



*Una de las mejores cosas de la vida es que debemos interrumpir regularmente cualquier labor y concentran toda nuestra atención en la comida. – Luciano Pavarotti –*

**Preguem als clients d'avisar al personal en el cas estiguin subjetes a qualsevol tipus d'al·lèrgia/intolerància**  
**Rogamos a los clientes de avisar al personal en el caso estén sujetos a cualquier tipo de alergia/intolerancia**  
We kindly ask clients to notify the staff in case they are subject to any type of allergy / intolerance



**Cacahuet | Soja | Crustàcis | Ou | Tramussos | Gluten | Mostass | Sèsam | Peix | Mol·lusc | Lactis | Api | Sulfit | Fruts Secs o Càscars**  
**Cacahuete | Soja | Crustáceos | Huevo | Altramuces | Gluten | Mostaza | Sésamo | Pescado | Moluscos | Lácteos | Apio**  
**| Sulfitos | Frutos Secos o Cascaras |**  
Peanut | Soybeans | Crustaceans | Egg | Lupins | Gluten | Mustard | Sesame | Fish | Molluscs | Dairy products | Celery | Sulfites  
| Dried Fruits or Cascaras |

## ENTRANTS / ENTRANTES / APPETIZERS

### ANTIPASTO ITALIANO 13,20€

Taula d'embotits Italià  
Tabla de embutidos italianos  
Italian sausage table

### PROVOLONE ALLA PIZZAIOLA 8,80€

Formatge fos amb tomàquet i orenga  
Queso fundido con tomate y oregano  
Melted cheese with tomato and origin

### TOMINO FUSO CON POMODORO E PESTO DI BASILICO 9,80€

Formatge "tomino" fos sobre tomàquet i pesto d'alfabrega  
Queso "tomino" fundido sobre tomate y pesto de albahaca  
Melted cheese "tomino" on tomato and basil pesto

### TORTINO DI MELANZANA ALLA PARMIGIANA 12,75€

Alberginies amb tomàquet, parmesà amb mozzarella al forn  
Berenjena con tomate, parmesano con mozzarella al horno  
Eggplant with tomato, parmesan and cheese mozzarella baked

### BURRATA CON POMODORI E RUCOLA 14,90€

Formatge fresc "Burrata" amb ruca, tomàquet i alfabrega  
Queso fresco "Burrata" con rúcula y tomate  
Fresh cheese "Burrata" with rucola and tomatoes

### INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORI E RUCOLA 13,90€

Amanida caprese amb mozzarella de bufala  
Ensalada caprese con mozzarella de búfala  
Caprese salad with buffalo mozzarella

### INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA 14,30€

Amanida de formatge de cabra amb tomàquets, nous, pinyons, pamses i mel  
Ensalada de queso de cabra con tomate, nueces caramelizadas, pinones, pasas y miel  
Goat cheese salad with caramelized walnuts, pine nuts, tomatoes, raisins and honey

### CARPACCIO DI CARNE DI VITELLA CON RUCOLA, LIMONE, PARMIGIANO E PEPE 14,90€

Carpaccio de vedella amb llimona, ruca, parmesà i pebre  
Carpacho de ternera con limón, rúcula, parmesano y pimienta negra  
Veal Carpaccio of meat with lemon, rocket, parmesan and black pepper

### PARMIGIANO 1,00€

Parmesà  
Parmesano  
Parmesan

### Pa 0,50€

Pan  
Bread

Tota la nostra carta té un suplement en terrassa de 0,50 € per persona

Toda nuestra carta tiene un suplemento en terraza de 0,50€ por persona

All our menu has a terrace supplement of € 0.50 per person



[IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED]

## PASTA CLASSICA ITALIANA

### TAGLIATELLE CON SUGO BOLOGNESE

12,60€

Tagliatella con salsa bolognese  
Tagliatella con salsa boloñesa  
Tagliatella with bolognese sauce

### GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA

12,50€

Nyoquis de patata amb salsa de tomàquet,  
mozzarella, alfabrega i parmesà  
Ñoquis de patata con salsa de tomate,  
mozzarella, albahaca y parmesano  
Potato gnocchi with tomato sauce, cheese  
mozzarella and parmesan with basil

