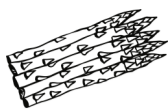


Amanides & Antipasti



<i>Amanida Caprese.</i> 13.95	<i>Verdures a la Graella.</i> 16.5
<i>Burratina amb tomàquet confitat.</i> 14.7	<i>Gambes a l'allet amb un toc picant.</i> 18.75
<i>Amanida d'espínacs amb poma i Parmesà.</i> 14.5	<i>Pop a la graella amb patata de morter.</i> 17.5
<i>Amanida Ancona.</i> 13	<i>Ous trencats amb permil.</i> 15
<i>Amanida Cosenza.</i> 13	<i>Croquetes casolanes de permil ibèric.</i> 15
<i>Esqueixada de bacallà amb olives kalamata.</i> 13.5	<i>Ració de permil de jabugo (80gr).</i> 19.5
<i>Amanida de tomàquet, ceba, aguacate i ventresca.</i> 14.25	<i>Calamars fregits a l'andalusa.</i> 15.5
<i>Albergínies a la Parmesana.</i> 12.5	<i>Cucurutxo de carxofes (temporada).</i> 12.5
<i>Carpaccio de vedella amb Parmesà.</i> 15.5	<i>Xip d'albergínies amb mel i llima.</i> 10.6
<i>Carpaccio de salmo a l'anet.</i> 15.5	<i>Bol de gaspatxo.</i> 10.5 (temporada)
<i>Provolone al forn.</i> 15.5	<i>Mossets de formatge brie amb nabius.</i> 12.5
	<i>Patates braves a la nostra manera.</i> 13.5

La Pasta



Combina les nostres típiques pastes italianes amb les nostres salses casnes.

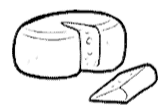
Demana per la **pasta sense gluten**.

<i>Spaghetti</i>	14.5
<i>Tagliatelle</i>	14.5
<i>Fettuccine</i>	14.5
<i>Rigatoni</i>	14.5
<i>Ravioli fungí porcini</i>	15.1
<i>Raviolacci di formaggio</i>	15.1
<i>Rettangoloni provolone e cipolla</i>	15.1
<i>Medaglio di foie e trufa</i>	15.5
<i>Ravioli de vedella rostida</i>	15.1
<i>Medaglio de pera e gorgonzola</i>	15.1
<i>Assortiment de Pastes</i>	18

Combina la teva pasta amb la millor salsa.

<i>Carbonara autentica</i>	<i>Funghi Porcini</i>	<i>Gorgonzola e nocci</i>
<i>Bolognesa</i>	<i>Frutti di mare</i>	<i>Aglío, olió, peperoncino e gamberetti</i>
<i>Pesto Genovese</i>	<i>Di formaggio</i>	<i>Alla vongole</i>
<i>Foie e Tartufo</i>	<i>Putanesca</i>	<i>Di Salmone</i>

Riso & Forno



<i>Risotto fungí e parmesano.</i> 16.2
<i>Risotto nero di sepie.</i> 16.5
<i>Risotto frutti di mare.</i> 16.75
<i>Canelons casolans.</i> 15
<i>Penne al forn.</i> 15.85
<i>Lasagna Bolognesa.</i> 15.75
<i>Arròs paella de pescadors.</i> 23.5



Carn & Peix



<i>Ossobucco a la Milanese.</i> 18.9	<i>Bacallà gratinat amb suau musselina d'alls tendres.</i> 19.5
<i>Scaloppa a la Milanese.</i> 17.5	<i>Bacallà a la mel amb panses i pinyons.</i> 19.5
<i>Scalopinne al formaggio o limone.</i> 17.10	<i>Calamarsets a la graella.</i> 17.85
<i>Tàrtar de vedella tallat a gabinet.</i> 21	<i>Tàrtar de tonyina amb guacamole.</i> 20.5
<i>Scaloppa Caprese.</i> 18.9	<i>Tataký de tonyina amb salsa Teriyaki.</i> 20.5
<i>Filet de vedella a la graella.</i> 22.5	
<i>Daus d'entrecot al pebre negre.</i> 17.5	
<i>Vitello Tonnato.</i> 15.5	
<i>Scaloppa II Commendatore.</i> 17.9	

