

C A R T A

ANTIPASTI

AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA Enciam, cherry, pastanaga, olives, maduixa, nous, formatge de cabra i vinagreta de maduixa	14,00€
AMANIDA AMB ENCENALLS DE FOIE I VINAGRETA DE MANGO Enciam, cherry, pastanaga, encenalls de foie i vinagreta de mango	15,50€
AMANIDA DE RUCA AMB FORMATGE BLAU I PERA Enciam, ruca, formatge blau, avellanes, pera i vinagreta de mel i mostassa	14,00€
BURRATA AMB TOMÀQUET DE TEMPORADA I OLI D'ALFÀBREGA	11,50€
CROQUETES IBÈRIQUES CASOLANES (8 ud.)	11,50€ (+1,50€ unitat)
PERNILL IBÈRIC AMB PA DE VIDRE (100 gr.)	17,00€ (1/2 ració) 11,50€
CARPACCIO DE BOU I FINACCIA	14,00€
GRAELLADA DE VERDURES	12,00€

PASTA ASCIUTTA & FRESCA

TRIA LA VARIETAT DE PASTA QUE MÉS T'AGRADA I ACOMPANYA-LA AMB UNA DE LES NOSTRES SALSSES ARTESANALS

				
SPAGHETTI	RIGATONI	STRIGOLI	TAGLIATELLI	SPAGHETTI SIN GLUTEN + 1,00 €

SALSSES:

BOLOGNESA: salsa de tomàquet i carn	11,00€
GORGONZOLA E MELA: gorgonzola, crema de llet i poma	12,50€
PESTO GENOVÉS FET A CASA: alfàbrega, pinyons, parmesà i oli d'oliva	12,50€
PESTO ROSSO: pesto genovés + tomaquet	13,50€
CARBONARA: crema de llet, bacó i ou	12,50€
CREMA AL FUNGHI PORCINI E FOIE: crema de llet, xampinyons, ceps i fo	15,00€
ARRABIATTA: anxoves, tàperes, all, tomàquet, olives negres i bitxo	12,50€
PIAZZA: all, oli d'oliva, cherrys, alfàbrega i bitxo	12,00€

NOVES CREACIONS

RIGATONE ALLA CARBONARA MARINERA	15,00€
RIGATONE DELLA MARIETTA E GIUSEPE: ricotta, tomaquet fresc, ceba, espinacs i olivada	13,00€

C A R T A

PASTA RIPIENA

TRIA LA VARIETAT DE PASTA QUE MÉS T'AGRADA I ACOMPANYA-LA AMB UNA DE LES NOSTRES SALSES ARTESANALS



BOMBOLOTI VERDI
DI RICOTA E SPINACI



FIOCCHI
DI FORMAGGIO E PERE



RAVIOLI ALLA CARNE



RAVIOLI DE FOIE
+ 3,00 €

SALSSES:

BOLOGNESA: salsa de tomàquet i carn	12,00€
GORGONZOLA E MELA: gorgonzola, crema de llet i poma	13,50€
PESTO GENOVÉS FET A CASA: alfàbrega, pinyons, parmesà i oli d'oliva	13,50€
PESTO ROSSO: pesto genovés + tomaquet	14,50€
CARBONARA: : crema de llet, bacó i ou	13,50€
CREMA AL FUNGHI PORCINI E FOIE: crema de llet, xampinyons, ceps i foie	16,00€
ARRABIATTA: anxoves, tàperes, all, tomàquet, olives negres i bitxo	13,50€
PIAZZA: all, oli d'oliva, cherrys, alfàbrega i bitxo	13,00€

GRATINATS

LASAGNA NAPOLITANA	12,50€
CANNELLONI DI FUNGHI AMB BECHAMEL TRUFADA	13,50€

RISOTTOS

RISOTTO AL FUNGHI PORCINI: amb xampinyons i ceps	12,50€
ROSOTTO DE SALVIA I PERA	12,50€
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE: amb gambes, sèpia, cloïses i musclos	15,00€
RISOTTO AL NERO DI SEPIA: amb gambes i sèpia amb la seva tinta	15,00€

