

Antipasti

- Y Pane di pizza.....5,00 €**
 Pan de pizza con ajo romero y orégano
 Pa de pizza amb all, romani i orenga
 Pizza bread with garlic, rosemary and oregano
 Pain à pizza à l'ail, au romarin et l'origan
- Y Bruschetta al pomodoro.....7,00 €**
 Pan tostado con tomate cherry, ajo y albahaca
 Pà torrat amb tomàquet cherry, all i alfàbrega
 Toasted bread with cherry tomato, garlic and basil
 Pain grillé aux tomate cherry, ail et basilic
- Y Provolone nel forno a legna.....8,00 €**
 Queso provolone fundido en horno de leña con tomate y orégano
 Formatge provolone fos al forn de llenya amb tomàquet i orenga
 Wood-oven melted provolone cheese with tomato and oregano
 Fromage provolone fondu au feu de bois avec tomate et l'origan
- Y Crema del giorno.....8,00 €**
 Crema de verduras de temporada
 Crema de verdures de temporada
 Seasonal vegetable cream
 Velouté de légumes de saison
- Y Verdura frita di stagione.....S/M**
 Verdura frita de temporada
 Verdura de temporada fregida
 Fried seasonal vegetable
 Légumes de saison frits
- Involtini di melanzane.....9,00 €**
 Rollitos de berenjena con queso, jamón cocido, salsa de tomate, parmesano y salsa de pesto
 Farcelllets d'albergínia amb formatge, pernil dolç, salsa de tomàquet, parmesà i salsa de pesto
 Eggplant rolls with cheese, cooked ham, tomato sauce, parmesan and pesto sauce
 Rouleau d'aubergine au fromage, jambon cuit, sauce tomate, parmesan et sauce pesto
- Y Melanzane alla parmigiana.....10,50 €**
 Pastel de berenjena con parmesano, mozzarella, tomate, albahaca y salsa de pesto
 Pastís d'albergínia amb parmesà, mozzarella, tomàquet, alfàbrega i salsa de pesto
 Eggplant pie with parmesan, mozzarella, tomato, basil and pesto sauce
 Tourte d'aubergine au parmesan, mozzarella, tomate, basilic et sauce pesto
- Y Focaccia Luigi.....12,00 €**
 Con ajo romero, orégano, tomate cherry y albahaca
 Amb all, romani, orenga, tomàquet cherry i alfàbrega
 With garlic, rosemary, oregano, cherry tomato and basil
 À l'ail, au romarin, l'origan, tomate cherry et albahaca

10% Suplemento en terraza
 10% de suplement en terrassa
 Surcharge for terrace 10%
 10% de terrasse supplémentaire

Antipasti

Selezione D.O.P. di affettati.....1/2 ración **12,00 €** 1 ración **20,00 €**

Selección D.O.P. de embutidos (salami, mortadela D.O, bresaola, prosciutto San Daniele)

Selecció DOP d'embotits (salami, mortadella D.O, bresaola, prosciutto San Daniele)

POD selection of Italian sausages (salami, mortadella D.O, bresaola, prosciutto San Daniele)

Sélection A.O.P. de charcuterie (salami, mortadela D.O, bresaola, jambon San Daniele)

Selezione D.O.P di formatggi italiani.....1/2 ración **12,00 €** 1 ración **20,00 €**

Selección de quesos italianos (parmesano, pecorino trufado, ocelli al barolo y ocelli hoja de castaño)

Selecció de formatges italians (parmesà, pecorino trufat, ocelli al barolo i ocelli fulla de castanyer)

Italian cheeses selection (parmesan, truffled pecorino, ocelli al barolo and ocelli al chestnut leaves)

Sélection de fromages italiens (parmesan, pecorino trufado, ocelli al barolo et ocelli al feuilles de châtaignier)

Mortadella D.O.P. al tartufo nero.....**13,50 €**

Mortadela D.O.P. con trufa negra y parmesano 24 meses de curación

Mortadella DOP amb tòfona negra i parmesà 24 mesos de curació

PDO mortadella with black truffle and 24-month matured parmesan

Mortadelle A.O.P. à la truffe noire et au parmesan 24 mois d'affinage

Carpaccio di zucchine.....**10,50 €**

Carpaccio de calabacín con tomate cherry, piñones tostados, rúcula, parmesano y polvo de trufa