### SPAGHETTI CON VONGOLE E POMODORINI

14,70€

Spaghetti organic amb closes i  
tomaquets cherry  
Spaghetti orgánico con almejas y  
tomate cherry  
Organic spaghetti with clams and  
cherry tomatoes

### LASAGNA BOLOGNESE AL FORNO

13,50€

Timbal de pasta al forn amb salsa bolognese  
Timbal de pasta al horno con salsa boloñesa  
Timbale of baked pasta with bolognese sauce

## PASTE ROMANE

### PASTA A LA AMATRICIANA

14,80€

Pastes amatriciana amb ceba, cansalada,  
tomàquet, pebre i formatge pecorí  
Pasta amatriciana con cebolla, tocino,  
tomate, pimiento y queso de oveja  
Amatriciana pasta with onion, bacon,  
tomato, pepper and pecorino cheese

### PASTA ALLA CARBONARA

14,80€

Pasta de carbonara amb \*coixí, ou, formatge  
pecorí i pebre  
Pasta carbonara con \*tocino, huevo, queso  
de oveja y pimienta  
Carbonara pasta with \*bacon, egg, pecori-  
no cheese and pepper

\* El coixí prové de la galta i part del coll d'un porc  
d'almenys nou mesos i la seva singularitat radica  
que s'assaona externament amb sal i pebre i  
sovint amb all, sàlvia i romaní (almenys a Lazio) i  
es deixa madurar durant almenys tres mesos: en  
aquest període formarà l'escorça dura que carac-  
teritza l'exterior mentre que l'interior adquireix  
un sabor molt intens.

\* El tocino proviene de la mejilla y parte del cuello  
de un cerdo de al menos nueve meses y su singu-  
laridad radica en que se sazona externamente con  
sal y pimienta y a menudo con ajo, salvia y romero  
(al menos en Lazio) y se deja madurar durante al  
menos tres meses: en este periodo formará la cor-  
teza dura que caracteriza el exterior mientras que  
el interior adquiere un sabor muy intenso.

\* The bacon comes from the cheek and part of the  
neck of a pig of at least nine months and its uni-  
queness lies in seasoning externally with salt and  
pepper and often with garlic, sage and rosemary  
(at least in Lazio) and left to mature for at least  
three months: in this period it will form the hard  
crust that characterizes the exterior while the  
interior acquires a very intense flavor.



Ciao!

Mmm!



[IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED]

---

---

## PASTE SPECIALI

---

---

### RAVIOLI DI BACCALA CON CREMA PISELLI, "SOBRASADA" DE MALLORCA E POLPA DI POMODORO

14,80€

Ravioli bacçalà amb crema de pèsols, sobrassada de mallorca i polpa de tomàquet  
Raviolis de bacalao con crema de guisantes, sobrasada de mallorca y pulpa de tomate  
Cod ravioli with pea cream, Majorca sobrasada and tomato pulp

### TAGLIATELLE CON ZUCCHINE E CODE DI GAMBERI

14,50€

Tagliatelle amb cabrasso, tomàquet i cou de gambes  
Tagliatelle con calabacín, tomate cherry y colas de gambas  
Tagliatelle with zucchini, cherry tomatoes and prawns tails

### RAVIOLI CON FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO

14,50€

Raviolis farcits de matò i espinacs amb formatge parmesà i salsa de tofones negre  
Raviolis rellenos de requesón y espinacas con fonduta de parmesano y trufa negra  
Ravioli stuffed with buffalo ricotta and spinach with parmesan fondue and black truffle

### TAGLIOLINI AL PROFUMO DI MARE (STAGIONALE)

17,90€

Tagliolini amb musclos, cloïsses, llagostins, llobarro i calamars  
Tagliolini con mejillones, almejas, langostinos, lubina y calamar  
Tagliolini with mussels, clams, prawns, sea bass and squid

---

---

## RISOTTO

---

---

### RISOTTO CON RADICCHIO, GORGONZOLA E PARMIGIANO

15,80€

Risotto amb radicchio, gorgonzola i parmesà  
Arroz con radicchio, gorgonzola y parmesano  
Risotto with radicchio, gorgonzola and parmesan

