🍷🌿🍄🍄

Sofregit d'api, ceba i pastanagó, vi blanc i negre, carn ecològica de vedella, porc i salsa de tomàtiga, cuinat durant més de 5h. Oli d'all i mantega a la segon cocció.

10.00€ **Ració gran de qualsevol pasta amb oli**

11.50€ **Ració gran de qualsevol pasta amb salsa de tomàtiga**



PIZZA PETITA AL TEGAMINO

LES MATEIXES BASES DE LES NOSTRES FOCACCIES 18CM

6.00€ **Margalideta** 🌾🍷🌿🍄🌱🐟

Salsa de tomàtiga, mozzarella i orenga.

7.00€ **York** 🌾🍷🌿🍄

Salsa de tomàtiga, mozzarella, orenga i pernil dolç.

8.00€ **Formaggi** 🌾🍷🌿🍄🌱

Salsa de tomàtiga, mozzarella, orenga, gorgonzola, parmesà i scamorza.

8.50€ **L'Ouet** 🌾🍷🌿🍄🍳

Salsa de tomàtiga, mozzarella, orenga, ou i pernil dolç.

8.50€ **Tonno** 🌾🍷🌿🍄🐟

Salsa de tomàtiga, mozzarella, orenga, tonyina, ceba, oli d'all i juavert.



POSTRES CASOLANES

TOTES LES NOSTRES POSTRES SON DE PRODUCCIÓ PRÒPIA,
EXCEPTE ELS GELATS QUE SON D'UN PRODUCTOR LOCAL.

6.00€ Tiramisú 🌾🍷

Sense ou i sense alcohol.

6.00€ Cheesecake 🍷🥚🥜

Estil basc amb melmelada casolana i streusel de cafè i licor d'anís.

5.00€ Panna cotta 🍷

Pots acompanyar-la amb pell de llimona, caramel salat, crema de xocolata, pistatxo o avellanes.

8.00€ Cookie melosa 🌾🍷🥜

Amb xips de xocolata negra, avellanes i cor de crema d'avellanes. Es serveix acabada de fer i l'acompanyam amb una bolla de gelat de vainilla. Temps de cocció 15 minuts.

8-10.00€ Focaccia dolça 🌾🍷🥜

Pots farcir-la de: crema de xocolata, de pistatxo o d'avellanes. Pots combinar-les entre elles. Tenim format gran i petit. La crema de pistatxo incrementa el preu +2.00€.

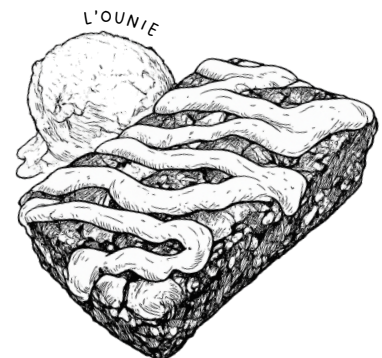
Temps de cocció 15minuts.

Gelats artesans Iceberg 🍷🥜

Vainilla 2.50€ - Xocolata vegà🌱 3.00€ - Pistatxo 3.00€ - Sorbet 2.50€

6.00€ L'ounie 🌾🍷🥜🥚

El nostre brownie. Porta 3 xocolates, és melós i sense nous. L'acompanyam amb crema d'avellanes i una bolla de gelat de vainilla.





CÒCTELS / APERITIVS

Te dic coses Negre 4.50€
Petit celler 7103.

Vermut Blanc Blanc 4.50€
Karretània

"Tinto de Verano" 4.50€
Vi negre i llimonada.

Sangria casolana Només a l'estiu 5.50€
De cava amb suc i fruita fresca.

Aperol Spritz 7.50€
Vi espumós, aperol i aigua amb gas. Còctel típic d'Itàlia.

Pomelo Spritz 7.50€
Vi espumós, refresc Puig de pomelo i suc de taronja.

Combinats 7.50€
Ron Barceló, JB, Absolut i Beefeater.

