
















CARTA

ANTIPASTI

ENSALADA DE QUESO DE CABRA     	13,90€
lechuga, cherry, zanahoria, aceitunas, fresas, nueces, queso de cabra y vinagreta de fresa	
ENSALADA CON VIRUTAS DE FOIE Y VINAGRETA DE MANGO 	14,00€
lechuga, cherry, zanahoria, virutas de foie y vinagreta de mango	
BURRATA CON TOMATE DE TEMPORADA Y ACEITE DE ALBAHACA  	11,00€
CROQUETAS IBÉRICAS CASERAS (8 ud.)   	10,00€ (+ 1,50€ unidad)
JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL (100 gr.) 	15,50€ (1/2 ración) 11,00€
CARPACCIO DE BUEY Y FINACCIA   	13,00€
PARRILLADA DE VERDURAS	11,00€
CREMA DEL DÍA	9,00€

PASTA ASCIUTTA & FRESCA

				
SPAGHETTI  	RIGATONI  	STRIGOLI  	TAGLIATELLI  	SPAGHETTI SIN GLUTEN  ...+1,00€

SALSAS:

BOLOGNESE: salsa de tomate y carne	9,75€
GORGONZOLA E MELA: gorgonzola, crema de leche y manzana  	11,00€
PESTO GENOVÉS HECHO EN CASA: albahaca, piñones, parmesano y aceite  	11,00€
PESTO ROSSO: pesto genovés + tomate  	12,00€
CARBONARA: crema de leche, bacón y huevo	10,50€
CREMA AL FUNGHI PORCINI E FOIE: crema de leche, champiñones, setas y foie  	13,50€
ARRABIATTA: anchoas, alcaparras, ajo, tomate, aceitunas negras y guindilla   	10,50€
PIAZZA: ajo, aceite de oliva, cherrys, albahaca y bicho 	10,90€

PASTA RIPIENA



BOMBOLOTTI VERDI
DI RICOTA E SPINACI



FIOCCHI
DI FORMAGGIO E PERE



RAVIOLI ALLA CARNE



RAVIOLI DE FOIE
+3,00€



SALSAS:

BOLOGNESE: salsa de tomate y carne		10,75€
GORGONZOLA E MELA: gorgonzola, crema de leche y manzana		12,00€
PESTO GENOVÉS HECHO EN CASA: albahaca, piñones, parmesano y aceite		12,00€
PESTO ROSSO: pesto genovés + tomate		13,00€
CARBONARA: crema de leche, bacón y huevo		11,50€
CREMA AL FUNGHI PORCINI E FOIE: crema de leche, champiñones, setas y foie		14,50€
ARRABIATTA: anchoas, alcaparras, ajo, tomate, aceitunas negras y guindilla		11,50€
PIAZZA: ajo, aceite de oliva, cherrys, albahaca y bicho		12,00€

GRATINADOS

LASAGNA NAPOLITANA		11,00€
CANNELLONI DI FUNGHI CON BECHAMEL TRUFADA		12,50€

RISOTTOS









RISOTTO AL FUNGHI PORCINI: con champiñones y setas		10,00€
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE: con gambas, sepia, almejas y mejillones		14,00€
RISOTTO AL NERO DI SEPIA: con gambas y sepia en su tinta		14,00€

PIZZAS











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

PIZZA MARGARITA: tomate, mozzarella y orégano	 	8,90€
PIZZA DE JAMÓN	 	9,80€
PIZZA MALLORQUINA: sobrasada y alcaparra	 	10,50€
PIZZA VENECIANA: champiñones y jamón dulce	 	10,80€
PIZZA 4 ESTACIONES: champiñones, jamón dulce, anchoas, bacon, pimiento y olivas	     	11,50€
PIZZA CALZONE: champiñones, jamón dulce y yema de huevo	  	11,90€
PIZZA CALZONE DI FORMAGGIO: de quesos y cebolla confitada	 	12,20€
PIZZA 5 QUESOS: emmental, brie, gorgonzola, parmesano y mozzarella	 	12,00€
PIZZA DE SALMÓN: con salmón ahumado	  	12,50€
PIZZA SPECIALE: mozzarella fresca, cherry, canónigos, salsa pesto	   	12,90€
PIZZA FRUTTI DI MARE: con gambas, sepia, almejas, mejillones	    	14,50€
PIZZA IBÉRICA : con jamón ibérico, tomate, mozzarella y orégano	 	14,50€
PIZZA BARBACOA: carne, bacon y salsa barbacoa	   	13,50€
PIZZA DI CAPRA queso de cabra, tomate, nueces, pasas, miel, tomate, mozzarella y orégano	 	13,00€
PIZZA RABIATTA: jamón york, anchoas, guindilla, alcaparras y olivas negras	    	12,50€

