

M E N U

ANTIPASTI

SALADE AVEC FORMAGE DE CHEUVREAU Laitue, tomate, carotte, olives, fraises, noix, fromage du chevreau et fraises vinaigrette	14,00€
SALAD AVEC FOIE GRAS ET VINAIGRETTE À LA MANGUE laitue, tomate, carotte, foie gras et vinaigrette à la mangue	15,50€
SALAD ROQUETTE AVEC FROMAGE BLEU ET POIRE Laitue, salad roquette, fromage bleu, noisette, poire et miel et moutarde vinaigrette	14,00€
"BURRATA" AVEC TOMATE DE SAISON ET HUILE DE BASILIC	11,50€
JAMBON IBÉRIQUE CROQUETTES MAISON (8 ud.)	11,50€ (+1,50€ unité)
JAMBON IBÉRIQUE AVEC "FOCACCIA" (100 gr.)	17,00€ (1/2 ration) 11,50€
BOEUF CARPACCIO AVEC "FINACCIA"	14,00€
LÉGUMES GRILLÉ	12,00€

PÂTES ASCIUTTA & FRAÎCHE

CHOISISSEZ LA VARIÉTÉ DE PÂTES QUE VOUS AIMEZ LE PLUS ET ACCOMPAGNEZ-LA AVEC UNE DE NOS SAUCES ARTISANALES



SPAGHETTI



RIGATONI



STRIGOLI



TAGLIATELLI



SPAGHETTI SIN GLUTEN
+ 1,00 €

SAUCES:

BOLOGNESA: sauce de tomate et viande	11,00€
GORGONZOLA E MELA: avec sauce de gorgonzola et pommes	12,50€
PESTO GENOVÉS HECHO EN CASA: basilic, pignons, fromage et huile	12,50€
PESTO ROSSO: pesto genovés + tomate	13,50€
CARBONARA: avec crème, bacon et oeuf	12,50€
CREMA AL FUNGHI PORCINI E FOIE: avec crème, champignons et foie gras	15,00€
ARRABIATTA: anchois, câpers, tomate, ail, olive et piment picant	12,50€
PIAZZA: avec cherry, basilic, ail, huile d'olive et piment	12,00€

NOUVELLES CRÉATIONS

RIGATONE ALLA CARBONARA MARINERA	15,00€
RIGATONE DELLA MARIETTA E GIUSEPE: ricotta, tomate fresque, oignon, épinards et tapenade	13,00€

M E N U

PÂTES FARCIES

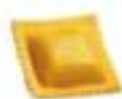
CHOISISSEZ LA VARIÉTÉ DE PÂTES QUE VOUS AIMEZ LE PLUS ET ACCOMPAGNEZ-LA AVEC UNE DE NOS SAUCES ARTISANALES



BOMBOLOTI VERDI
DI RICOTA E SPINACI



FIOCCHI
DI FORMAGGIO E PERE



RAVIOLI ALLA CARNE



RAVIOLI DE FOIE
+ 3,00 €

SAUCES:

BOLOGNESA: sauce de tomate et viande	12,00€
GORGONZOLA E MELA: avec sauce de gorgonzola et pommes	13,50€
PESTO GENOVÉS HECHO EN CASA: basilic, pignons, fromage et huile	13,50€
PESTO ROSSO: pesto genovés + tomate	14,50€
CARBONARA: avec crème, bacon et oeuf	13,50€
CREMA AL FUNGHI PORCINI E FOIE: avec crème, champignons et foie gras	16,00€
ARRABIATTA: anchois, câpers, tomate, ail, olive et piment pica	13,50€
PIAZZA: avec cherry, basilic, ail, huile d'olive et piment	13,00€

GRATIN

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

RISOTTOS

RISOTTO AL FUNGHI PORCINI: avec crème et champignon	12,50€
RISOTTO AVEC SAUGE ET POIRE	12,50€
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE: avec crevettes, seiches, clovisses et moules	15,00€
RISOTTO AL NERO DI SEPIA: avec seiches à l'encre et crevettes	15,00€