Carpaccio de carbassó amb tomàquet cherry, pinyons torrats, rúcula, parmesà i pols de tòfona

Zucchini carpaccio with cherry tomato, toasted pine nuts, arugula, parmesan and truffle powder

Carpaccio de courgettes à la tomate cherry, pignons grillés, roquette, parmesan et poudre de truffe

Carpaccio di carne o di bresaola.....**13,00 €**

Carpaccio de ternera o bresaola, rúcula y parmesano

Carpaccio de vedella o bresaola, rúcula i parmesà

Veal or bresaola carpaccio, rocket and parmesan

Carpaccio de veau ou bresaola, roquette et parmesan

Tartare di salmone e mango.....**14,00 €**

Tartar de salmón, mango y aguacate con vinagreta de soja, lima y gengibre

Tàrtar de salmó, mango i alvocat amb vinagreta de soja, llima i gíngebre

Salmon tartar, mango and avocado with soy, lime and ginger vinaigrette

Tartare de saumon, mangue et avocat avec vinaigrette soja, citron vert et gingembre

Vitello tonnato.....**13,50 €**

Carpaccio de ternera tipo rostbif con salsa de atún, anchoas y alcaparras

Carpaccio de vedella del tipus rosbif amb salsa de tonyina, anxoves i tàperes

Roast beef carpaccio with tuna sauce, anchovies and capers

Carpaccio de veau type rosbif à la sauce au thon, anchois et câpres

Carpaccio di gamberi.....**16,00 €**

Carpaccio de gambas con lima, limón y crema de gambas

Carpaccio de gambes amb llima, llimona i crema de gambes

Prawns carpaccio with lime, lemon and cream of prawns

Carpaccio de crevettes au citron vert, citron et crème de crevettes

Frittura di gamberi e calamari.....**16,00 €**

Fritura de gambas y calamares

Fritura de gambes i calamars

Fried prawns and calamari

Crevettes et calamars frits

Antipasti

Croccanti di gamberi.....13,00 €

Gambas envueltas en pasta ketaifi con crema de gambas
Gambes embolicades en pasta ketaifi amb crema de gambes
Crispy prawns wrapped in kataifi pasta with prawns cream
Crevettes enrobées de pâte kataifi à la crème de crevettes

Cozze al vapore.....12,00€

Mejillones al vapor con tomate, ajo y albahaca
Musclos al vapor amb tomàquet, all i alfàbrega
Steamed mussels with tomato, garlic and basil
Moules cuites à la vapeur avec tomate, ail et basilic

Insalate

Insalata caprese.....10,00€

Ensalada de tomate, mozzarella de búfala y vinagreta de albahaca
Amanida de tomàquet, mozzarella de búfala i vinagreta d'alfàbrega
Tomato and buffalo mozzarella salad with basil vinaigrette
Salade de tomates et mozzarella de bufflonne, vinaigrette et basilic

Insalata Luigi.....11,50 €

Ensalada mézclum, tomate cherry, pera, parmesano, piñones, ricota y vinagre de Módena
Amanida mesclum, tomàquet cherry, pera, parmesà, pinyons, ricota i vinagre de Mòdena
Mesclun salad with cherry tomato, pear, parmesan, pine nuts, ricotta and vinegar of Modena
Salade de laitues variées, tomate cherry, poire, parmesan, pignons, ricotta au vinaigre de Modène

Insalata burrata.....12,50 €

Ensalada de cremoso de mozzarella con rúcula, tomate cherry, pesto y piñones tostados
Amanida de cremós de mozzarella amb rúcula, tomàquet cherry, pesto i pinyons torrats
Creamy mozzarella salad with rocket, cherry tomato, pesto and toasted pine nuts
Salade de crémeux de mozzarella à la roquette, tomate cherry, pesto et pignons de pin grillés

Insalata al caprone.....11,50 €

Ensalada mézclum, queso de cabra, tomate cherry, semillas tostadas, nueces y reducción de módena
Amanida mesclum, formatge de cabra, tomàquets cherry, llavors torrades, nous i reducció de mòdena
Mesclun with goat cheese, cherry tomato, toasted seeds, walnuts and a modena reduction
Salade de laitues variées, fromage de chèvre, tomate cherry, graines grillées et réduction de vinaigre de Modène