---

---

## CARN I PEIX / CARNE Y PESCADO / MEAT AND FISH

---

---

### SCALOPPA DI VITELLA IN SALSA DI LIMONE

14,30€

Escalopa de vedella amb salsa de llimona amb amanida mixta  
Escalope de ternera en salsa de limón con ensalada mixta  
Veal escalopa with lemon sauce with mixed salad

### BACCALA AL FORNO ALLA ROMANA

17,80€

Bacallà al forn amb ceba, tomàquet, panses i pinyons  
Bacalao al horno con cebolla, tomate, pasas y piñones  
Baked cod with onion, tomato, raisins and pine nuts

### COSTATA CON ACETO BALSAMICO, RUCOLA E PARMIGIANO A SCAGLIE

17,80€

Entrecôte de vederla amb vinagre balsàmic, ruca y parmesà  
Entrecote de ternera con vinagre balsámico, rúcula y parmesano  
Veal rib with balsamic vinegar, arugula and flaked Parmesan

### BRANZINO CON POMODORINI E PESTO DI BASILICO

16,50€

Llobarro amb tomàquets cherry i pesto d'alfàbrega  
Lubina con tomates cherry y pesto de albahaca  
Sea bass with cherry tomatoes and basil pesto



[IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED]

---

---

## PIZZES / PIZZAS

---

---

### Què és el que caracteritza la bondat d'una pizza? ¿Pizza fina i cruixent? ¿Pizza al tall o Pizza Tradicional?

Els ingredients són els mateixos, però la forma i el mètode de cocció donen un sabor diferent a les diferents pizzes. A més, per a les necessitats i per als paladars més selectes, les masses es preparen amb farina integral, kamut, espelta, multigraino. Preparem una massa amb farina de multicereals orgànica i els ingredients són de la més alta qualitat, però més enllà del gust personal, per a una pizza artística i simplement bona, l'endemà sentiràs el desig de tornar a menjar-la.

### ¿Qué es lo que caracteriza la bondad de una pizza? ¿Pizza fina y crujiente? ¿Pizza al corte o Pizza Tradicional?

Los ingredientes son los mismos, pero la forma y el método de cocción dan un sabor diferente a las diferentes pizzas. Además, para las necesidades y para los paladares más selectos, las masas se preparan con harina integral, kamut, escanda, multigraino. Preparamos una masa con harina de multicereales orgánica y los ingredientes son de la más alta calidad, pero más allá del gusto personal, para una pizza artística y simplemente buena, al día siguiente sentirás el deseo de volver a comerla.

### What characterizes the goodness of a pizza? ¿Thin and crunchy pizza? ¿Pizza cut or traditional Pizza?

The ingredients are the same, but the shape and method of cooking give a different flavor to different pizzas. In addition, for the needs and for the most select palates, the masses are prepared with integral flour, kamut, spelled, multigrain. We prepare a dough with organic multigrain flour and the ingredients are of the highest quality, but beyond personal taste, for an artistic pizza and simply good, the next day you will feel the desire to eat it again.

