

C A R T A

ANTIPASTI

ENSALADA DE QUESO DE CABRA Lechuga, cherry, zanahoria, aceitunas, fresas, nueces, queso de cabra y vinagreta de fresa	14,00€
ENSALADA CON VIRUTAS DE FOIE Y VINAGRETA DE MANGO Lechuga, cherry, zanahoria, virutas de foie y vinagreta de mango	15,50€
ENSALADA DE RÚCULA CON QUESO AZUL Y PERA Lechuga, rúcula, queso azul, avellanas, pera y vinagreta de miel y mostaza	14,00€
BURRATA CON TOMATE DE TEMPORADA Y ACEITE DE ALBAHACA	11,50€
CROQUETAS IBÉRICAS CASERAS (8 ud.)	11,50€ (+1,50€ unidad)
JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL (100 gr.)	17,00€ (1/2 ración) 11,50€
CARPACCIO DE BUEY Y FINACCIA	14,00€
PARRILLADA DE VERDURAS	12,00€

PASTA ASCIUTTA & FRESCA

ELIGE LA VARIEDAD DE PASTA QUE MÁS TE GUSTA Y ACOMPÁÑALA CON UNA DE NUESTRAS SALSAS ARTESANALES

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

SALSAS:

BOLOGNESE: salsa de tomate y carne	11,00€
GORGONZOLA E MELA: gorgonzola, crema de leche y manzana	12,50€
PESTO GENOVÉS HECHO EN CASA: albahaca, piñones, parmesano y aceite	12,50€
PESTO ROSSO: pesto genovés + tomate	13,50€
CARBONARA: crema de leche, bacón y huevo	12,50€
CREMA AL FUNGHI PORCINI E FOIE: crema de leche, champiñones, setas y foie	15,00€
ARRABIATTA: anchoas, alcaparras, ajo, tomate, aceitunas negras y guindilla	12,50€
PIAZZA: ajo, aceite de oliva, cherrys, albahaca y bicho	12,00€

NUEVAS CREACIONES

RIGATONE ALLA CARBONARA MARINERA	15,00€
RIGATONE DELLA MARIETTA E GIUSEPE: ricotta, tomate fresco, cebolla, espinacas y olivada	13,00€

C A R T A

PASTA RIPIENA

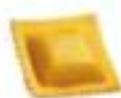
ELIGE LA VARIEDAD DE PASTA QUE MÁS TE GUSTA Y ACOMPÁÑALA CON UNA DE NUESTRAS SALSAS ARTESANALES



BOMBOLOTTI VERDI
DI RICOTA E SPINACI



FIOCCHI
DI FORMAGGIO E PERE



RAVIOLI ALLA CARNE



RAVIOLI DE FOIE
+ 3,00 €

SALSAS:

BOLOGNESA: salsa de tomate y carne	12,00€
GORGONZOLA E MELA: gorgonzola, crema de leche y manzana	13,50€
PESTO GENOVÉS HECHO EN CASA: albahaca, piñones, parmesano y aceite	13,50€
PESTO ROSSO: pesto genovés + tomate	14,50€
CARBONARA: crema de leche, bacón y huevo	13,50€
CREMA AL FUNGHI PORCINI E FOIE: crema de leche, champiñones, setas y foie	16,00€
ARRABIATTA: anchoas, alcaparras, ajo, tomate, aceitunas negras y guindilla	13,50€
PIAZZA: ajo, aceite de oliva, cherrys, albahaca y bicho	13,00€

GRATINADOS

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

RISOTTOS

RISOTTO AL FUNGHI PORCINI: con champiñones y setas	12,50€
RISOTTO DE SÁLVIA Y PERA	12,50€
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE: con gambas, sepia, almejas y mejillones	15,00€
RISOTTO AL NERO DI SEPIA: con gambas y sepia en su tinta	15,00€