Insalata de foie.....14,00 €

Rúcula, prociutto San Daniele, nueces caramelizadas, tomate cherry, grana Padano y foie
Rúcula, prosciutto San Daniele, nous caramelitzades, tomàquet cherry, grana Padano i foie
Rocket, San Daniele prosciutto, caramelized walnuts, cherry tomato, grana Padano and foie
Rúcula, prosciutto San Daniele, noix caramélisées, tomate cherry, Padano grana et foie

Paste

-  **Gnocchi alla sorrentina** **11,50 €**
Gnocchi de patata con mozzarella, salsa de tomate, albahaca, parmesano y pimienta negra
Nyoqui de patata amb mozzarella, salsa de tomàquet, alfàbrega, parmesà i pebre negre
Potato gnocchi with mozzarella, tomato sauce, basil, parmesan and black pepper
Gnocchi de pomme de terre avec mozzarella, sauce tomate, basilic, parmesan et poivre noir
-  **Gnocchi gorgonzola e noci** **11,50 €**
Ñoquis de patata con queso gorgonzola y nueces
Nyoqui de patata amb formatge gorgonzola i nous
Potato gnocchi with gorgonzola cheese and walnuts
Gnocchi de pomme de terre au fromage gorgonzola et aux noix
- Spaghetti alla carbonara** **12,50 €**
Espaguetis con huevo, parmesano, guanciale, cebolla y pimienta negra
Espaguetis amb ou, parmesà, guanciale, ceba i pebre negre
Spaghetti with egg, parmesan, guanciale, onion and black pepper
Spaghetti avec guanciale, parmesan, poitrine, oignon et poivre noir
-  **Penne alla norma** **13,50 €**
Macarrones con berenjena, salsa de tomate, albahaca, queso pecorino y mozzarella de búfala
Macarrons amb albergínia, salsa de tomàquet, alfàbrega, formatge pecorino i mozzarella de búfala
Macaroni with eggplant, tomato sauce, basil, pecorino cheese and buffalo mozzarella
Macaroni aux aubergines, sauce tomate, basilic, pecorino et mozzarella de buffle
- Spaghetti alla carbonara con perle di tartufo** **15,00 €**
Espaguetis con guanciale, huevo, parmesano, cebolla, pimienta negra y perlas de trufa negra
Espaguetis amb guanciale, ou, parmesà, ceba, pebre negre i perles de trufa negra
Spaghetti with guanciale, egg, parmesan, onion, black pepper and black truffle pearls
Spaghetti avec guanciale, œuf, parmesan, oignon, poivre noir et perles de truffe noire
-  **Papardelle sottobosco** **16,50 €**
Tallarines anchos con funghi porcini, tomate cherry, vino blanco, ajo, aceite de oliva y perejil
Tallarines amb funghi porcini, tomàquet cherry, vi blanc, all, oli d'oliva i julivert
Tagliatelle with funghi porcini, cherry tomato, white wine, garlic, olive oil and parsley
Tagliatelle avec funghi porcini, tomate cherry, vin blanc, ail, huile d'olive et persil
- Bucatini alla matriciana** **11,00 €**
Bucatini con guanciale, salsa de tomate, cebolla y pimienta negra
Bucatini amb guanciale, salsa de tomàquet, ceba i pebre negre
Bucatini with guanciale, tomato sauce, onion and black pepper
Bucatini avec guanciale, sauce tomate, oignon et poivre noir
- Linguini alla puttanesca** **11,00 €**
Tallarines con salsa de tomate cherry, alcaparras, olivas negras y anchoas
Tallarines amb salsa de tomàquet cherry, táperes, olives negres i anxoves
Linguine with cherry tomato sauce, capers, black olives and anchovies
Linguine à la sauce tomate cherry, câpres, olives noires et anchois

Opción: pasta sin gluten - suplemento 2,00 €
Opció: pasta sense gluten - suplement 2,00 €
Option: gluten free pasta - additional 2,00 €
Option: pâtes sans gluten - supplément 2,00 €

Paste

Farfalle al salmone13,50 €

Pasta mariposa con crema de leche, puerro, tomate cherry y salmón ahumado
Pasta papallona amb crema de llet, tomàquet cherry, porro i salmó fumat
Butterfly pasta with milk cream, cherry tomato, leek and smoked salmon
Pâtes papillon à la crème de lait, tomate cherry, poireau et saumon fumé

