



ANTIPASTI

AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA enciam, cherry, pastanaga, olives, maduixa, nous, formatge de cabra i vinagreta de maduixa	15,00€
AMANIDA AMB ENCENALLS DE FOIE I VINAGRETA DE MANGO enciam, cherry, pastanaga, encenalls de foie i vinagreta de mango	16,00€
AMANIDA DE RUCA AMB FORMATGE BLAU I PERA enciam, ruca, formatge blau, avellanes, pera i vinagreta de mel i mostassa	15,00€
BURRATA AMB TOMÀQUET DE TEMPORADA I OLI D'ALFÀBREGA	12,50€
CROQUETES IBÈRIQUES CASOLANES (8 ud.)	11,50€ (+1,75€ unitat)
PERNILL IBÈRIC AMB PA DE VIDRE (100 gr.)	18,00€ (1/2 ració) 12,00€
CARPACCIO DE BOU I FINACCIA	15,00€

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	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€
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	12,50€

PASTA RIPIENA

TRIA LA VARIETAT DE PASTA QUE MÉS T'AGRADA I ACOMPANYA-LA AMB UNA DE LES NOSTRES SALSSES 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	13,00€
GORGONZOLA E MELA: gorgonzola, crema de llet i poma	14,50€
PESTO GENOVÉS FET A CASA : alfàbrega, pinyons, parmesà i oli d'oliva	14,50€
CARBONARA: crema de llet, bacó i ou	14,50€
CREMA AL FUNGHI PORCINI E FOIE : crema de llet, xampinyons, ceps i foie	17,00€
ARRABIATTA: anxoves, tàperes, all, tomàquet, olives negres i bitxo	14,50€
PIAZZA: all, oli d'oliva, cherrys, alfàbrega i bitxo	13,50€

GRATINATS

LASAGNA NAPOLITANA	13,50€
CANNELLONI DI FUNGHI TRUFATS	14,00€
CANNELLONI DI ANITA: canelons de carn casolans	14,00€

RISOTTOS

RISOTTO FUNGHI PORCINI: xampinyons i ceps	13,50€
RISOTTO A I FRUTTI DI MARE: amb gambes, sèpia, cloïses i musclos	16,00€
RISOTTO AL NERO DI SEPIA: amb gambes i sèpia amb la seva tinta	16,00€

PIZZES

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

PIZZA MARGARITA: tomàquet, mozzarella i orenga	10,00€
PIZZA VENECIANA: xampinyons i pernil dolç	13,00€
PIZZA 4 ESTACIONS: xampinyons, pernil dolç, anxoves, bacó, pebrot i olives	13,50€
PIZZA CALZONE: xampinyons, pernil dolç, i rovell d'ou	14,00€
PIZZA CALZONE DI FORMAGGIO: de formatges i ceba confitada	14,00€
PIZZA 5 FORMATGES: emmental, brie, gorgonzola, parmesà i mozzarella	14,00€
PIZZA DI CAPRA: formatge de cabra, tomàquet, nous, panses, mel, tomàquet, mozzarella i orenga	14,50€
PIZZA CRUDO DI MARE: carpaccio de salmó i rap amb un toc de sal de llimona i alga nori	16,50€
PIZZA PIZZICATA DI MARE: calamar, gambes, cloïsses i salsa de tomàquet picant	16,50€
PIZZA IBÉRICA: amb pernil ibèric, tomàquet, mozzarella i orenga	16,00€
PIZZA BARBACOA: carn, bacó i salsa barbacoa	14,50€
PIZZA MALLORQUINA: nduja (sobrassada picant), ceba morada i stracciatella di burrata	14,50€
PIZZA TURCA: pollastre especiat, ceba morada, pebrot verd italià, xicoria	14,50€
PIZZA DIAVOLA: salami picant napolità, tomàquet, mozzarella i orenga	12,50€
PIZZA SPECIALE: mozzarella fresca, cherry, canonges, salsa pesto	14,50€
PIZZA ALLA MELANZANA: albergínia, mel de canya i encenalls de parmesà	14,50€
PIZZA POMO D'ORO: base de tomàquet Sant Marzano, tomàquet semisec, tomàquet cherry marinat, burratina i pesto (sense mozzarella a la base)	15,00€
PIZZA ROMAGNOLA: mozzarella, mortadel·la, burratina i crema de festucs (sense tomàquet a la base)	15,50€
PIZZA 4 SETAS: xampinyons, shitake, xampinyó negre, shimeji amb oli de trufa (sense tomàquet amb crema fresca a la base)	15,00€

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

MASSA DE FARINA D'ESPELTA INTEGRAL ECOLÒGICA	+1,50€
--	--------

TOTES LES PIZZES PORTEN TOMÀQUET, MOZZARELLA I ORENGA

CARNS I PEIXOS

HAMBURGUESA DE VEDELLA 100% amb pa, formatge brie, xampinyó, ceba caramel·litzada, salsa de trufa	14,50€
HAMBURGUESA DE VEDELLA 100% hamburguesa amb pa i patates fregides (sense toppings)	12,00€
FILET DE BOU A LA PLANXA AMB GUARNICIÓ	22,00€
FILET DE BOU "LA PIAZZA" amb vi Marsala, crema de llet, pernil ibèric i sàlvia	24,50€
LLAGOSTINS AMB VERDURES A LA PLANXA	19,00€
CALAMAR A LA PLANXA AMB RISOTTO NERO	20,00€
LLENGUADO MEUNIÈRE	20,00€
POP BRASSEJAT	19,00€

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

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 CASOLANS

VOLCÀ DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA	6,00€
TIRAMISÚ	6,00€
PANNA COTTA AMB SALSA DE MADUIXA	5,00€
TRUFES (3 unitats)	6,00€ (+2,00€ ud.)

GELATS

XOCOLATA, VAINILLA, COCO, LLIMONA, MASCARPONE AMB FIGUES

1 BOLA	3,50€
2 BOLES	6,00€
3 BOLES	8,00€

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

CÒCTELS AMB CAFÉ

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

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