LA NOSTRA BODEGA

VINS PER COPA

BLANC
4.00€ - **Pinot Grigio**
4.50€ - **Falanghina**

ROSAT
4.00€ - **Son Caló**

NEGRE
4.00€ - **Nero d'Avola**
4.50€ - **Callet Karretània**



VINS PER BOTELLA

VI BLANC

Pinot Grigio SARTORI DI VERONA 17.00€
Cultivat al nord-est d'Itàlia. 100% Pinot Grigio.

Falanghina TERRE DELLE STELLE 18.00€
Cultivat a la Campania. 100% Falanghina Beneventana.

'Nguany Blanc 🇪🇺 STA CATARINA 20.00€
IGP Vi de la Terra de Mallorca. Coupage

Sa Cussa Antònia 🇪🇺 AMADIP 23.00€
IGP Vi de la Terra Mallorca. 60% Prensal blanc 40% Macabeu.

VI NEGRE

Nero d'Avola VINERO 17.00€
Cultivat al sud d'Itàlia, Sicília. 100% Nero D'avola.

Callet 🇪🇺 KARRETÀNIA 19.00€
IGP Vi de la Terra Mallorca. 100% Callet

Barbera d'Asti RINALDI 18.50€
Cultivat al sud d'Itàlia, Sicília. 100% Barbera.

12 Volts 🇪🇺 4KILOS, FELANITX 26.50€
IGP Vi de la Terra Mallorca. 60% Callet, Fogoneu, Syrah, Cabernet i Merlot. 9 mesos de criança.

VI ROSAT

Son Caló MIQUEL OLIVER 17.00€
DO Pla i Llevant Mallorca. Callet i Fogoneu.

Rosammuri 🇪🇺 TENUTA RAPITALÀ 18.50€
IGT Terre Siciliane. Nerello Mascalese

VI ESPUMÓS

Prosecco SARTORI DI VERONA 18.50€
Cultivat a la regió de Venetto. 100% Glera.

Lambrusco CA' DE' MEDICI 18.50€
Reggiano DOC. Lambrusco marani i lambrusco maestri.

CERVESES

TOTES LES NOSTRES CERVESES SON DE BOTELLA, NO TENIM CANYA!

COMERCIALS

Estrella Damm 330ML 2.50€

PILSNER LAGER 5.4% Vol. 21 IBU.

Alhambra Reserva 330ML 3.00€

AMBER LAGER 6.4% Vol. 24 IBU.

Free Damm 330ML 2.50€

SENSE GLUTEN - SENSE ALCOHOL.

Free Torrada Mahou 330ML 2.50€

SENSE GLUTEN - SENSE ALCOHOL.

ARTESANES

El Far de Portocolom 330ML 3.50€

ISLAND BREW MALLORCA. PALE ALE 5,8% Vol. 30 IBU.

Sullerica Original 330ML 3.50€

ALE 4.6% Vol. 20 IBU.

Sullerica Blanca 330ML 3.50€

WITBIER 4.4% Vol. 15 IBU.

Sullerica Panashé 330ML 3.50€

RADLER 3.7% Vol. 11 IBU.



BEGUDES

2.50€ Refrescs locals Puig

COLA, ZERO, LLIMONADA, TARONJADA I LLIMA.

1.50€ Aigua amb o sense gas 500ml

3.00€ Aigua 1l

2.00€ Sucs

TARONJA, MELICOTÓ I POMA.



CAFÈ I DIGESTIUS

1.00€ Cafè

1.50€ Tallat

2.00€ Americà

2.00€ Cafè amb llet

2.00€ Infusió

2.50€ Capuccino

2.50€ Rasca

2.00€ Xupito

Grappa, Limoncello, Herbes mallorquines, Baileys.

3.50€ Copa de licor

Grappa, Limoncello, Herbes mallorquines, Baileys.

4.00€ Copa de limoncello/arancello casolà

Demander disponibilitat.

4.00€ Afogatto amb savoiardo

Cafè, gelat de vainilla i caramel salat.