La Pizza



<i>Pizza Margharita.</i> 12.75	<i>Pizza Carbonara.</i> 15.5
<i>Pizza de Verdures.</i> 14.8	<i>Pizza La Iberica.</i> 17
<i>Pizza de Quatre Estacions.</i> 14.5	<i>Pizza de Salmó.</i> 15.8
<i>Pizza de Bolets, Formatge de cabra i Salsitxa.</i> 15.5	<i>Pizza de Formatges.</i> 15.8
<i>Pizza Siciliana.</i> 14.5	<i>Pizza La Mamma.</i> 15.8
<i>Pizza Napolitana.</i> 14.9	<i>Pizza de Prosciutto.</i> 14.9
<i>Pizza Capritxosa.</i> 14.9	<i>Pizza Catalunya.</i> 15.5
<i>Pizza Pescatori.</i> 16	<i>Pizza de la Nonna.</i> 15.5
<i>Pizza Bolognesa.</i> 14.9	<i>Pizza Don Corleone.</i> 15.75
<i>Pizza Pepperoni.</i> 14.8	<i>Pizza Tropical.</i> 14.9

Torpedone & Calzone



<i>Torpedone Occhio di Bue.</i> 16.8	<i>Calzone Clàsica.</i> 16.8
<i>Torpedone Capri.</i> 16.8	<i>Calzone II. Commendatore.</i> 16.8
<i>Torpedone Mallorquina.</i> 16.8	<i>Calzone All'Arrabbiata.</i> 16.8

Vins & Sangries



Negres

<i>Luis Cañas criança.</i> 24.5
<i>Ramon Bilbao.</i> 21.85
<i>Celeste Roble.</i> 21.3
<i>22 pies.</i> 19.5
<i>La Guineu d'Argent.</i> 22
<i>El Pispá.</i> 20.7
<i>Lambrusco.</i> 16.5
<i>Coto criança 50cl.</i> 13.5

Blancs

<i>Lolo.</i> 19.5
<i>Verdeo.</i> 15.5
<i>La Charla.</i> 19.25
<i>Jean Leon 3055.</i> 22.5
<i>Raimat Chardonnay.</i> 19.75
<i>Raimat Chardonnay 50cl.</i> 15.5

Rosats

<i>Torres Santa Digna.</i> 18
<i>Marques de Riscal rosat.</i> 17.5
<i>Prosecco rosado.</i> 17.75
<i>Lambrusco rosat.</i> 16.5
<i>Agusti Torello Mata Xic.</i> 16.7
<i>Torres de Casta 37,5cl.</i> 12.7

Sangries

<i>Sangria de vi negre 3/4.</i> 17.25
<i>Sangria de vi negre 1/2.</i> 14.5
<i>Sangria de cava 3/4.</i> 18.95
<i>Sangria de cava 1/2.</i> 15.8

Copes de vi

<i>Copa de vi negre Rioja.</i> 3,95
<i>Copa de vi negre Ribera.</i> 3,95
<i>Copa de vi rosat.</i> 3,8
<i>Copa de vi blanc Verdejo.</i> 3,8

Celler de cerveses

<i>Estrella Galicia Red Vintage.</i> 3.75
<i>Alhambra Reserva verda 1925.</i> 3.75
<i>Voll Damm.</i> 3.5
<i>San Miguel Selecta.</i> 3.15
<i>Alhambra IPA.</i> 3.75
<i>Estrella Galicia Clasica.</i> 2.9

Aforament del local 152 persones

Horaris

De 13:00h a 16:00h

De 20:00h a 00:00h

Obert de Dilluns a Diumenge
We have menus in English