Rigatoni salsiccia14,00€

Rigatoni con tomate, nata, butifarra, champiñones, cebolla, vino blanco y perejil
Rigatoni amb tomàquet, nata, botifarra, champinyons, ceba, vi blanc i julivert
Rigatoni with tomato, cream, sausage, mushrooms, onion, white wine and parsley
Rigatoni à la tomate, crème, saucisse, champignons, oignon, vin blanc et persil

Rigatoni alla campagnola15,00€

Rigatoni con champiñones, cebolla, trocito de solomillo y tomate cherry
Rigatoni amb xampinyons, ceba, trossets de filet i tomàquet cherry
Rigatoni with mushrooms, onion, sirloin slices and cherry tomato
Rigatoni aux champignons, oignon, filet de boeuf et tomate cherry

Pappardelle ai Gamberi15,00 €

Tallarines anchos con gambas, rúcula, tomate cherry y queso de cabra
Tallarines amples amb gambes, rúcula, tomàquet cherry y formatge de cabra
Wide noodles with prawns, rocket, cherry tomato and goat cheese
Nouilles larges aux crevettes, rucula, tomate cherry et fromage de chèvre

Spaghetti quadrati con gamberi, lima e pesto15,50 €

Espaguetis cuadrados con gambas, ajo, tomate cherry, vino blanco, ralladura de lima y pesto
Espaguetis quadrats amb gambes, all, tomàquet cherry, vi blanc, ratlladura de llima i pesto
Square spaghetti with prawns, garlic, cherry tomato, white wine, lime zest and pesto
Spaghetti carrés aux crevettes, ail, tomate cherry, vin blanc, zeste de citron vert et pesto

Linguine alle vongole16,50€

Tallarines con almejas, vino blanco, tomate cherry, ajo y perejil
Tallarines amb cloïsses, all, vi blanc, tomaquet cherry i julivert
Linguine with clams, garlic, white wine, cherry tomato and parsley
Tagliatelle aux palourdes, ail, vin blanc, tomate cherry et persil

Spaghetti frutti di mare17,00 €

Espaguetis con mejillones, calamares, almejas y gambas
Espaguetis amb musclos, calamars, cloïsses i gambes
Spaghetti with mussels, squid, clams and shrimps
Spaghetti aux moules, calamars, palourdes et crevettes

Paccheri gibertini19,00 €

Paccheri con almejas, calamares, funghi porcini, gambas y tomate cherry
Paccheri amb cloïsses, calamars, funghi porcini, gambes i tomàquet cherry
Paccheri with clams, calamari, funghi porcini, prawns and cherry tomato
Paccheri aux palourdes, calamars, funghi porcini, crevettes et tomate cherry

Opción: pasta sin gluten - suplemento 2,00 €
Opció: pasta sense gluten - suplement 2,00 €
Option: gluten free pasta - additional 2,00 €
Option: pâtes sans gluten - supplément 2,00 €

