

Bienvenue

chez Idò Pasta

Dans notre restaurant, nous aimons prendre notre temps, cuire à feu doux, car nous croyons que bien manger signifie aussi s'arrêter et savourer le moment.

Ici, nous préparons des pâtes fraîches chaque jour, à la main, dans notre atelier. Et ce n'est pas tout: nous faisons tout nous-mêmes, des sauces aux desserts, en prenant soin de chaque détail.

Notre cuisine se situe entre l'Italie et Minorque.

D'un côté, les grands classiques italiens qui ne déçoivent jamais — comme une bonne carbonara ou un ragù mijoté sans se presser. De l'autre, des plats inspirés de notre île, avec des produits locaux et de saison.

Nous travaillons avec des viandes de Ciutadella, des charcuteries minorquines, du poisson et des fruits de mer de nos côtes, et des légumes frais des potagers de Minorque.

Une cuisine honnête, avec des racines et une âme, pensée pour être savourée lentement.

Bem-vindos

ao Idò Pasta

No nosso restaurante gostamos de fazer as coisas com calma, em lume brando, porque acreditamos que comer bem também é parar e desfrutar o momento.

Aqui fazemos massa fresca todos os dias, à mão, no nosso laboratório. E não só: fazemos tudo nós mesmos, desde os molhos até às sobremesas, cuidando de cada detalhe.

A nossa cozinha move-se entre a Itália e Menorca.

Por um lado, os grandes clássicos italianos que nunca falham — como uma boa carbonara ou um ragù feito sem pressa. Por outro, pratos inspirados na nossa ilha, com produtos locais e sazonais.

Trabalhamos com carnes de Ciutadella, enchidos menorquinos, peixe e marisco das nossas costas, e legumes frescos das hortas de Menorca.

Uma cozinha honesta, com raízes e alma, pensada para ser apreciada lentamente.



Produit local
Produto local





ENTRÉES

ENTRADAS



Bruschetta à la tomate de Minorque — 9€
avec mozzarella gratinée et huile infusée au basilic

Bruschetta de tomate de Menorca com mozzarella gratinada e azeite infundido com manjeriço



Rouleaux d'aubergine rôtie farcis de légumes de saison — 10€
gratinés avec mozzarella et pesto de tomate

Rolinhos de beringela assada recheados com legumes da estação gratinados com mozzarella e pesto de tomate

Houmous de pois chiches avec pâte frite croustillante — 10€
"pico de gallo", brocoli râpé et réduction de framboise

Húmus de grão-de-bico com massa frita crocante, "pico de gallo", brócolos ralados e redução de framboesa

Focaccia artisanale au jambon ibérique — 10€
avec figues confites et crème de gorgonzola

Focaccia artesanal com presunto ibérico com figos cristalizados e creme de gorgonzola



Bruschetta au steak tartare de bœuf de Minorque — 12€
pâté d'olive noire et copeaux de fromage affiné

Bruschetta com steak tartar de vaca de Menorca, paté de azeitona preta e lascas de queijo curado



Vitello tonnato — 13€

roast beef de bœuf de Minorque avec sauce tonnata, tomates cerises confites et câpres

Vitello tonnato, rosbife de vaca de Menorca com molho tonnato, tomate cherry confitado e alcaparras

Nachos de pâte fraîche — 13€

avec guacamole, sauce chili douce, cheddar fondu et "pico de gallo"

Nachos de massa fresca com guacamole, molho chili suave, cheddar derretido e "pico de gallo"

Sélection de tapas du chef (2 personnes) — 18€

Seleção de tapas do chef (2 pessoas)

Sélection de tapas du chef (3 personnes) — 26€

Seleção de tapas do chef (3 pessoas)

Sélection de tapas du chef (4 personnes) — 32€

Seleção de tapas do chef (4 pessoas)

Sélection de pains: pain aux olives, focaccia, grissini — 3,5€

Seleção de pães: pão de azeitona, focaccia, grissini





PLATS PRINCIPAUX

PRATOS PRINCIPAIS



Tagliatelles à la bolognaise traditionnelle — 15€

à la viande mixte avec copeaux de fromage affiné

Tagliatelle à bolonhesa tradicional de carne mista com lascas de queijo curado



Lasagne minorquine à la viande mixte — 16€

Lasanha de Menorca de carne mista

Spaghetti carbonara — 17€

avec guanciale croustillant, jaune d'œuf pasteurisé et pecorino romano

Espaguete à carbonara com guanciale crocante, gema de ovo pasteurizada e pecorino romano



