

Welcome

to Idò Pasta

In our restaurant, we like to take things slowly, over low heat, because we believe that eating well also means slowing down and enjoying the moment.

Here, we make fresh pasta every day by hand, in our workshop. And that's not all: we prepare everything ourselves, from the sauces to the desserts, taking care of every detail.

Our cuisine moves between Italy and Menorca. On one hand, the classic Italian dishes that never fail — like a good carbonara or a slow-cooked ragù made without rushing. On the other, dishes inspired by our island, using local, seasonal produce.

We work with meats from Ciutadella, Menorcan cured meats, fish and seafood from our coasts, and fresh vegetables from the gardens of Menorca. Honest cooking, with roots and soul, designed to be enjoyed slowly.

Benvenuti

a Idò Pasta

Nel nostro locale ci piace fare le cose con calma, a fuoco lento, perché crediamo che mangiare bene significhi anche fermarsi e godersi il momento.

Qui prepariamo la pasta fresca ogni giorno, a mano, nel nostro laboratorio. E non solo: facciamo tutto noi, dalle salse ai dessert, curando ogni dettaglio.

La nostra cucina si muove tra Italia e Minorca. Da un lato, i grandi classici italiani che non deludono mai — come una buona carbonara o un ragù cotto senza fretta. Dall'altro, piatti ispirati alla nostra isola, con prodotti locali e di stagione.

Lavoriamo con carni di Ciutadella, salumi minorchini, pesce e frutti di mare delle nostre coste, e verdure fresche degli orti di Minorca.


Una cucina onesta, con radici e anima, pensata per essere gustata lentamente.





STARTERS

ANTIPASTI



Menorca tomato bruschetta — 9€

with baked mozzarella and basil-infused oil

Bruschetta con pomodoro di Minorca con mozzarella gratinata e olio infuso al basilico



Roasted aubergine rolls filled with seasonal vegetables — 10€

gratinated with mozzarella and tomato pesto

Involtini di melanzane arrosto ripieni di verdure di stagione gratinati con mozzarella e pesto di pomodoro

Chickpea hummus with crispy pasta — 10€

“pico de gallo”, grated broccoli and raspberry reduction

Hummus di ceci con pasta fritta croccante, “pico de gallo”, broccoli grattugiati e riduzione di lamponi

Artisan focaccia with Iberian ham — 10€

with candied figs and gorgonzola cream

Focaccia artigianale con prosciutto iberico con fichi canditi e crema di gorgonzola



Bruschetta with Menorcan beef steak tartare — 12€

black olive pâté and cured cheese shavings

Bruschetta con steak tartare di manzo di Minorca, paté di olive nere e scaglie di formaggio stagionato



Vitello tonnato — 13€

Menorcan beef roast with tonnato sauce, confit cherry tomatoes and capers

Vitello tonnato arrosto di manzo di Minorca con salsa tonnata, pomodorini confit e capperi

Fresh pasta nachos — 13€

with guacamole, mild chili sauce, melted cheddar and “pico de gallo”

Nachos di pasta fresca con guacamole, salsa chili delicata, cheddar fuso e “pico de gallo”

Chef's tapas selection (2 people) — 18€

Selezione di tapas dello chef (2 persone)

Chef's tapas selection (3 people) — 26€

Selezione di tapas dello chef (3 persone)

Chef's tapas selection (4 people) — 32€

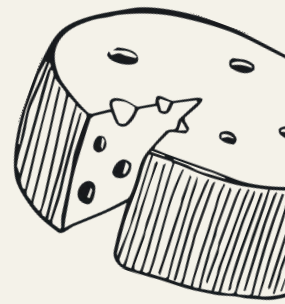
Selezione di tapas dello chef (4 persone)



Bread selection: olive bread, focaccia, grissini — 3,5€

Selezione di pani: pane alle olive, focaccia, grissini





MAIN COURSES

PRIMI PIATTI



Traditional mixed-meat Bolognese ragù tagliatelle — 15€

with cured cheese shaving

Tagliatelle alla bolognese tradizionale di carne mista con scaglie di formaggio stagionato



Menorcan mixed-meat lasagna — 16€

Lasagna minorchina di carne mista

Spaghetti carbonara — 17€

with pecorino cream, smoked rosemary oil and candied lemon

Spaghetti alla carbonara con guanciale croccante, tuorlo pastorizzato e pecorino romano