C A R T A

PIZZAS

TODAS NUESTRAS PIZZAS ESTÁN HECHAS CON MASA MADRE Y COCIDAS AL HORNO DE LEÑA

PIZZA MARGARITA: tomate, mozzarella y orégano	9,50€
PIZZA DE JAMÓN	11,00€
PIZZA MALLORQUINA: sobrasada y alcaparra	11,50€
PIZZA VENECIANA: champiñones y jamón dulce	12,00€
PIZZA 4 ESTACIONES: champiñones, jamón dulce, anchoas, bacon, pimiento y olivas	12,50€
PIZZA CALZONE: champiñones, jamón dulce y yema de huevo	13,00€
PIZZA CALZONE DI FORMAGGIO: de quesos y cebolla confitada	13,00€
PIZZA 5 QUESOS: emmental, brie, gorgonzola, parmesano y mozzarella	13,00€
PIZZA DE SALMÓN: con salmón ahumado	15,00€
PIZZA SPECIALE: mozzarella fresca, cherry, canónigos, salsa pesto	13,50€
PIZZA FRUTTI DI MARE: con gambas, sepia, almejas, mejillones	15,50€
PIZZA IBÉRICA: con jamón ibérico, tomate, mozzarella y orégano	15,00€
PIZZA BARBACOA: carne, bacon y salsa barbacoa	13,50€
PIZZA DI CAPRA: queso de cabra, tomate, nueces, pasas, miel, tomate, mozzarella y orégano	13,50€
PIZZA RABIATTA: jamón york, anchoas, guindilla, alcaparras y olivas negras	13,00€
PIZZA RATATOUILLE: pimiento, berenjena, cebolla y calabacín	12,50€
PIZZA ALLA MELANZANA: berenjena, miel de caña y virutas de parmesano	13,50€
PIZZA CHILATE DE POLLO: pollo, pimiento, cebolla, "jalapeños" y "chilli"	13,50€

PIZZAS BLANCAS (sin tomate en la base)

PIZZA GENOVESA: champiñones, bacon, salsa pesto, mozzarella y orégano	12,50€
PIZZA DE FOIE: foie con cebolla confitada	15,50€

PIZZAS DE NUEVA CREACIÓN

PIZZA POMO D'ORO: base de tomate San Marzano, variedad de tomate semiseco, tomate cherry marinado, burratina y pesto (no lleva mozzarella en la base)	14,00€
PIZZA LA PERTUTTI: base de tomate San Marzano, picado vegano, mozzarella vegana, champiñones, tomate cherry marinado, orégano y albahaca	13,50€
PIZZA ROMAGNOLA: mozzarella, mortadela, burratina y crema de pistacho (sin tomate en la base)	14,50€
PIZZA DIAVOLA: salami picante napolitano, tomate, mozzarella y orégano	11,50€

MOZZARELLA VEGANA SIN LACTOSA	+2,00€
MASSA DE HARINA DE ESPELTA INTEGRAL ECOLÓGICA	+1,50€

TODAS LAS PIZZAS LLEVAN TOMATE, MOZZARELLA Y OREGANO EXCEPTO LAS BLANCAS

C A R T A

CARNES Y PESCADOS

HAMBURGUESA DE TERNERA 100% Con queso brie, champiñones, cebolla caramelizada y salsa de trufa	14,00€
HAMBURGUESA DE TERNERA 100% Hamburguesa con pan y patatas fritas (sin toppings)	11,00€
SOLOMILLO DE BUEY A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN	21,00€
SOLOMILLO DE BUEY "LA PIAZZA" Vino Marsala, crema de leche, jamón ibérico y salvia	23,50€
LANGOSTINOS CON VERDURAS A LA PLANCHA	18,00€
CALAMAR A LA PLANCHA CON RISOTTO NERO	18,00€
LENGUADO A LA MEUNIÈRE	18,50€
PULPO BRASEADO	19,00€

TABLA DE ALÉRGENOS



AVISO PARA LAS PERSONAS CON ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS: Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece. Atendiendo a las características y instalaciones del establecimiento y la manipulación y elaboración de los alimentos, no podemos garantizar que no se produzca contaminación cruzada y que los platos no contengan trazas de alérgenos. **LA INFORMACIÓN AQUÍ SUMINISTRADA** está en revisión constante, de manera que por favor, consulte a su camarero de nuevo en cada visita.