---

---

#### FOCACCIA

4,20€

Pa focaccia

Pan de focaccia

Focaccia bred

#### PIZZA MARGHERITA

7,40€

Tomàquets, mozzarella i alfàbrega

Tomate, mozzarella y albahaca

Tommaso, mozzarella cheese and basil

#### PIZZA NAPOLETANA

9,35€

Tomàquets, mozzarella, anxoves, taperes i orega

Tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras y oregano

Tomato, mozzarella cheese, anchovies, capers and oregano

#### PIZZA QUATTRO FORMAGGI

11,55€

Mozzarella, formatge gorgonzola, formatge provolone i parmesà

Mozzarella, queso gorgonzola, queso fontina y parmesano

Mozzarella cheese, gorgonzola cheese, fontina cheese and parmesan

#### PIZZA TONNO Y CEBOLLA

11,90€

Tomàquet, mozzarella, tonyina i ceba

Tomate, mozzarella, atún y cebolla

Tomato, mozzarella cheese, tuna and onion

#### PIZZA DIAVOLA

11,90€

Tomàquet, mozzarella i xoriço picant

Tomate, mozzarella y chorizo picante

Tomato, cheese mozzarella and spicy salami

#### PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

10.90€

Tomàquet, mozzarella, pernil cuit, xampinyons

Tomate, mozzarella, champinones, jamón cocido

Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, cooked ham

#### PIZZA VEGETARIANA

12.00€

Tomàquet, mozzarella, alberginia, carbassòns, xampinyons i pebrot

Tomate, mozzarella, berenjena, calabacín, champiñones y pimientos

Tomato, mozzarella cheese, eggplants, zucchinis, mushroom and peppers

#### PIZZA CAPRICCIOSA

12,90€

Tomàquet, mozzarella, carxofes, pernil dolç, butifarra, xampinyons i ou

Tomate, mozzarella, alcachofas, jamón dulce, salchicha, champinones y huevo

Tomato, mozzarella cheese, artichokes, smoked ham, sausage, mushroom and egg

#### PIZZA TRE PORCELLINI

13,80€

Tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xoriço picant i butifarra

Tomate, mozzarella, jamón cocido, chorizo picante y salchichas

Tomato, mozzarella cheese, smoked ham and spicy salami



[IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED]

## PIZZES / PIZZAS

### CALZONE FARCITO 13,95€

Tomàquet, mozzarella, pernil dolç, formatge matò, ceps i butifarra

Tomate, mozzarella, jamon cocido, requeson, ceps y salchichas

Tomato, mozzarella cheese, mushroom and sausage

### PIZZA MELANZANE, POMODORINI E MOZZARELLA DI BUFALA 14.80€

Tomàquets cherry, mozzarella de bufala, albergina i alfàbrega

Tomate cherry, mozzarellade bufala, berenjena y albahaca

Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, eggplant and basil

### PIZZA BRESAOLA E RUCOLA 14.50€

Tomàquet, mozzarella, bresaola, ruca i parmesà

Tomate, mozzarella, rúcula y parmesano

Tomato, mozzarella cheese, bresaola, rocket salad and parmesan

### PIZZA RUSTICA 16.50€

Pizza doble con tomàquet, mozzarella, butifarra, pernil dolç, formatge fresc, ruca y tomaquets cherry

Pizza doble rellena con tomate, mozzarella, salchichas, quesos fresco, rúcula, tomate cherry

Double pizza with mozzarella cheese, sausage, fresh cheese, arugula and cherry tomatoes

### PIZZA CON MELANZANE AL FORNO, MOZZARELLA DI BUFALA E PESTO DI BASILICO 14.80€

Pizza amb tomàquet, escalivada d'albergínia, trossos de bufala i pesto d'alfàbrega

Pizza con tomate, escalivada de berenjena, trozos de búfala y pesto de albahaca

Pizza with tomato, aubergine escalivada, bufala pieces and basil pesto

### PIZZA ROMANA 14,80€

Pizza amb mozzarella i carxofes, bacó rodó, mozzarella de bufala i tomàquet cherry

Pizza con mozzarella y alcachofas, bacon redondo, mozzarella de búfala y tomate cherry

Pizza with mozzarella and artichokes, round bacon, buffalo mozzarella and cherry tomato

### PIZZA SABROSA 14,30€

Pizza amb mozzarella, carxofes, mató, tomàquet sec i ruca

Pizza con omzzarella, alcachofas, requesón, tomate secos y rúcula

Pizza with mozzarella, artichokes, cottage cheese, dried tomato and arugula



¡Buon  
Appetito!

mm!



[IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED]

---

---

## POSTRES / DESSERTS

---

---

### TIRAMISÚ

Formatge mascarpone, out, sucre, cafè i galleta "Savoardi"  
Queso mascarpone, huevos, azúcar, café y galleta "Savoardi"  
Mascarpone cheese, eggs, sugar, coffee and biscuit "Savoardi"

6,00€

### PANNA COTTA

Nata, sucre, llet amb cobertura de xocolata o maduixa  
Nata, azúcar, leche con cobertura de chocolate o fresa  
Cream, sugar, milk with chocolate or strawberry topping