PIZZAS BLANCAS (sin tomate en la base)

PIZZA GENOVESA: champiñones, bacon, salsa pesto, mozzarella y orégano	   	12,50€
PIZZA DE FOIE: foie con cebolla confitada	 	14,50€
PIZZA "GIULIETTA": manzana, gorgonzola, mozzarella y orégano	 	12,50€



















PIZZAS DE NUEVA CREACIÓN

PIZZA RATATOUILLE: pimiento, berenjena, cebolla y calabacín	 	10,50€
PIZZA ALLA MELANZANA: berenjena, miel de caña y virutas de parmesano	  	12,50€
PIZZA CHILATE DE POLLO: pollo, pimiento, cebolla, "jalapeños" y "chilli"	    	13,00€

MOZZARELLA VEGANA SIN LACTOSA	+2,00€
MASSA DE HARINA DE ESPELTA INTEGRAL ECOLÓGICA	+1,50€

TODAS LAS PIZZAS LLEVAN TOMATE, MOZZARELLA Y OREGANO EXCEPTO LAS BLANCAS

CARNES Y PESCADOS

HAMBURGUESA DE TERNERA 100%	  	11,00€
SOLOMILLO DE BUEY A LA PLANCHA CON PURÉ DE PATATAS Y ESPÁRRAGOS	 	19,90€
SOLOMILLO DE BUEY "LA PIAZZA" vino Marsala, crema de leche, jamón ibérico y salvia	  	22,00€
LANGOSTINOS CON VERDURAS A LA PLANCHA	 	15,80€
SEPIA A LA PLANCHA CON RISOTTO NERO	   	15,80€
LENGUADO A LA MEUNIÈRE	    	15,50€





BODEGA

*El vi sembra poesia en els cors.
El vino siembra poesía en los corazones.
The wine plants poetry in the hearts*

SANGRIAS

DE VINO (un litro)	11,00€
DE VINO (medio litro)	8,00€
DE CAVA (un litro)	14,00€

VINOS BLANCOS

VINO DE LA CASA Sant Sadurní d'Anoia (Alc. 11,5% vol. - 75cl.) Jarras: 25cl. 3,60€ - 50cl. 6,00€	9,00€
SUMARROCA Clàssic Blanc de Blancs : D.O.Q. Penedés (Alc. 11% vol. - 75cl.) Vino de viticultura ecológica -	12,50€
VIÑA SOL: D.O. Penedés (Alc. 11% vol. - 75cl.)	12,75€
IPSIS: D.O. Tarragona (Alc. 11,5% vol. - 75cl.)	13,50€
CIRCE Verdejo : D.O.Q. Rueda (Alc. 13% vol. - 75cl.) Vino de viticultura ecológica -	17,50€
MOSCATO ESPUMANTE: Italia (Alc. 7,5%vol. - 75cl.)	10,80€
MASANA (medium sweet): D.O.Catalunya (Alc. 12,5% vol. - 75cl.)	10,80€

VINOS ROSADOS

VINO DE LA CASA Sant Sadurní d'Anoia (Alc. 12,5% vol. - 75cl.)	9,00€
Jarras: 25cl. 3,60€ - 50cl. 6,00€	
LAMBRUSCO: Italia (Alc. 7,5% vol. - 75cl.)	11,00€
TORRES DE CASTA: D.O. Penedés (Alc. 13,5% vol. - 75cl.)	12,50€
HOMENAJE: D.O. Navarra (Alc. 13% vol. - 75cl.)	11,90€

