

# Antipasti

**Prosciutto San Daniele, Burrata, Bolets i Focaccia** 17,00€  
**Prosciutto San Daniele, Burrata, Setas y Focaccia**  
Prosciutto San Daniele, Burrata, Champignons et Focaccia  
Prosciutto San Daniele, Burrata, Wild mushrooms & Focaccia



# Entrants - Entrantes

**Amanida hivernal amb fruits secs, fruita deshidratada, parmesano i Perles de Vinagre Balsàmic de Mòdena** 17,00€

Ensalada invernala con frutos secos, fruta deshidratada, parmesano y Perlas de Vinagre balsámico de Mòdena  
Salade hivernal de fruits secs, fruits déshydraté, parmesano et perles de vinaigre balsamique de Modène  
Winter salad with dried fruits, dehydrated fruit, parmesano et Modena balsamic vinegar

**Caprese** 16,00€  
**Mozzarella di Bufala, tomàquet, olives negres i alfàbrega**  
**Mozzarella di Bufala, tomate, aceites negras y albahaca**  
Mozzarella di Bufala, tomates, olives noires et basilic  
Mozzarella di Bufala, tomato, black olives & basil

**Carpaccio** 19,00€  
**Filet de vedella, Ruca i formatge parmesà**  
**Filete de ternera, Rúcula y queso parmesano**  
Filet de veau, roquette et copeaux de parmesan  
Veal tenderloin, arugula and parmesan shavings

**Melanzane alla parmigiana** 15,00€  
**Albergínies, salsa de tomàquet, parmesà i mozzarella ratllada**  
**Berenjenas, salsa de tomate, parmesano y mozzarella rallada**  
Aubergines, sauce tomate, parmesan et mozzarella râpée  
Aubergines, tomato sauce, parmesan & mozzarella

**Vitello Tonnato** 16,00€  
**Rodó de vedella, tonyina, tàperes, olives negres i anxoves**  
**Redondo de ternera, atún, alcaparras, aceites negras y anchoas**  
Rond de veau, thon, câpres, olives noires et anchois  
Veal rump, tuna, capers, black olives & anchovies

# PASTA FRESCA Casolana - Casera



**Lasagne alla Bolognese** 17,00€  
**La nostra lasanya bolonyesa, beixamel i formatge gratinat**  
**Nuestra lasaña boloñesa, bechamel y queso gratinado**  
Nos lasagne à la bolognaise, béchamel et fromage gratiné  
Our bolognese lasagne with bechamel & cheese au gratin

**Tagliatelle ai Funghi Porcini con Ragù de carne** 16,00€  
**Tagliatelle ai Funghi Porcini con Ragù de carne**  
Tagliatelle ai Funghi Porcini avec Ragout de viande  
Tagliatelle ai Funghi Porcini with Ragù

**Tagliatelle alla bolognesa** 15,00€  
**Salsa bolonyesa**  
**Salsa boloñesa**  
Sauce Bolognaise  
Bolognese sauce

**Tagliolini Verdi amb Nata i Salmó** 18,00€  
**Tagliolini Verdi con Nata y Salmon**  
Tagliolini Verdi à la Crème et Saumon  
Tagliolini Verdi with Cream and Saumon

**Tagliatelle Carbonara** 14,00€  
**Guanciale, ou, parmesà i pebre negre**  
**Guanciale, huevo, parmesano y pimienta negra**  
Guanciale, oeuf, parmesan et poivre noir  
Guanciale, egg, parmesan & black pepper

**Ravioli alla Amatriciana** 14,00€  
**Salsa de tomàquet, ceba vermella i Guanciale**  
Sauce tomate, oignons rouges et Guanciale  
Tomato sauce, red onion and Guanciale

**Tortelli Burro e Salvia** 15,00€  
**Tortelli con mantequilla y Salvia**  
Tortelli au beurre et à la Sauge  
Tortelli with butter and Sage

**Gnocchi al Pomodoro** 15,00€  
**Gnocchi al Pomodoro**  
Gnocchi à la sauce Pomodoro  
Gnocchi with Pomodoro sauce

**Trofie al Pesto** 15,00€  
**Trofie al Pesto**  
Trofie à la sauce Pesto  
Trofie with Pesto sauce

Pasta especial celíacs, feta al moment  
(temps d'espera aprox. 10 min)  
Salsa per acompanyar a consultar