C A R T A

PIZZES

TOTES LES NOSTRES PIZZES ESTAN FETES AMB MASSA MARE I CUITES AL FORN DE LLENYA

PIZZA MARGARITA: tomàquet, mozzarella i orenga	9,50€
PIZZA DE PERNIL	11,00€
PIZZA MALLORQUINA: sobrasada i tàperes	11,50€
PIZZA VENECIANA: xampinyons i pernil dolç	12,00€
PIZZA 4 ESTACIONS: xampinyons, pernil dolç, anxoves, bacó, pebrot i olives	12,50€
PIZZA CALZONE: xampinyons, pernil dolç, i rovell d'ou	13,00€
PIZZA CALZONE DI FORMAGGIO: de formatges i ceba confitada	13,00€
PIZZA 5 FORMATGES: emmental, brie, gorgonzola, parmesà i mozzarella	13,00€
PIZZA DE SALMÓ: amb salmó fumat	15,00€
PIZZA SPECIALE: mozzarella fresca, cherry, canonges, salsa pesto	13,50€
PIZZA FRUTTI DI MARE: amb gambes, sèpia, cloïses, musclos	15,50€
PIZZA IBÉRICA: amb pernil ibéric, tomàquet, mozzarella i orenga	15,00€
PIZZA BARBACOA: carn, bacó i salsa barbacoa	13,50€
PIZZA DI CAPRA: formatge de cabra, tomàquet, nous, panses, mel, tomàquet, mozzarella i orenga	13,50€
PIZZA RABIATTA: pernil dolç, anxoves, bitxo, tàperes y olives negres	13,00€
PIZZA RATATOUILLE: pebrot, alberginia, ceba i carabassó	12,50€
PIZZA ALLA MELANZANA: alberginia, mel de canya i encenalls de parmesà	13,50€
PIZZA CHILATE DE POLLASTRE: pollastre, pebrot, ceba, "jalapeños" i "chilli"	13,50€

PIZZES BLANQUES (sense tomàquet a la base)

PIZZA GENOVESA: xampinyons, bacó, salsa pesto, mozzarella i orenga	12,50€
PIZZA DE FOIE: foie amb ceba confitada	15,50€

PIZZES DE NOVA CREACIÓ

PIZZA POMO D'ORO: base de tomàquet Sant Marzano, varietat de tomàquet semisec, tomàquet cherry marinat, burratina i pesto (no porta mozzarella a la base)	14,00€
PIZZA LA PERTUTTI: base de tomàquet San Marzano, picat vegà, mozzarella vegana, xampinyons, tomàquet cherry marinat, orenga i alfàbrega	13,50€
PIZZA ROMAGNOLA: mozzarella, mortadel·la, burratina i crema de festucs (sense tomàquet a la base)	14,50€
PIZZA DIAVOLA: salami picant napolità, tomàquet, mozzarella i orenga	11,50€

MOZZARELLA VEGANA SENSE LACTOSA	+2,00€
MASSA DE FARINA D'ESPELTA INTEGRAL ECOLÒGICA	+1,50€

TOTES LES PIZZES PORTEN TOMÀQUET, MOZZARELLA I ORENGA EXCEPTES LES BLANQUES

CARTA

CARNES I PEIXOS

HAMBURGUESA DE VEDELLA 100% Amb formatge brie, xampinyó, ceba caramel·litzada i salsa de trufa	14,00€
HAMBURGUESA DE VEDELLA 100% Hamburguesa amb pa i patates fregides (sense toppings)	11,00€
FILET DE BOU A LA PLANXA AMB GUARNICIÓ	21,00€
FILET DE BOU "LA PIAZZA" Amb vi Marsala, crema de llet, pernil ibèric i salvia	23,50€
LLAGOSTINS AMB VERDURES A LA PLANXA	18,00€
CALAMAR A LA PLANXA AMB RISOTTO NERO	18,00€
LLENGUADO MEUNIÈRE	18,50€
POP BRASSEJAT	19,00€

TAULA D'AL·LÈRGÈNS



AVÍS PER A LES PERSONES AMB AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES: Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix. Atenent a les característiques i instal·lacions de l'establiment i la manipulació i elaboració dels aliments, no podem garantir que no es produeixi contaminació creuada i que els plats no continguin traces d'al·lèrgens. **LA INFORMACIÓ AQUÍ SUBMINISTRADA** està en revisió constant, de manera que si us plau, consulteu el vostre cambrer de nou en cada visita.

SOL·LICITA LA NOSTRA CARTA D'AL·LÈRGÈNS

C A V A S I R T A

VINS I CAVES

SANGRIES

DE VI (un litre)	12,50€
DE VI (mig litre)	9,00€
DE CAVA (un litre)	15,00€

VINS BLANCS

VI DE LA CASA Sant Sadurní d'Anoia (Alc. 11,5% vol. - 75cl.) Gerres: 25cl. 3,60€ - 50cl. 7,00€	10,00€
SUMARROCA Clàssic Blanc de Blancs : D.O.Q. Penedés (Alc. 11% vol. - 75cl.) Vi de viticultura ecològica	13,00€
IPSIS : D.O. Tarragona (Alc. 11,5% vol. - 75cl.)	13,70€
CIRCE Verdejo : D.O.Q. Rueda (Alc. 13% vol. - 75cl.) Vi de viticultura ecològica	18,50€
MOSCATO ESPUMANTE : Italia (Alc. 7,5%vol. - 75cl.)	11,50€
LA NIÑA DE MIS OJOS (semidolç) : D.O.Fuenmayor, Espanya (Alc. 12% vol. - 75cl.)	14,50€

VINS ROSATS

VI DE LA CASA Sant Sadurní d'Anoia (Alc. 12,5% vol. - 75cl.) Gerres: 25cl. 3,60€ - 50cl. 7,00€	10,00€
LAMBRUSCO : Italia (Alc. 7,5% vol. - 75cl.)	11,50€
TORRES DE CASTA : D.O. Penedés (Alc. 13,5% vol. - 75cl.)	12,50€
HOMENAJE : D.O. Navarra (Alc. 13% vol. - 75cl.)	12,00€
SUMARROCA D.O. : Penedés (Alc. 11,5% vol. - 75cl.)	13,50€