M E N U

PIZZAS

TOUS NOS PIZZAS SONT CUITS AU FOUR À BOIS

PIZZA MARGARITA: tomate, mozzarella et origan	9,50€
PIZZA DE JAMÓN	11,00€
PIZZA MALLORQUINA: "sobrasada" et câpres	11,50€
PIZZA VENECIANA: champignons et jambon	12,00€
PIZZA 4 ESTACIONES: jambon, champignons, anchois, bacon, poivron et olives	12,50€
PIZZA CALZONE: champignons, jambon et jaune d'oeuf	13,00€
PIZZA CALZONE DI FORMAGGIO: crème avec fromage et oignon douce	13,00€
PIZZA 5 QUESOS: emmental, brie, gorgonzola, parmigianino et mozzarella	13,00€
PIZZA DE SALMÓN: au saumon fumé	15,00€
PIZZA SPECIALE: mozzarella fraîche, cherry, matches et sauce au pesto	13,50€
PIZZA FRUTTI DI MARE: grosses crevettes, seiches, clovisses et moules	15,50€
PIZZA IBÉRICA: avec jambon Iberique	15,00€
PIZZA BARBACOA: viande, bacon et la sauce barbecue	13,50€
PIZZA DI CAPRA: queso de cabra, tomate, nueces, pasas, miel, tomate, mozzarella y orégano	13,50€
PIZZA RABIATTA: jambon, anchois, piment, câpers et olives	13,00€
PIZZA RATATOUILLE: poivrons, aubergines, oignon et courgettes	12,50€
PIZZA ALLA MELANZANA: aubergines, miel et parmegiano	13,50€
PIZZA CHILATE DE POLLO: poulet, poivrons, oignon, "jalapeños" et "chilli"	13,50€

PIZZAS BLANCHES (sans tomate)

PIZZA GENOVESA: champignons, bacon et sauce au pesto	12,50€
PIZZA DE FOIE: foie gras et oignon doux	15,50€

PIZZAS NOUVELLEMENT CRÉÉES

PIZZA POMO D'ORO: Base de tomates San Marzano, variété de tomates semi-séchées, tomates cerises marinées, burratina et pesto (ne contient pas de mozzarella sur la base)	14,00€
PIZZA LA PERTUTTI: Base tomate San Marzano, haché vegan, mozzarella vegan, champignons, tomates cerises marinées, origan et basilic	13,50€
PIZZA ROMAGNOLA: mozzarella, mortadelle, burratina i crème de pistache (ne contient pas tomate a la base)	14,50€
PIZZA DIAVOLA: salami picant napolitano, tomate, mozzarella et origan	11,50€

MOZZARELLA VEGAN SANS LACTOSE	+2,00€
FOND DE PIZZA À LA FARINE COMPLÈTE D'ÉPEAUTRE BIO	+1,50€

TOUTES LES PIZZAS ONT TOMATES, MOZZARELLA ET OREGANO EXCLUSION PIZZAS BLANCHES

M E N U

VIANDE ET POISSON

BURGUER DE VEAU 100% Avec brie, champignons, oignon douce et crème de truffes	14,00€
BURGUER DE VEAU 100% Burger avec pain et pommes sautées (sans toppings)	11,00€
FILET DE BOEUF GRILLÉ AVEC GARNITURE	21,00€
FILET DE BOEUF "LA PIAZZA" crème, Marsala, jambon iberique et sage	23,50€
GROS BOUQUETS GRILLÉES	18,00€
CALMAR AUX RIZ À L'ENCRE DE CALMAR	18,00€
SOLE MEUNIÈRE	18,50€
POULPE BRAISÉE	19,00€

TABLEAU DES ALLERGÈNES



AVIS AUX PERSONNES ATTEINTES D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES: Cet établissement dispose d'informations sur les plats qu'il propose à ses clients. Sur la base des caractéristiques et des installations de l'établissement et de la manipulation et de la transformation des aliments, nous ne pouvons garantir qu'il n'y a pas de contamination croisée et que les plats ne contiennent pas de traces d'allergènes. **LES INFORMATIONS FOURNIES ICI** sont constamment révisées, veuillez donc vérifier à nouveau auprès de votre serveur à chaque visite.