Pasta Fresca Ripiena

- ✓ **Cappellaccio di bufala e basilico** **14,00€**
Pasta fresca rellena de mozzarella de búfala con salsa de tomate, parmesano y albahaca
Pasta fresca amb salsa de tomàquet, parmesà i alfàbrega
Fresh pasta stuffed with tomato sauce, parmesan and basil
Pâtes fraîches à la sauce tomate, parmesan et basilic
- ✓ **Ravioli di melanzane** **14,50 €**
Raviolis rellenos de berenjenas y pera con salsa de pesto
Raviolis farcits d'alberginies i pera amb salsa de pesto
Ravioli filled with eggplant and pear with pesto sauce
Raviolis farcis d'aubergine et de poire à la sauce pesto
- ✓ **Ravioli di tartufo con salsa di funghi porcini** **15,00€**
Pasta fresca rellena de trufa negra con salsa de funghi porcini
Pasta fresca farcida de tòfona negra amb salsa de funghi porcini
Fresh pasta stuffed with black truffle and funghi porcini sauce
Pâtes fraîches farcies de truffe noire à la sauce aux funghi porcini
- ✓ **Ravioli di provolone e cipolla caramellata** **15,00 €**
Ravioles de provolone y cebolla caramelizada con mantequilla y salvia
Raviolis de provolone i ceba caramelitzada amb mantega i sàlvia
Fresh pasta stuffed with Provolone and caramelized onion with butter and sage
Ravioli de provolone et oignon caramélisé au beurre et à la sauge
- ✓ **Ravioli di zucca e parmigiano** **15,00 €**
Ravioles de calabaza y parmesano con crema de parmesano
Raviolis de carbassa i parmesà amb crema de parmesà
Pumpkin and parmesan ravioli with parmesan cream
Ravioli à la citrouille et au parmesan avec crème de parmesan
- Lasagna Alla Ferrarese** **10,00 €**
Lasaña con salsa boloñesa, parmesano, bechamel y jamón cocido
Lasanya amb salsa bolonyesa, parmesà, beixamel i pernil dolç
Lasagna with bolognese sauce, parmesan, bechamel and cooked ham
Lasagne à la sauce bolognaise, parmesan, béchamel et jambon cuit
- Cannelloni alla partenopea** **12,00 €**
Canelones con salsa de tomate, carne picada, pollo bechamel y parmesano
Canelons amb salsa de tomàquet, carn picada, beixamel i parmesà
Cannelloni with tomato sauce, minced meat, béchamel and parmesan
Cannelloni à la sauce tomate, viande hachée, sauce béchamel et parmesan
- Agnolotto del pastor** **14,00€**
Pasta fresca rellena de bacalao con tomate, olivas negras y alcaparras
Pasta fresca farcida de bacallà amb tomàquet, olives negres i tàperes
Fresh pasta stuffed with cod with tomato, black olives and capers
Pâtes fraîches farcies de morue avec tomate, olives noires et câpres

Risotto

Y Risotto gorgonzola e noci.....14,00 €

Risotto con crema de gorgonzola, nueces y parmesano

Risotto amb crema de gorgonzola, nous i parmesà

Risotto with gorgonzola cream, nuts and parmesan

Risotto à la crème de gorgonzola, noix et parmesan

Y Risotto funghi porcini e tartufo.....16,00€

Risotto con funghi porcini, nata, parmesano y polvo de trufa

Risotto amb funghi porcini, nata, parmesà i pols de tòfona

Risotto with funghi porcini, cream, parmesan and truffle powder

Risotto aux champignons porcini, crème, parmesan et poudre de truffe

Risotto amalfitana (frutti di mare).....17,00 €

Risotto con calamares, gambas, mejillones y almejas en caldo de pescado

Risotto amb calamars, gambes, musclos i cloïsses en brou de peix

Risotto with squid, prawns, mussels and clams in fish stock

Risotto aux calama, crevettes roses, moules et palourdes au bouillon de poisson

Pizze

-  **Margherita** **9,00€**
Mozzarella, tomate, albahaca
Mozzarella, tomàquet i alfàbrega
Mozzarella, tomato, basil
Mozzarella, tomate, basilic
- Prosciutto** **10,50€**
Mozzarella, tomate, albahaca y jamón cocido
Mozzarella, tomàquet i pernil dolç
Mozzarella, tomato and cooked ham
Mozzarella, tomate et jambon cuit
-  **Ortovegan** **10,50 €**
Sin mozzarella, con verdura mixta y tomate
Sense mozzarella, amb verdura mixta i tomàquet
Without mozzarella, with mixed vegetables and tomato
Sans mozzarella, avec mélange de légumes et tomate
- Riavulill** **11,50 €**
Mozzarella, tomate, albahaca y salami picante
Mozzarella, tomàquet i salami picant
Mozzarella, tomato, basil and spicy salami
Mozzarella, tomate, basilic et salami épicé
- Capricciosa** **12,00 €**
Mozzarella, tomate, albahaca, jamón, champiñones y olivas negras
Mozzarella, tomàquet, pernil, xampinyons i olives negres
Mozzarella, tomato, ham, mushrooms and black olives
Mozzarella, tomate, jambon, champignons et olives noires
- Napoletana** **12,00 €**
Mozzarella, tomate, albahaca, alcaparras, olivas negras y anchoas
Mozzarella, tomàquet, tàperes, olives negres i anxoves
Mozzarella, tomato, capers, black olives and anchovies
Mozzarella, tomate, câpres, olives noires et anchois
- Calzone** **12,00€**
Mozzarella ahumada, tomate, ricotta, salami y albahaca
Mozzarella fumada, tomàquet, ricotta, salami i alfàbrega
Smoked mozzarella, tomato, ricotta, salami and basil
Mozzarella fumé, tomate, ricotta, salami et basilica
-  **Pugliese** **12,00 €**
Mozzarella, tomate cherry, atún, cebolla, olivas negras y orégano
Mozzarella, tomàquet cherry, tonyina , ceba, olives negres i orenga
Mozzarella, tomato cherry, tuna, onion, black olives and oregano
Mozzarella, tomate cherry, thon, oignon, olives noires et organ
- Barcelona 92** **12,00€**
Mozzarella, tomate, beicon y huevo
Mozzarella, tomàquet, bacó i ou
Mozzarella, tomato, bacon and egg
Mozzarella, tomate, lard fumé et œuf