Creamy Menorcan mushroom risotto — 17€

Risotto cremoso ai funghi di Minorca

Red scorpionfish and prawn lasagna — 17€

with sea béchamel and crispy samphire

Lasagna di scorfano e gamberi con besciamella di mare e salicornia croccante



Tagliatelle with green asparagus, sobrassada and burrata cream — 18€

Tagliatelle con asparagi verdi, sobrassada e crema di burrata

Cannelloni filled with ricotta and spinach — 16€

with pecorino cream, smoked rosemary oil and candied lemon

Cannelloni ripieni di ricotta e spinaci su crema di pecorino, olio al rosmarino affumicato e limone candito



Black spaghetti with Menorcan red prawn carpaccio — 26€

with pistachio granola, cherry tomatoes and nori powder

Spaghetti neri su carpaccio di gambero rosso di Minorca, granola di pistacchio, pomodorini e polvere di alga nori



Spaghetti alle vongole — 27€

Spaghetti alle vongole

Fresh truffle tagliolini — 28€

with aromatic herb butter and pecorino

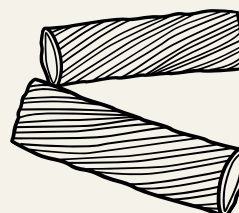
Tagliolini al tartufo fresco con burro aromatico alle erbe e pecorino



Menorcan red cow entrecôte tagliata (300 g) — 32€

with rocket and cheese shavings, served with fusilli and confit cherry tomatoes

Tagliata di entrecôte di vacca rossa di Minorca (300 g) con rucola e scaglie di formaggio, accompagnata da fusilli con pomodorini confit





SALADS

INSALATE



Fresh spinach salad — 14€

with carrot, confit cherry tomatoes, pear, nuts and burrata

Insalata di spinaci freschi con carota, pomodorini confit, pera, frutta secca e burrata

Creamy burrata salad (125 g) — 15€

on seasonal tomatoes with basil pesto and toasted pumpkin seeds

Insalata di burrata cremosa (125 g) su pomodoro di stagione con pesto al basilico e semi di zucca tostati

Fusilli pasta salad — 15€

with crispy chicken, confit cherry tomatoes, spinach pesto and cured cheese shavings

Insalata di pasta fusilli con pollo croccante, pomodorini confit, pesto di spinaci e scaglie di formaggio stagionato

Green fusilongo pasta salad — 15€

with sautéed seasonal vegetables and tomato pesto

Insalata di pasta fusilongo verde con verdure di stagione saltate e pesto di pomodoro

Maccheroni pasta salad — 16€

with cold-smoked salmon, confit cherry tomatoes, dill mayonnaise and guacamole

Insalata di pasta maccheroni con salmone affumicato a freddo, pomodorini confit, maionese all'aneto e guacamole



KIDS MENU

MENÙ BAMBINI

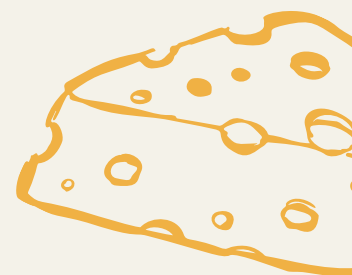


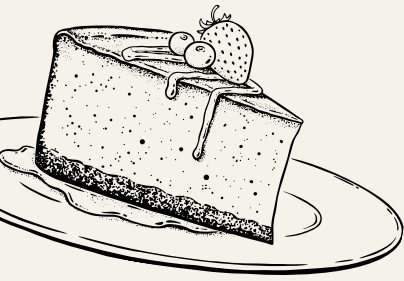
Maccheroni Bolognese — 9€

Maccheroni alla bolognese

Maccheroni with ham and cheese — 9€

Maccheroni con prosciutto e formaggio





DESSERTS

DOLCI

Pistachio tiramisu — 8€

Tiramisù al pistacchio



Fresh pineapple carpaccio with melon ice cream and watermelon reduction — 7€

Carpaccio di ananas fresco con gelato al melone e riduzione di anguria

Lemon cheesecake with mint-infused sablé biscuit — 7€

Cheesecake al limone con sablé aromatizzato alla menta

Dark chocolate bonbons with extra virgin olive oil pearls and Menorcan salt — 8€

Bonbon di cioccolato fondente con perle di olio extravergine d'oliva e sale di Minorca



Gin Xoriguer granita with lemonade — 8€

Granita al gin Xoriguer con limonata

COFFEES & INFUSIONS



Espresso / Macchiato — 2,00€

Americano / Coffee with Milk — 2,20€

Cappuccino (with whipped cream) — 3,00€

Affogato Coffee — 4,00€

Latte — 4,00€

Herbal Tea / Infusion — 2,20€



DIGESTIFS

Xoriguer Menorcan Herbs — 5,00€

Xoriguer Bloody Island Menorca — 5,00€

Amaretto — 8,00€

Mixed Drinks — 12,00€