



## ANTIPASTI

---

ENSALADA DE QUESO DE CABRA lechuga, cherry, zanahoria, aceitunas, fresas, nueces, queso de cabra y vinagreta de fresa	15,00€
ENSALADA CON VIRUTAS DE FOIE Y VINAGRETA DE MANGO lechuga, cherry, zanahoria, virutas de foie y vinagreta de mango	16,00€
ENSALADA DE RÚCULA CON QUESO AZUL Y PERA lechuga, rúcula, queso azul, avellanas, pera y vinagreta de miel y mostaza	15,00€
BURRATA CON TOMATE DE TEMPORADA Y ACEITE DE ALBAHACA	12,50€
CROQUETAS IBÉRIQUAS CASERAS (8 ud.)	11,50€ (+1,75€ unidad)
JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL ( 100 gr.)	18,00€ (1/2 ración) 12,00€
CARPACCIO DE BUEY Y FINACCIA	15,00€

## PASTA ASCIUTTA & FRESCA

---

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



SPAGHETTI



RIGATONI



STRIGOLI



TAGLIATELLI



SPAGHETTI SIN GLUTEN  
+1,00€

### SALSAS:

BOLOGNESE: 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€
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 guindilla	12,50€

## PASTA RIPIENA

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



BOMBOLOTI 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	13,00€
GORGONZOLA E MELA: gorgonzola, crema de leche y manzana	14,50€
PESTO GENOVÉS HECHO EN CASA: albahaca, piñones, parmesano y aceite	14,50€
CARBONARA: crema de leche, bacón y huevo	14,50€
CREMA AL FUNGHI PORCINI E FOIE : crema de leche, champiñones, setas y foie	17,00€
ARRABIATTA: anchoas, alcaparras, ajo, tomate, aceitunas negras y guindilla	14,50€
PIAZZA: ajo, aceite de oliva, cherrys, albahaca y guindilla	13,50€

## GRATINADOS

LASAGNA NAPOLITANA: carne, ricotta, parmesano, tomate y bechamel	13,50€
CANNELLONI DI FUNGHI TRUFADOS	14,00€
CANNELLONI DI ANITA: canelones de carne hechos en casa	14,00€

## RISOTTOS

RISOTTO FUNGHI PORCINI: champiñones y setas	13,50€
RISOTTO AL FRUTTI DI MARE: gambas, sepia, almejas y mejillones	16,00€
RISOTTO AL NERO DI SEPIA: gambas y sepia en su tinta	16,00€

## PIZZAS

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

PIZZA MARGARITA: tomate, mozzarella y orégano	10,00€
PIZZA VENECIANA: champiñones y jamón dulce	13,00€
PIZZA 4 ESTACIONES: champiñones, jamón dulce, anchoas, bacon, pimiento y olivas	13,50€
PIZZA CALZONE: champiñones, jamón dulce y yema de huevo	14,00€
PIZZA CALZONE DI FORMAGGIO: quesos y cebolla confitada	14,00€
PIZZA 5 FORMATGES: emmental, brie, gorgonzola, parmesano y mozzarella	14,00€
PIZZA DI CAPRA: queso de cabra, tomate, nueces, pasas, miel, tomate, mozzarella y orégano	14,50€
PIZZA CRUDO DI MARE: carpaccio de salmón y rape con un toque de sal de limón y alga nori	16,50€
PIZZA PIZZICATA DI MARE: calamar, gambas, almejas y salsa de tomate picante	16,50€
PIZZA IBÉRICA: jamón ibérico	16,00€
PIZZA BARBACOA: carne, bacon y salsa barbacoa	14,50€
PIZZA MALLORQUINA: nduja (sobrasada picante), cebolla morada y stracciatella di burrata	14,50€
PIZZA TURCA: pollo especiado, cebolla morada, pimiento verde italiano, achicoria roja	14,50€
PIZZA DIAVOLA: salami picante napolitano, base de tomate, mozzarella y orégano	12,50€
PIZZA SPECIALE: mozzarella fresca, cherry, canónigos, salsa pesto	14,50€
PIZZA ALLA MELANZANA: berenjena, miel de caña y virutas de parmesano	14,50€
PIZZA POMO D'ORO: base de tomate Sant Marzano, tomate semiseco tomate cherry marinado, burratina y pesto (sin mozzarella en la base)	15,00€
PIZZA ROMAGNOLA: mozzarella, mortadela, burratina y crema de pistacho (sin tomate en la base)	15,50€
PIZZA 4 SETAS: champiñones, shiitake, champiñón negro, shimeji con aceite de trufa (sin tomate, con crema fresca en la base)	15,00€

MOZZARELLA VEGANA SIN LACTOSA	+2,00€
-------------------------------	--------

MASA DE HARINA DE ESPELTA INTEGRAL ECOLÓGICA	+1,50€
--	--------

TODAS LAS PIZZAS LLEVAN TOMATE, MOZZARELLA Y OREGANO

## CARNES Y PESCADOS

---

HAMBURGUESA DE TERNERA 100% con pan, queso brie, champiñones, cebolla caramelizada y salsa de trufa	14,50€
HAMBURGUESA DE TERNERA 100% Hamburguesa con pan y patatas fritas (sin toppings)	12,00€
SOLOMILLO DE BUEY A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN	22,00€
SOLOMILLO DE BUEY "LA PIAZZA" con vino Marsala, crema de leche, jamón ibérico y salvia	24,50€
LANGOSTINOS CON VERDURAS A LA PLANCHA	19,00€
CALAMAR A LA PLANCHA CON RISOTTO NERO	20,00€
LENGUADO A LA MEUNIÈRE	20,00€
BRASEADO	19,00€