VINOS TINTOS

VINO DE LA CASA Sant Sadurní d'Anoia (Alc. 13,5% vol. - 75cl.)	9,00€
Jarras: 25cl. 3,60€ - 50cl. 6,00€	
LA FORMIGA DE VELLUT : D.O.Q. Priorat (Alc. 14,5% vol. - 75cl.) - Vino ecológico -	21,50€
NONA: D.O. Priorat (Alc 14% vol. - 75cl)	21,50€
L'INCONSCIENT DE LES COUSINS: D.O. Priorat (Alc. 14,5% vol. - 75cl.)	21,00€
MARQUES DE CACERES: D.O. Rioja (Alc. 12,5% vol. - 75cl.)	17,00€
PROTOS: D.O. Ribera del Duero (Alc. 14,5% vol. - 75cl.)	18,00€
L'OM: D.O. Montsant (Alc. 14% vol. - 75cl.)	17,00€
COTO DE IMAZ: D.O. Rioja. Reserva (Alc. 12,5% vol. - 50cl.)	14,00€
MARMELLANS NEGRE: D.O. Montsant (Alc 13,5% vol. - 75cl.)	11,60€
IPSIS NEGRE: D.O. Tarragona. Criança (Alc 13% vol. - 75cl.)	14,00€

CAVAS

BRUT DE LA CASA	11,50€
AGUSTÍ TORELLÓ MATA. Reserva: D.O. Penedés (Alc. 11,5% vol. - 75cl.)	18,70€



BEBIDAS

AGUAS

AGUA BEZOYA 1 LITRO	3,50€
AGUA BEZOYA ½ LITRO	2,00€
AGUA CON GAS PIRINEA	2,00€
AGUA CON GAS VICHY CATALAN	2,50€

ZUMOS

DE NARANJA, MELOCOTÓN
2,30€

REFRESCOS

COCA COLA, COCA COLA LIGHT, COCA COLA 0
COCA COLA 00, FANTA DE NARANJA,
FANTA DE LIMÓN, NESTEA (de limón),
AQUARIUS (de limón), SPRITE, GASEOSA,
BITTER KAS Y TÓNICA
2,50€

CERVEZAS

ESTRELLA DAMM (alc. 5,4% vol)	2,50€
ESTRELLA GALICIA (alc. 5,5% vol)	3,00€
AK DAMM (alc. 4,8% vol)	3,00€
VOLL DAMM (alc. 7,2% vol)	3,00€
MORETTI (alc. 4,5% vol)	3,00€
AMSTEL ORO TOSTADA (alc. 6,2% vol)	3,50€
GUINNESS DRAUGHT (alc. 4,2% vol)	3,50€
RADLER (alc. 2,5% vol)	3,00€
FREE DAMM 0,0 (alc. 0% vol)	2,50€
DAURA DAMM SIN GLUTEN (alc. 5,4% vol)	3,00€

POSTRES Y HELADOS

POSTRES CASEROS

VOLCAN DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA	5,80€
TIRAMISÚ	5,50€
PANNA COTTA CON SALSA ROJA	5,00€
TRUFAS (3 unidades)	5,50€ (+2,00€ unidad)
CREPE DE CHOCOLATE	6,00€

HELADOS

CHOCOLATE, VAINILLA, COCO, TURRÓN Y RON CON PASAS

1 BOLA	3,00€
2 BOLAS	5,00€
3 BOLAS	6,50€

VINOS DULCES

GEWÜRZTRAMINER (VINO DULCE DE FRIO) : D.O. Penedés. (Alc. 10% vol. – 37,5cl.)	23,00€
MOSCATEL ORO FLORALIS : D.O. Penedés. (Alc. 15% vol)	3,00€ / copa
PEDRO XIMENEZ (VINO DULCE DE PASAS) : D.O. Montilla. (Alc. 17% vol.)	3,50€ / copa

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.