DEMANDEZ NOTRE LETTRE DES ALLERGÈNES

VINS ET CAVA

SANGRIAS

DE VINO (un litre)	12,50€
DE VINO (demi-litre)	9,00€
DE CAVA (un litre)	15,00€

VINS BLANCS

VIN DE LA MAISON Sant Sadurní d'Anoia (Alc. 11,5% vol. - 75cl.) Verre: 25cl. 3,60€ - 50cl. 7,00€	10,00€
SUMARROCA Clàssic Blanc de Blancs : D.O.Q. Penedés (Alc. 11% vol. - 75cl.) Vin de viticulture biologique	13,00€
IPSIS : D.O. Tarragona (Alc. 11,5% vol. - 75cl.)	13,70€
CIRCE Verdejo : D.O.Q. Rueda (Alc. 13% vol. - 75cl.) Vin de viticulture biologique	18,50€
MOSCATO ESPUMANTE : Italia (Alc. 7,5%vol. - 75cl.)	11,50€
LA NIÑA DE MIS OJOS (medium sweet) : D.O.Fuenmayor, España (Alc. 12% vol. - 75cl.)	14,50€

VINS ROSÉS

VIN DE LA MAISON Sant Sadurní d'Anoia (Alc. 12,5% vol. - 75cl.) Verre: 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€

V I N S E T C A V A

VINS ROUGES

VIN DE LA MAISON Sant Sadurní d'Anoia (Alc. 13,5% vol. - 75cl.) Verre: 25cl. 3,60€ - 50cl. 7,00€	10,00€
LA FORMIGA DE VELLUT : D.O.Q. Priorat (Alc. 14,5% vol. - 75cl.) Vin écologique	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€



M L E S E B O I S S O N S U

EAU

EAU BEZOYA 1 LITRE	3,50€
EAU BEZOYA ½ LITRE	2,00€
EAU GAZEUSE PIRINEA	2,50€
EAU GAZEUSE VICHY CATALAN	3,00€

JUS

D'ORANGE, PÊCHE, POMME	2,50€
------------------------	-------

BOISSONS

COCA COLA, COCA COLA 0 COCA COLA 00, FANTA D'ORANGE, FANTA DE CITRON, NESTEA (de citron), AQUARIUS (de citron), SPRITE, GASEOSA, BITTER KAS ET TÓNICA	2,75€
---	-------

BIÈRES

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 SANS GLUTEN (alc. 5,4% vol)	3,00€

DESSERTS ET GLACES

DESSERTS MAISON

VOLCAN AU CHOCOLAT AVEC CRÈME GLACÉE	6,00€
TIRAMISÚ	5,90€
PANNA COTTA: crème cuit avec le sauce du fraise	5,00€
TRUFFLES (3 unités)	5,50€ (+2,00€ unité)
CRÊPE AU CHOCOLAT NOIR	6,00€

GLACES

CHOCOLAT, VANILLE, COCO, MASCARPONE AUX FIGS, MAÏS SOUFFLÉ AU CAMEL	
1 BOULE DE CRÈME GLACÉE	3,50€
2 BOULE DE CRÈME GLACÉE	5,50€
3 BOULE DE CRÈME GLACÉE	7,00€

VINS DOUX

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

COCKTAILS AVEC CAFE

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

AVIS AUX PERSONNES ATTEINTES D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES: Cet établissement dispose d'informations sur les plats qu'il propose à ses clients. Sur la base des caractéristiques et des installations de l'établissement et de la manipulation et de la transformation des aliments, nous ne pouvons garantir qu'il n'y a pas de contamination croisée et que les plats ne contiennent pas de traces d'allergènes. **LES INFORMATIONS FOURNIES ICI** sont constamment révisées, veuillez donc vérifier à nouveau auprès de votre serveur à chaque visite.

DEMANDEZ NOTRE LETTRE DES ALLERGÈNES