---

**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**

---

## SANGRIES (SANGRIAS)

---

DE VI (un litre)	14,50€
DE VI (mig litre)	11,50€
DE CAVA (un litre)	16,50€

## VINS BLANCS (VINOS BLANCOS / WHITE WINES / VINS BLANCS)

---

VI DE LA CASA - Celler Masroig (Alc. 11,5% vol. - 75cl.) Gerres: 25cl. 4,50€ - 50cl. 8,50€	12,50€
SUMARROCA Clàssic Blanc de Blancs : D.O.Q. Penedés (Alc. 11% vol. - 75cl.) Vi de viticultura ecològica -	13,50€
PETIT CAUS: D.O. Penedés (Alc. 11% vol. - 75cl.)	15,50€
PINYERES: D.O. Montsant (Alc. 13% vol. - 75cl.)	15,00€
IPSIS: D.O. Tarragona (Alc. 11,5% vol. - 75cl.)	14,00€
CIRCE Verdejo : D.O.Q. Rueda (Alc. 13% vol. - 75cl.) Vi de viticultura ecològica -	19,00€
MOSCATO ESPUMANTE: Italia (Alc. 7,5%vol. - 75cl.)	12,50€
LA NIÑA DE MIS OJOS: Fuenmayor, Espanya (Alc. 12,% vol. - 75cl.)	15,50€

## VINS ROSATS (VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES / VINS ROSÉS)

---

VI DE LA CASA - Celler Masroig (Alc. 12,5% vol. - 75cl.) Gerres: 25cl. 4,50€ - 50cl. 8,50€	12,50€
LAMBRUSCO: Italia (Alc. 7,5% vol. - 75cl.)	12,50€
ROSAT MASROIG: D.O. Montsant (Alc. vol. - 75cl.)	14,50€
PETIT CAUS: D.O. Penedés (Alc. 12% vol. - 75cl.)	15,50€
SUMARROCA D.O. Penedés (Alc. 11,5% vol. - 75cl.)	14,00€

## VINS NEGRES (VINOS TINTOS / RED WINES / VINS ROUGES)

---

VI DE LA CASA - Celler Masroig (Alc. 13,5% vol. - 75cl.) Gerres: 25cl. 4,50€ - 50cl. 8,50€	12,50€
NONA: D.O. Priorat (Alc 14% vol. - 75cl)	23,50€
L'INCONSCIENT DE LES COUSINS: D.O. Priorat (Alc. 14,5% - 75cl.)	22,00€
LO CIRERER: D.O. Montsant (Alc. 14,5% vol. - 75cl.)	18,50€
PETITES ESTONES: D.O. Montsant (Alc. 13% vol. - 75cl.)	18,00€
LOPEZ DE HARO: D.O. Rioja (Alc. 12,5% - 75cl.)	18,00€
COTO DE IMAZ: D.O. Rioja. Reserva (Alc. 12,5% vol. - 50cl.)	15,00€
PROTOS: D.O. Ribera del Duero (Alc. 14,5% - 75cl.)	19,00€

## CAVES (CAVAS)

---

BRUT DE LA CASA	13,00€
RIMARTS Brut Nature Reserva: D.O. Penedés (Alc. 11,5% vol. - 75cl.)	22,00€
PROSECCO: D.O. Italia (Alc. 11% vol. - 75cl.)	14,00€

VINS I CAVES

## AIGUA (AGUA / WATER / EAU)

---

AIGUA (70 cl.)	3,20€
AIGUA AMB GAS (70cl.)	4,00€
AIGUA AMB GAS VICHY CATALAN (33 cl.)	3,25€

## SUCS (ZUMOS / JUICES / JUS)

---

TARONJA (NARANJA, ORANGE, ORANGE)	3.00€
PRÈSSEC (MELOCOTON, PEACH, PÊCHE)	3.00€
POMA (MANZANA, APPLE, POMME)	3.00€

## REFRESCOS (SOFT DRINKS / BOISSONS)

---

COCA COLA, COCA COLA 0, COCA COLA 00, FANTA DE NARANJA, FANTA DE LIMÓN, NESTEA (de llimona), AQUARIUS (de llimona), SPRITE, GASEOSA, BITTER KAS I TÓNICA	3.00€
---	-------

## CERVESES (CERVEZAS / BEER / BIÈRES)

---

ESTRELLA DAMM (alc. 5,4% vol)	3.00€
ESTRELLA GALICIA (alc. 5,5% vol)	3,50€
AK DAMM (alc. 4,8% vol)	3,50€
VOLL DAMM (alc. 7,2% vol)	3,50€
MORETTI (alc. 4,5% vol)	3,50€
AMSTEL ORO TOSTADA (alc. 6,2% vol)	3,75€
RADLER (alc. 2,5% vol)	3,50€
FREE DAMM 0,0 (alc. 0% vol)	3.00€
DAURA DAMM SIN GLUTEN (alc. 5,4% vol)	3,50€

BEGUDES



## POSTRES CASEROS

---

VOLCAN DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA	6,00€
TIRAMISÚ	6,00€
PANNA COTTA AMB SALSA ROJA	5,00€
TRUFAS (3 unidades)	6,00€ (+2,00€ ud.)

## HELADOS

---

CHOCOLATE, VAINILLA, COCO, LIMÓN, MASCARPONE CON HIGOS	
1 BOLA	3,50€
2 BOLAS	6,00€
3 BOLAS	8,00€

## VINOS DULCES

---

VINO 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 (VI DOLÇ DE PANSES) : D.O. Montilla. (Alc. 17% vol.)	3,50€ / copa

## CÓCTELES CON CAFÉ

---

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

**AVISO PARA LAS PERSONAS CON ALÉRGIAS O INTOLERÁNCIAS:** 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**