Pizze

- San marzano D.O.P.**.....12,50€
Mozzarella , tomate San Marzano D.O.P. y albahaca
Mozzarella , tomàquet San Marzano DOP i alfàbrega
Mozzarella, POD San Marzano tomato and basil
Mozzarella, tomate San Marzano A.O.P. et basilic
- Cabrizza**12,50 €
Mozzarella, tomate jamón york, queso de cabra y parmesano
Mozzarella, tomàquet, pernil, formatge de cabra i parmesà
Mozzarella, tomato, ham, goat cheese and parmesan
Mozzarella, tomate, jambon, fromage de chèvre et parmesan
- Sofia**13,00€
Mozzarella, pesto, tomate cherry y parmesano
Mozzarella, pesto, tomàquet cherry i parmesà
Mozzarella, pesto, cherry tomato and parmesan
Mozzarella, pesto, tomate cherry et parmesan
- 4 Formaggi**13,00 €
Tomate, mozzarella, gorgonzola, ricotta y parmesano
Tomàquet, mozzarella, gorgonzola, ricotta i parmesà
Tomato, mozzarella, gorgonzola, ricotta and parmesan
Tomate, mozzarella, gorgonzola, ricotta et parmesan
- Salsiccia e Friarielli**13,00 €
Mozarella ahumada, butifarra y "friarielli" (típica verdura napolitana un poco picante)
Mozarella fumada, butifarra i "friarielli" (verdura napolitana típica una mica picant).
Smoked mozzarella, butifarra and "friarielli" (slightly spicy Neapolitan greens)
Mozarella fumé, saucisse catalane et « friarielli » (légumes typiques napolitains légèrement piquants)
- Partenopea**13,50 €
Mozzarella, cherries rojos y tomatitos amarillos del Vesuvio y albahaca
Mozzarella, cherry vermell, tomàquets del Vesuvi grocs i alfàbrega
Mozzarella, tomato cherry, Vesuvius yellow tomatoes and basil
Mozzarella, cherry tomatoes, tomates du Vésuve jaune et basilic
- 4 Stagioni**13,50 €
Mozzarella, tomate, albahaca, jamón, champiñones, alcachofas y olivas
Mozzarella, tomàquet, alfàbrega, pernil, xampinyons, carxofes i olives
Mozzarella, tomato, basil, ham, mushrooms, artichoke and olives
Mozzarella, tomate, basilic, jambon, champignons, artichauts et olives
- Siciliana**14,50€
Mozzarella ahumada, tomate San Marzano, berenjena frita, nueces, parmesano y albahaca
Mozarella fumada, tomàquet San Marzano, albergínies fregides, nous, parmesà i alfàbrega
Smoked mozzarella, San Marzano tomato, fried aubergines, walnuts, parmesan and basil
Mozarella fumé, tomate San Marzano, aubergines frites, noix, parmesan et basilic
- Boscaiola**15,00 €
Crema de parmesano, mozzarella, butifarra, champiñones y albahaca
Crema de parmesà, mozzarella, botifarra, xampinyons i alfàbrega
Parmesan cream, mozzarella, sausage, mushrooms and basil
Crème au parmesan, mozzarella, saucisse, champignons et basilic

Pizze

Luigi.....15,50 €

Mozzarella, tomate, jamón San Daniele , rúcula y parmesano
Mozzarella, tomàquet, pernil San Daniele, rúculai parmesà
Mozzarella, tomato, San Daniele ham, rocket and parmesan
Mozzarella, tomate, jambon San Daniele, roquette et parmesan