6,00€

### TORTA DI CIOCCOLATO

Pastís de xocolata  
Pastel de chocolate  
Chocolate cake

6,00€

### CANNOLI SICILIANI

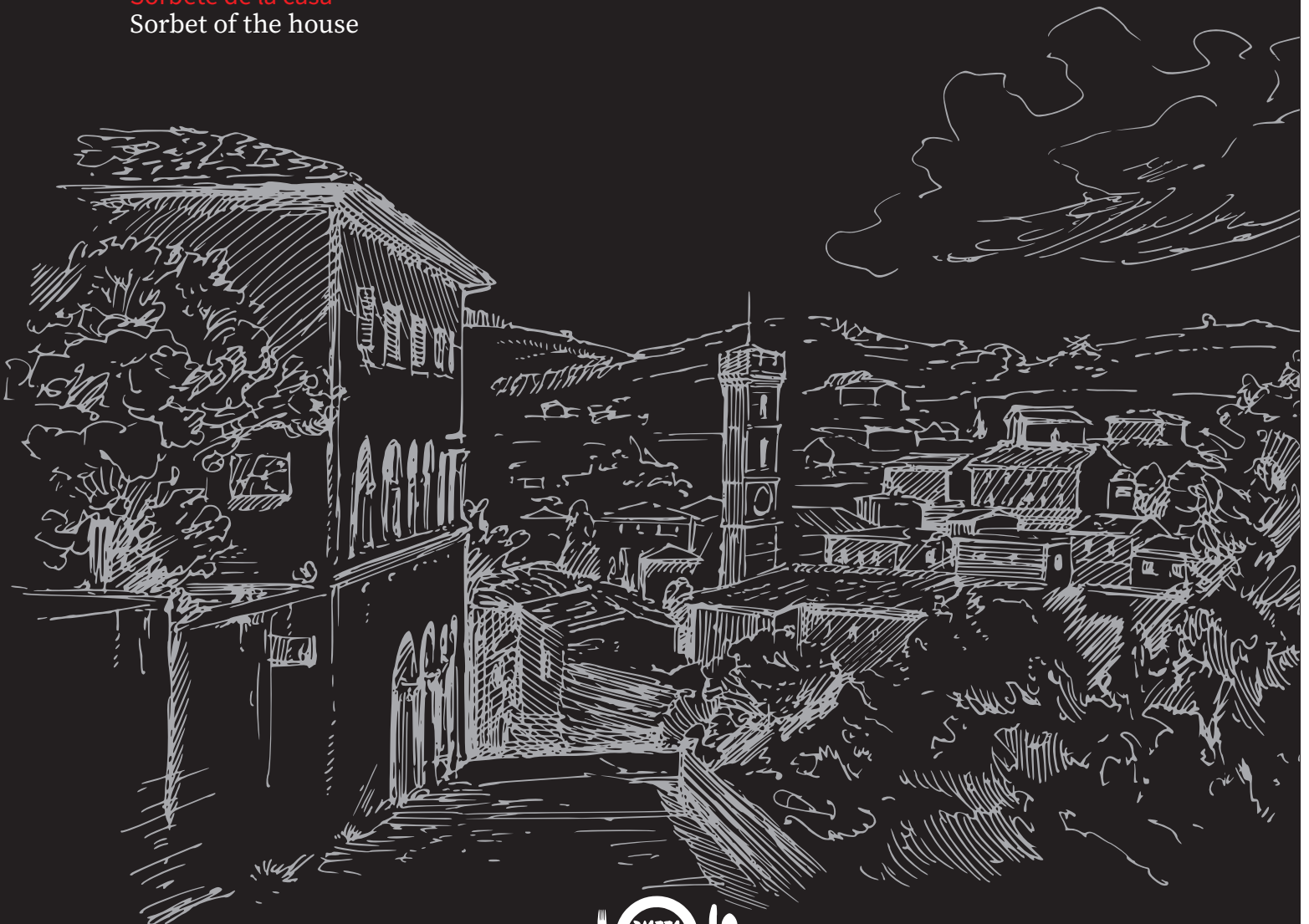
Gofra fregit dolç farcit de crema matò  
Gofre frito relleno de crema de requesón  
fried Waffle filled with ricotta cream

6,00€

### SORBETTO

Sorbet de la casa  
Sorbete de la casa  
Sorbet of the house

6,00€



[IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED]