



ANTIPASTI

SALADE AVEC FORMAGE DE CHEUVREAU Laitue, tomate, carotte, olives, fraises, noix, fromage du chevreau et fraises vinaigrette	15,00€
SALAD AVEC FOIE GRAS ET VINAIGRETTE À LA MANGUE Laitue, tomate, carotte, foie gras et vinaigrette à la mangue	16,00€
SALAD ROQUETTE AVEC FROMAGE BLEU ET POIRE Laitue, salad roquette, fromage bleu, noisette, poire et miel et moutarde vinagrette	15,00€
"BURRATA" AVEC TOMATE DE SAISON ET HUILE DE BASILIC	12,50€
JAMBON IBÉRIQUE CROQUETES FAIT À LA MAISON (8 unité)	11,50€ (+1,75€ unité)
JAMBON IBÉRIQUE AVEC "FOCACCIA" (100 gr.)	18,00€ (1/2 ration) 12,00€
BOEUF CARPACCIO AVEC "FINACCIA" 15.00€ LÉGUMES GRILLÉ	15,00€

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	12,00€
GORGONZOLA E MELA: avec sauce de gorgonzola et pommes	13,50€
PESTO GENOVÉS FAIT À LA MAISON: basilic, pignons, fromage et huile	13,50€
CARBONARA: avec crème, bacon et oeuf	13,50€
CREMA AL FUNGHI PORCINI E FOIE: avec crème, champignons et foie gras	16,00€
ARRABIATTA: anchois, câpres, tomate, ail, olive et piment picant	13,50€
PIAZZA: avec cherry, basilic, ail, huile d'olive et piment	12,50€

PÂTES RIPIENA

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€

SALSAS:

BOLOGNESA: sauce de tomate et viande	13,00€
GORGONZOLA E MELA: avec sauce de gorgonzola et pommes	14,50€
PESTO GENOVÉS FAIT À LA MAISON: basilic, pignons, fromage et huile	14,50€
CARBONARA: avec crème, bacon et oeuf	14,50€
CREMA AL FUNGHI PORCINI E FOIE : avec crème, champignons et foie gras	17,00€
ARRABIATTA: anchois, câpres, tomate, ail, olive et piment picant	14,50€
PIAZZA: avec cherry, basilic, ail, huile d'olive et piment	13,50€

GRATIN

LASAGNA NAPOLITANA: viande, ricotta, parmesan, tomate et béchamel	13,50€
CANNELLONI DI FUNGHI TRUFFÉS	14,00€
CANELONS DE L'ANITA: cannelloni à la viande maison	14,00€

RISOTTOS

RISOTTO FUNGHI PORCINI: avec champignon et funghi	13,50€
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE: avec crevettes, seiches, clovisses et moules	16,00€
RISOTTO AI NERO DI SEPIA: avec seiches à l'encre et crevettes	16,00€

PIZZAS

TOUS NOS PIZZAS SONT CUITS AU FOUR À BOIS

PIZZA MARGARITA: tomate, mozzarella et origan	10,00€
PIZZA VENECIANA: champignons et jambon	13,00€
PIZZA 4 ESTACIONES: jambon, champignons, anchois, bacon, poivron et olives	13,50€
PIZZA CALZONE: champignons, jambon et jaune d'oeuf	14,00€
PIZZA CALZONE DI FORMAGGIO: crème avec fromage et oignon douce	14,00€
PIZZA 5 FORMATGES: emmental, brie, gorgonzola, parmigianino et mozzarella	14,00€
PIZZA DI CAPRA: fromage du chevreau, tomate sec, noix, raisins secs, miel, tomate, mozzarella et orégano	14,50€
PIZZA CRUDO DI MARE: carpaccio de saumon et de lotte avec une touche de sel au citron et d'algue nori	16,50€
PIZZA PIZZICATA DI MARE: calamar, crevettes, palourdes et sauce tomate piquant	16,50€
PIZZA IBÉRICA: avec jambon Iberique	16,00€
PIZZA BARBACOA: viande, bacon et la sauce barbecue	14,50€
PIZZA MALLORQUINA: nduja (soubressade piquante), oignon rouge et stracciatella di burrata	14,50€
PIZZA TURCA: poulet épicé, oignon rouge, poivron vert italien, chicorée rouge	14,50€
PIZZA DIAVOLA: salami piquant napolitano, base de tomates, mozzarella and oregano	12,50€
PIZZA SPECIALE: mozzarella fraîche, cherry, matches et sauce au pesto	14,50€
PIZZA ALLA MELANZANA: aubergines, miel et parmegiano	14,50€
PIZZA POMO D'ORO: base de tomates Sant Marzano, tomates semi-séchées, tomates cerises marinées, burratina et pesto (ne contient pas de mozzarella sur la base)	15,00€
PIZZA ROMAGNOLA: mozzarella, mortadelle, burratina i crème de pistache (ne contient pas tomate a la base)	15,50€
PIZZA 4 SETAS: champignon, shiitake, champignon noir, shimeji avec de l'hule de truffe (sans tomate, avec de la crème fraîche a la base)	15,00€

MOZZARELLA VEGANA SANS LACTOSE	+2,00€
--------------------------------	--------

FONS DE PIZZA À LA FARINE COMPLÈTE D'ÉPEAUTRE BIO	+1,50€
---	--------

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

VIANDE ET POISSON

BURGUER DE VEAU 100% avec pain, brie, champignons, oignon douce et crème de truffes	14,50€
BURGUER DE VEAU 100% Burger avec pain et pommes sautées (sans toppings)	12,00€
FILET DE BOEUF GRILLÉ AVEC GARNITURE	22,00€
FILET DE BOEUF "LA PIAZZA" crème, Marsala, jambon iberique et sage	24,50€
GROS BOUQUETS GRILLÉES	19,00€
CALAMAR AUX RIZ À L'ENCRE DE CALMAR	20,00€
SOLE MEUNIÈRE	20,00€
POULPE BRAISÉE	19,00€

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

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 / BIERES)

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



DESSERTS MAISON

VOLCAN AU CHOCOLAT AVEC CRÈME GLACÉE	6,00€
TIRAMISÚ	6.00€
PANNA COTTA: crème cuite avec la sauce de la frease	5,00€
TRUFFES (3 unités)	6.00€ (+2,00€ ud.)

GLACES

CHOCOLAT, VANILLE, COCO, MASCARPONE AUX FIGS	
1 BOULE DE CRÈME GLACÉE	3,50€
2 BOULE DE CRÈME GLACÉE	6.00€
3 BOULE DE CRÈME GLACÉE	8.00€

VINS DOUX

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

COCKTAILS AVEC CAFÉ

EXPRESSO MARTINI	7,00€
CAFÉ IRLANDÉS	7,00€
SHAKERATO BAILEYS	4,50€
AFFOGATO (without alcohol)	5,00€
FRAPPÉ DE VAINILLA (without 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