C A V I N S I R C A V E S A

VINS NEGRES

VINO DE LA CASA Sant Sadurní d'Anoia (Alc. 13,5% vol. - 75cl.) Gerres: 25cl. 3,60€ - 50cl. 7,00€	10,00€
LA FORMIGA DE VELLUT : D.O.Q. Priorat (Alc. 14,5% vol. - 75cl.) Vi ecològic	26,00€
NONA : D.O. Priorat (Alc 14% vol. - 75cl)	23,00€
L'INCONSCIENT DE LES COUSINS : D.O. Priorat (Alc. 14,5% vol. - 75cl.)	21,50€
MARQUES DE CACERES : D.O. Rioja (Alc. 12,5% vol. - 75cl.)	17,50€
PROTOS : D.O. Ribera del Duero (Alc. 14,5% vol. - 75cl.)	18,50€
COTO DE IMAZ : D.O. Rioja. Reserva (Alc. 12,5% vol. - 50cl.)	14,50€
MARMELLANS NEGRE : D.O. Montsant (Alc 13,5% vol. - 75cl.)	12,00€
IPSIS NEGRE : D.O. Tarragona. Criança (Alc 13% vol. - 75cl.)	14,50€

CAVES

BRUT DE LA CASA	12,00€
AGUSTÍ TORELLÓ MATA. Reserva : D.O. Penedés (Alc. 11,5% vol. - 75cl.)	19,00€
PROSECCO : D.O. Italia (Alc. 11% vol. - 75cl.)	13,50€



C A B E G U D E S A

AIGUES

AIGUA BEZOYA 1 LITRE	3,50€
AIGUA BEZOYA ½ LITRE	2,00€
AIGUA AMB GAS PIRINEA	2,50€
AIGUA AMB GAS VICHY CATALAN	3,00€

SUCS

DE TARONJA, PRÈSSEC, POMA	2,50€
---------------------------	-------

REFRESCOS

COCA COLA, COCA COLA 0 COCA COLA 00, FANTA DE NARANJA, FANTA DE LIMÓN, NESTEA (de llimona), AQUARIUS (de llimona), SPRITE, GASEOSA, BITTER KAS Y TÓNICA	2,75€
---	-------

CERVESES

ESTRELLA DAMM (alc. 5,4% vol)	2,75€
ESTRELLA GALICIA (alc. 5,5% vol)	3,00€
AK DAMM (alc. 4,8% vol)	3,00€
VOLL DAMM (alc. 7,2% vol)	3,00€
MORETTI (alc. 4,5% vol)	3,00€
AMSTEL ORO TOSTADA (alc. 6,2% vol)	3,50€
RADLER (alc. 2,5% vol)	3,00€
FREE DAMM 0,0 (alc. 0% vol)	2,75€
DAURA DAMM SENSE GLUTEN (alc. 5,4% vol)	3,00€

CARTÀ
POSTRES I GELATS**POSTRES CASOLANS**

VOLCÀ DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA	6,00€
TIRAMISÚ	5,90€
PANNA COTTA CON SALSA DE MADUIXA	5,00€
TRUFES (3 unitats)	5,50€ (+2,00€ unitat)
CREPE DE XOCOLATA NEGRA	6,00€

GELATS

XOCOLATA, VAINILLA, COCO, LLIMONA, MASCARPONE AMB FIGUES, CRISPETES AMB CAMEL	
1 BOLA	3,50€
2 BOLES	5,50€
3 BOLES	7,00€

VINS DOLÇOS

VI DE GLASS RESLING (GRAMONA): D.O.Penedés (Alc. 9,5% vol.)	4,50€ / copa
MOSCATEL ORO FLORALIS: D.O. Penedés. (Alc. 15% vol)	3,00€ / copa
PEDRO XIMENEZ (VINO DULCE DE PASAS): D.O. Montilla. (Alc. 17% vol.)	3,50€ / copa

CÒCTELS AMB CAFÈ

EXPRESSO MARTINI	7,00€
CAFÈ IRLANDÈS	7,00€
SHAKERATO BAILEYS	4,50€
AFFOGATO (sense alcohol)	5,00€
FRAPPÉ DE VAINILLA (sense alcohol)	6,00€

AVÍS PER A LES PERSONES AMB AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES: Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix. Atenent a les característiques i instal·lacions de l'establiment i la manipulació i elaboració dels aliments, no podem garantir que no es produeixi contaminació creuada i que els plats no continguin traces d'al·lèrgens. **LA INFORMACIÓ AQUÍ SUBMINISTRADA** està en revisió constant, de manera que si us plau, consulteu el vostre cambrer de nou en cada visita.

SOL·LICITA LA NOSTRA CARTA D'AL·LÈRGENS