SOLICITA NUESTRA CARTA DE ALÉRGENOS

VINOS Y CAVAS

SANGRIAS

DE VINO (un litro)	12,50€
DE VINO (medio litro)	9,00€
DE CAVA (un litro)	15,00€

VINOS BLANCOS

VINO DE LA CASA Sant Sadurní d'Anoia (Alc. 11,5% vol. - 75cl.) Jarras: 25cl. 3,70€ - 50cl. 6,50€	10,00€
SUMARROCA Clàssic Blanc de Blancs : D.O.Q. Penedés (Alc. 11% vol. - 75cl.) Vino de viticultura ecológica	13,00€
IPSIS : D.O. Tarragona (Alc. 11,5% vol. - 75cl.)	13,70€
CIRCE Verdejo : D.O.Q. Rueda (Alc. 13% vol. - 75cl.) Vino de viticultura ecológica	18,50€
MOSCATO ESPUMANTE : Italia (Alc. 7,5%vol. - 75cl.)	11,50€
LA NIÑA DE MIS OJOS (semidulce) : D.O.Fuenmayor, España (Alc. 12% vol. - 75cl.)	14,50€

VINOS ROSADOS

VINO DE LA CASA Sant Sadurní d'Anoia (Alc. 12,5% vol. - 75cl.) Jarras: 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€

VINOS Y CAVAS

VINOS TINTOS

VINO DE LA CASA Sant Sadurní d'Anoia (Alc. 13,5% vol. - 75cl.) Jarras: 25cl. 3,60€ - 50cl. 7,00€	10,00€
LA FORMIGA DE VELLUT : D.O.Q. Priorat (Alc. 14,5% vol. - 75cl.) Vino ecológico	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€

CAVAS

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 B I D A S T A

AGUAS

AGUA BEZOYA 1 LITRO	3,50€
AGUA BEZOYA ½ LITRO	2,00€
AGUA CON GAS PIRINEA	2,50€
AGUA CON GAS VICHY CATALAN	3,00€

ZUMOS

DE NARANJA, MELOCOTÓN, MANZANA	2,50€
--------------------------------	-------

REFRESCOS

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

CERVEZAS

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 SIN GLUTEN (alc. 5,4% vol)	3,00€

POSTRES Y HELADOS

POSTRES CASEROS

VOLCAN DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA	6,00€
TIRAMISÚ	5,90€
PANNA COTTA CON SALSA ROJA	5,00€
TRUFAS (3 unidades)	5,50€ (+2,00€ unidad)
CREPE DE CHOCOLATE NEGRO	6,00€

HELADOS

CHOCOLATE, VAINILLA, COCO, LIMÓN, MASCARPONE CON HIGOS, PALOMITAS CON CARAMELO	
1 BOLA	3,50€
2 BOLAS	5,50€
3 BOLAS	7,00€

VINOS DULCES

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

CÓCTELES CON CAFÉ

EXPRESSO MARTINI	7,00€
CAFÉ IRLANDÉS	7,00€
SHAKERATO BAILEYS	4,50€
AFFOGATO (sin alcohol)	5,00€
FRAPPÉ DE VAINILLA (sin alcohol)	6,00€

AVISO PARA LAS PERSONAS CON ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS: Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece. Atendiendo a las características y instalaciones del establecimiento y la manipulación y elaboración de los alimentos, no podemos garantizar que no se produzca contaminación cruzada y que los platos no contengan trazas de alérgenos. **LA INFORMACIÓN AQUÍ SUMINISTRADA** está en revisión constante, de manera que por favor, consulte a su camarero de nuevo en cada visita.

SOLICITA NUESTRA CARTA DE ALÉRGENOS