La porcina.....15,50 €

Sin tomate, setas, trufa deshidratada, mozzarella y albahaca
Sense tomàquet, ceps, trufa deshidratada, mozzarella i alfàbrega
Without tomato, mushrooms, dehydrated truffle, mozzarella and basil
Sans tomate, cèpes, truffe déshydratée, mozzarella et basilic

Alfrecito.....16,00 €

Sin tomate, panceta ahumada, porchetta, mozzarella, ceps, tomate cherry y albahaca
Sense tomàquet, cansalada fumada, porchetta, mozzarella, ceps, tomàquet cherry i alfàbrega
Without tomato, smoked pancetta, porchetta, mozzarella, wild mushrooms cherry tomato and basil
Sans tomate, poitrine fumée, porchetta, mozzarella, cèpes, tomate cherry et basilic

Augusto.....16,00€

Mozzarella ahumada, crema de mortadella, berenjena frita, trufa y albahaca
Mozzarella fumada, crema de mortadela, albergia fregida, tòfona y alfàbrega
Smoked mozzarella, mortadella cream, fried eggplant, truffle and basil
Mozarella fumé, crème de mortadelle, aubergines frites, truffes et basilic

Filongino.....16,50 €

Pizza enrollada con mozzarella, bresaola, tomate cherry, rúcula, parmesano y champiñones
Pizza enrotllada amb bresaola, tomàquet cherry, ruca, parmesà i xampinyons
Rolled pizza with bresaola, cherry tomato, rocket, parmesan and mushrooms
Pizza enroulée à la bresaola, tomate cherry, roquette, parmesan et champignons

Porcona.....16,00 €

Mozzarella ahumada, porchetta, pimientos, calabacín y romero
Mozzarella fumada, porchetta, pebrots, carbassó i romaní
Smoked mozzarella, porchetta, peppers, zucchini and rosemary
Mozzarella fumé, porchetta, poivrons, courgettes et romarin

Salmone.....16,50€

Mozzarella, ricotta, salmon ahumado y calabacín
Mozzarella, ricotta, salmó fumat i carbassó
Mozzarella, ricotta, smoked salmon and zucchini
Mozzarella, ricotta, saumon fumé et courgettes

Speck.....16,00€

Mozarella ahumada, speck, funghi porcini, cherry amarillo del Vesubio, trufa y albahaca
Mozarella fumada, speck, funghi porcini, cherry groc del Vesubi, tòfona i alfàbrega
Smoked mozarella, speck, funghi porcini, cherry yellow Vesuvius, truffle and basil
Mozarella fumé, speck,funghi porcini , cherry Vésuve jaune, truffes et basilic

Carne

Milanesa a la napoletana.....13,50 €

Milanesa de pollo con salsa napolitana y mozzarella
Milanesa de pollastre amb salsa napolitana i mozzarella
Chicken Milanese with Neapolitan sauce and mozzarella
Poulet à la milanaise avec sauce napolitaine et mozzarella

Scaloppine a l'aglio.....17,00 €

Medallones de solomillo con aceite, ajo, guindilla y perejil
Medallons de filet amb oli, all, bitxo i julivert
Sirloin medallions with oil, garlic, chilli and parsley
Médallons de filet à l'huile, ail, piment et persil

Scaloppine al vino bianco.....17,00 €

Medallones de solomillo al vino blanco
Medallons de filet al vi blanc
Sirloin medallions with white wine
Médallons de filet au vin blanc

Scaloppine al limone.....17,00 €

Medallones de solomillo al limón
Medallons de filet a la llimona
Sirloin medallions with lemon
Médallons de filet au citron

Filetto in cassuola al forno.....17,50 €

Tiras de solomillo en tarrina de barro hecha en horno de leña con ajo y romero
Tiretes de filet en terrina de fang feta a forn de llenya amb all i romani
Sirloin steak strips in clay pot cooked in wood oven with garlic and rosemary
Terrine de lamelles de filet au four à bois à l'ail et au romarin

Tagliata alla fiorentina.....18,00 €

Entrecot de ternera con rúcula y parmesano
Entrecot de vedella amb ruca i parmesà
Veal steak with arugula and parmesan
Entrecôte de veau à la roquette et au parmesan

Filetto con lardo.....24,00 €

Filete con lardo, pure de calabaza y reducción de vino
Filet amb lardo, puré de carbassa i reducció de vi
Fillet with lardo, pumpkin puree and wine reduction
Filet au lardo, purée de citrouille et réduction de vin

Pesce

Calamari alla piastra.....13,00 €

Calamares a la plancha

Calamars a la planxa

Grilled calamari

Calamars à la plancha

Filetto di orata con aglio tenero e gamberi.....14,00 €

Suprema de dorada con ajos tiernos y gambas

Suprema d'orada amb alls tendres i gambes

Royal sea bream with tender garlic and prawns

Suprême de daurade à l'ail tendre et crevettes

Salmone mimosa.....14,50€

Salmón con gambas , salsa de azafrán y pimienta rosa

Salmó amb gambes, salsa de safrà i pebre rosa

Salmon with prawns, saffron sauce and pink pepper

Saumon aux crevettes, sauce au safran et poivre rose

Dolci

Tiramisu nostrum.....6,00 €

Tiramisú casero
Tiramisú casolà
Homemade Tiramisú
Tiramisu maison

Panna cotta.....6,00 €

Panna cotta con frutos rojos o con helado de dulce de leche o con chocolate
Panna cotta amb fruits vermells o amb gelat de dolç de llet o amb xocolata
Panna cotta with berries or with dulce de leche ice cream or chocolate
Panna cotta aux baies ou avec glace au dulce de leche ou au chocolat

Zuppa di yogurt con frutti rossi.....6,50 €

Sopa de yogurt, queso mascarpone, frutos rojos y helado de vainilla
Sopa de iogurt, formatge mascarpone, fruits vermells i gelat de vainilla
Yogurt soup, mascarpone cheese, red fruits and vanilla ice cream
Soupe de yaourt, mascarpone, fruits rouges et glace à la vanille

Coulant di cioccolato con crema inglese.....7,00€

Coulant de chocolate con crema inglesa
Coulant de xocolate amb crema anglesa
Chocolate cake soft-hearted with english cream
Coulant au chocolat à la crème anglaise

Coulant di pistacho.....7,50 €

Coulant de pistacho con helado de pistacho
Coulant de pistatxo amb gelat de pistatxo
Chocolate cake soft-hearted with pistachio ice cream
Coulant à la pistache avec glace à la pistache

Ravioli di cioccolato con gelato di vaniglia.....7,50€

Raviolis relleno de chocolate con helado de vainilla
Ravioli farcit de xocolata negra amb gelat de vainilla
Chocolate filled ravioli with vanilla ice cream
Raviolis farcis de chocolat à la glace à la vanilla

Pizza alla nutella con gelato alla vaniglia.....9,00 €

Pizza de Nutella con helado de vainilla
Pizza de nutella amb gelat de vainilla
Nutella pizza with vanilla ice cream
Pizza au Nutella avec glace à la vanille

Gelato

Cioccolato.....1 pallina **3,00 €** 2 palline **6,00 €**

Helado de chocolate (1 o 2 bolas)

Gelat de xocolata (1 o 2 boles)

Chocolate ice cream (1 or 2 scoops)

Glace au chocolat (1 ou 2 boules)

Fragola.....1 pallina **3,00 €** 2 palline **6,00 €**

Helado de fresa (1 o 2 bolas)

Gelat de maduixa (1 o 2 boles)

Strawberry ice cream (1 or 2 scoops)

Glace à la fraise (1 ou 2 boules)

Dulce de leche.....1 pallina **3,00 €** 2 palline **6,00 €**

Helado de dulce de leche (1 o 2 bolas)

Gelat de dolç de llet (1 o 2 boles)

Caramel ice cream (1 or 2 scoops)

Glace dulce de leche (1 ou 2 boules)

Pistacchio.....1 pallina **3,00 €** 2 palline **6,00 €**

Helado de pistacho (1 o 2 bolas)

Gelat de pistaxio (1 o 2 boles)

Pistachio ice cream (1 or 2 scoops)

Glace pistache (1 ou 2 boules)

Vaniglia del Madagascar1 pallina **3,00 €** 2 palline **6,00 €**

Helado de vainilla de Madagascar (1 o 2 bolas)

Gelat de vainilla de Madagascar (1 o 2 boles)

Madagascar vanilla ice cream (1 or 2 scoops)

Glace à la vanille de Madagascar (1 ou 2 boules)

Sorbetto a limone1 pallina **3,00 €** 2 palline **6,00 €**

Sorbete de limón

Sorbet de llimona

Lemon sorbet

Sorbet citron