Pasta especial celiacos, hecho en el momento  
(tiempo de espera aprox. 10 min)  
Salsa para acompañar a consultar

Pâtes spéciales sans gluten, faites sur le moment  
(temps d'attente env. 10 min)  
Demander votre sauce comme accompagnement

Special gluten-free pasta, made on time  
(waiting time, aprox. 10 min)  
Ask sauce to accompany

16,00€



# PIZZA



**Margherita** 14,00€  
**Tomàquet, mozzarella i alfàbrega**  
**Tomate, mozzarella y albahaca**  
Tomate, mozzarella et basilic  
Tomato, mozzarella & basil

**Prosciutto** 15,00€  
**Tomàquet, mozzarella i prosciutto**  
**Tomate, mozzarella y prosciutto**  
Tomate, mozzarella et prosciutto  
Tomatoe, mozzarella & prosciutto

**4 formaggio** 15,00€  
**Gorgonzola, mozzarella, ricotta i mozzarella fumada**  
**Gorgonzola, mozzarella, ricotta y mozzarella ahumada**  
Gorgonzola, mozzarella, ricotta et mozzarella fumée  
Gorgonzola, mozzarella, ricotta & smoked mozzarella

**Pepperoni** 14,00€  
**Tomàquet, mozzarella i pepperoni**  
Tomate, mozzarella y pepperoni  
Tomate, mozzarella et pepperoni  
Tomato, mozzarella & pepperoni

**Capricciosa** 15,00€  
**Tomàquet, mozzarella, xampinyons, pernil cuït i ou**  
**Tomate, mozzarella, champiñones, jamón cocido y huevo**  
Tomate, mozzarella, champignons, jambon cuït et oeuf  
Tomato, mozzarella, mushrooms, boiled ham & egg

**Contadina** 17,00€  
**Tomàquet, mozzarella, carbassó, mini pastanaga, mini espàrregs, pebroti orènga**  
**Tomate, mozzarella, calabacín, mini zanahorias, mini espàrragos, pimiento y orégano**  
Tomate, mozzarella, courgette, mini carottes, mini asperges, poivrions et origan  
Tomato, mozzarella, zucchini, mini carrots, mini asparagus, peppers & oregano

**Sofisticata** 17,00€  
**Tomàquet, mozzarella, bolets carnívors, pepperoni i bitxo**  
**Tomate, mozzarella, setas carnívoras, pepperoni y guindilla**  
Tomate, mozzarella, champignons carnívors, pepperoni et piment  
Tomato, mozzarella, carnivorous mushrooms, pepperoni & chili pepper

Informe-nos si teniu alguna al·lèrgia o intolerància alimentària  
Infórmenos si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria

Informez-nous si vous avez des allergies ou intolérance alimentaire  
Inform us if you have any allergy or food intolerance

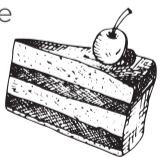
# CARNIS - CARNES

**Saltimbocca di vitello con patate** 25,00€  
**Filet de vedella, pernil italià, sàlvia i patata**  
**Solomillo de ternera, jamón italiano, salvia y patata**  
Filet de veau, jambon italien, sauge et pommes de terre  
Veal tenderloin, italian ham, sage & potatoes

**Costella de xai amb carxofes** 26,00€  
**Costillar de cordero con alcachofas**  
Côte d'agneau et artichauts  
Rib lamb with artichokes

**Scaloppine al Limone** 20,00€  
**Bistec de ternera al limón**  
Beefsteak de veau au citron  
Breaded veal with lemon

# postres



**Tiramisú** 8,50€  
**Semifreddo de Turrón (nougat)** 8,50€  
**Con crujiante de almendra y gelatina de Brandy**  
Croustillante d'amandes et gélatine de Brandy  
Crispy almond with Brandy gelatin

**Pastís de xocolata calenta** 8,50€  
**Pastel de chocolate caliente**  
Gâteau au chocolat chaud  
Hot chocolate cake  
**Pastís de poma amb crema anglesa** 10,50€  
**Pastel de manzana con crema inglesa**  
Tarte aux pommes avec crème anglaise  
Apple pie with custard  
**Gelato o Sorbetto** 8,00€