Risotto crémeux aux champignons de Minorque — 17€

Risoto cremoso de cogumelos de Menorca

Lasagnes de rascasse et crevettes — 17€

avec béchamel de mer et salicorne croustillante

Lasanha de peixe escorpião e camarão com béchamel do mar e salicórnica crocante



Tagliatelles aux asperges vertes, sobrassada et crème de burrata — 18€

Tagliatelle com espargos verdes, sobrassada e creme de burrata

Cannelloni farcis à la ricotta et aux épinards — 16€

sur crème de pecorino, huile de romarin fumé et citron confit

Canelones recheados com ricotta e espinafres sobre creme de pecorino, azeite de alecrim fumado e limão confitado



Spaghetti noirs avec carpaccio de crevette rouge de Minorque — 26€

avec granola de pistache, tomates cerises et poudre d'algue nori

Espaguete negro com carpaccio de camarão vermelho de Menorca, granola de pistácio, tomate cherry e pó de alga nori



Spaghetti alle vongole — 27€

Espaguete alle vongole

Tagliolini à la truffe fraîche — 28€

avec beurre aromatique aux herbes et pecorino

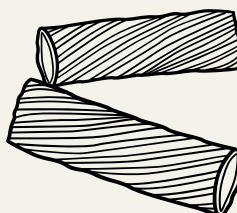
Tagliolini com trufa fresca com manteiga aromática de ervas e pecorino



Tagliata d'entrecôte de vache rouge de Minorque (300 g) — 32€

avec roquette et copeaux de fromage, accompagnée de fusilli aux tomates cerises confites

Tagliata de entrecôte de vaca vermelha de Menorca (300 g) com rúcula e lascas de queijo, acompanhada de fusilli com tomate cherry confitado





SALADES

SALADAS



Salade d'épinards frais — 14€

avec carotte, tomates cerises confites, poire, fruits secs et burrata

Salada de espinafres frescos com cenoura, tomate cherry confitado, pera, frutos secos e burrata

Salade de burrata crémeuse (125 g) — 15€

sur tomate de saison avec pesto de basilic et graines de courge grillées

Salada de burrata cremosa (125 g) em tomate da estação com pesto de manjeriço e sementes de abóbora torradas

Salade de pâtes fusilli — 15€

avec poulet croustillant, tomates cerises confites, pesto d'épinards et copeaux de fromage affiné

Salada de massa fusilli com frango crocante, tomate cherry confitado, pesto de espinafres e lascas de queijo curado

Salade de pâtes fusilongo vert — 15€

avec légumes de saison sautés et pesto de tomate

Salada de massa fusilongo verde com legumes da estação salteados e pesto de tomate

Salade de pâtes maccheroni — 16€

avec saumon fumé à froid, tomates cerises confites, mayonnaise à l'aneth et guacamole

Salada de massa maccheroni com salmão fumado a frio, tomate cherry confitado, maionese de endro e guacamole



MENU ENFANTS

MENU INFANTIL

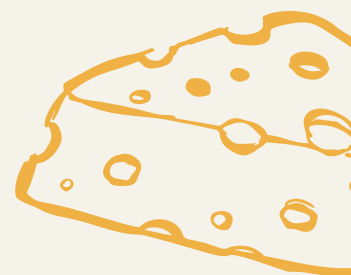


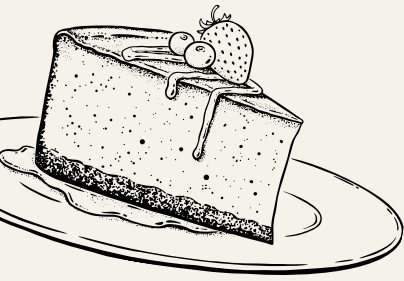
Maccheroni à la bolognaise — 9€

Maccheroni à bolonhesa

Maccheroni jambon-fromage — 9€

Maccheroni com fiambre e queijo





DESSERTS

SOBREMESAS

Tiramisu à la pistache — 8€
Tiramisù de pistácio



Carpaccio d'ananas frais avec glace au melon et réduction de pastèque — 7€
Carpaccio de ananás fresco com gelado de melão e redução de melancia

Cheesecake au citron avec sablé parfumé à la menthe — 7€
Cheesecake de limão com sablé aromatizado com hortelã

Bonbons de chocolat noir avec perles d'huile d'olive vierge extra et sel de Minorque — 8€
Bombons de chocolate negro com pérolas de azeite virgem extra e sal de Menorca



Granité au gin Xoriguer et limonade — 8€
Granizado de gin Xoriguer com limonada

CAFÉS & INFUSIONS



Café expresso / café noisette — 2,00€
Café américain / café au lait — 2,20€
Cappuccino (avec crème fouettée) — 3,00€
Café affogato — 4,00€
Latte — 4,00€
Infusion — 2,20€



DIGESTIFS

Xoriguer Herbes de Minorque — 5,00€
Xoriguer Bloody Island Minorque — 5,00€
Amaretto — 8,00€
Cocktails — 12,00€