
















CARTA

ANTIPASTI

AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA     	13,90€
enciam, cherry, pastanaga, olives, maduixa, nous, formatge de cabra i vinagreta de maduixa	
AMANIDA AMB ENCENALLS DE FOIE I VINAGRETA DE MANGO 	14,00€
enciam, cherry, pastanaga, encenalls de foie i vinagreta de mango	
BURRATA AMB TOMAQUET DE TEMPORADA I OLI D'ALFÀBREGA  	11,00€
CROQUETES IBÉRIQUES CASOLANES (8 ud.)   	10,00€ (+ unitat 1,50€)
PERNILL IBERIC AMB PA DE VIDRE (100 gr.) 	15,50€ (1/2 ración) 11,00€
CARPACCIO DE BUEY I FINACCIA   	13,00€
PARRILLADA DE VERDURES	11,00€
CREMA DEL DIA	9,00€

PASTA ASCIUTTA & FRESCA

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

SALSES:

BOLOGNESE: salsa de tomàquet i carn   	9,75€
GORGONZOLA E MELA: gorgonzola, crema de llet i poma  	11,00€
PESTO GENOVÉS FET A CASA: alfàbrega, pinyons, parmesà i oli d'oliva  	11,00€
PESTO ROSSO: pesto genovés + tomaquet  	11,00€
CARBONARA: crema de llet, bacó i ou   	10,50€
CREMA AL FUNGHI PORCINI E FOIE: crema de llet, xampinyons, ceps i foie  	13,50€
ARRABIATTA: anxoves, tàperes, all, tomàquet, olives negres i bitxo   	10,50€
PIAZZA: all, oli d'oliva, cherrys, alfàbrega i bitxo 	10,90€

PASTA RIPIENA



BOMBOLOTTI VERDI
DI RICOTA E SPINACI



FIOCCHI
DI FORMAGGIO E PERE



RAVIOLI ALLA CARNE



RAVIOLI DE FOIE
+3,00€



SALSES:

BOLOGNESE: salsa de tomàquet i carn		10,75€
GORGONZOLA E MELA: gorgonzola, crema de llet i poma		12,00€
PESTO GENOVÉS FET A CASA CASA: alfàbrega, pinyons, parmesà i oli d'oliva		12,00€
PESTO ROSSO: pesto genovés + tomàquet		12,00€
CARBONARA: crema de llet, bacó i ou		11,50€
CREMA AL FUNGHI PORCINI E FOIE: crema de llet, xampinyons, ceps i foie		14,50€
ARRABIATTA: anxoves, tàperes, all, tomàquet, olives negres i bitxo		11,50€
PIAZZA: all, oli d'oliva, cherrys, alfàbrega i bitxo		12,00€

GRATINATS

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

RISOTTOS








RISOTTO AL FUNGHI PORCINI: amb xampinyons i ceps		10,00€
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE: amb gambes, sèpia, cloïses i musclos		14,00€
RISOTTO AL NERO DI SEPIA: amb gambes i sèpia amb la seva tinta		14,00€

PIZZES









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

PIZZA MARGARITA: tomàquet, mozzarella i orenga  	8,90€
PIZZA DE PERNIL  	9,80€
PIZZA MALLORQUINA: sobrasada i tàperes  	10,50€
PIZZA VENECIANA: xampinyons i pernil dolç  	10,80€
PIZZA 4 ESTACIONS: xampinyons, pernil dolç, anxoves, bacó, pebrot i olives   	11,50€
PIZZA CALZONE: xampinyons, pernil dolç, i rovell d'ou   	11,90€
PIZZA CALZONE DI FORMAGGIO: de formatges i ceba confitada  	12,20€
PIZZA 5 FORMATGES: emmental, brie, gorgonzola, pamesà i mozzarella  	12,00€
PIZZA DE SALMÓ: amb salmó fumat   	12,50€
PIZZA SPECIALE: mozzarella fresca, cherry, canonges, salsa pesto   	12,90€
PIZZA FRUTTI DI MARE: amb gambes, sèpia, cloïses, musclos     	14,50€
PIZZA IBÉRICA: amb pernil ibèric, tomàquet, mozzarella i orenga  	14,50€
PIZZA BARBACOA: cam, bacó i salsa barbacoa    	13,50€
PIZZA DI CAPRA formatge de cabra, tomàquet, nous, panses, mel, tomàquet, mozzarella i orenga  	13,00€
PIZZA RABIATTA: pernil dolç, anxoves, bitxo, tàperes y olives negres    	12,50€

PIZZES BLANQUES (sense tomàquet a la base)

PIZZA GENOVESA: xampinyons, bacó, salsa pesto, mozzarella i orenga   	12,50€
PIZZA DE FOIE: foie amb ceba confitada  	14,50€
PIZZA "GIULIETTA": poma, gorgonzola, mozzarella i orenga  	12,50€




















PIZZES DE NOVA CREACIÓ

PIZZA RATATOUILLE: pebrot, alberginia, ceba i carabassó  	10,50€
PIZZA ALLA MELANZANA: alberginia, mel de canya i encenalls de pamesà   	12,50€
PIZZA CHILATE DE POLLO: pollastre, pebrot, ceba, "jalapeños" i "chilli"   	13,00€

MOZZARELLA VEGANA SENSE LACTOSA	+2,00€
MASSA DE FARINA D'ESPELTA INTEGRAL ECOLÒGICA	+1,50€

TOTES LES PIZZES PORTEN TOMÀQUET, MOZZARELLA I ORENGA EXCEPTES LES BLANQUES

CARNS I PEIXOS

HAMBURGUESA DE VEDELLA 100%	  	11,00€
FILET DE BOU A LA PLANXA AMB PURÉ DE PATATES I ESPÀRRECS	 	19,90€
FILET DE BOU "LA PIAZZA" amb vi Marsala, crema de llet, pernil ibèric i salvia	  	22,00€
LLANGOSTINS AMB VERDURES A LA PLANXA	 	15,80€
SÈPIA A LA PLANXA AMB RISOTTO NERO	   	15,80€
LENGUADO MEUNIÈRE	    	15,50€





CELLER

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

SANGRIES

DE VI (un litre)	11,00€
DE VI (mig litre)	8,00€
DE CAVA (un litre)	14,00€

VINS BLANCS

VI DE LA CASA Sant Sadurní d'Anoia (Alc. 11,5% vol. - 75cl.) Gerres: 25cl. 3,60€ - 50cl. 6,00€	9,00€
SUMARROCA Clàssic Blanc de Blancs : D.O.Q. Penedés (Alc. 11% vol. - 75cl.) Vi de viticultura ecològica -	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.) Vi de viticultura ecològica -	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€

VINS ROSATS

VI DE LA CASA Sant Sadurní d'Anoia (Alc. 12,5% vol. - 75cl.)	9,00€
Gerres: 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€

VINS NEGRES

VI DE LA CASA Sant Sadurní d'Anoia (Alc. 13,5% vol. - 75cl.)	9,00€
Gerres: 25cl. 3,60€ - 50cl. 6,00€	
LA FORMIGA DE VELLUT : D.O.Q. Priorat (Alc. 14,5% vol. - 75cl.) - <i>Vi ecològic</i> -	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€

CAVES

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



BEGUDES

AIGUES

AIGUA BEZOYA 1 LITRE	3,50€
AIGUA BEZOYA ½ LITRE	2,00€
AIGUA AMB GAS PIRINEA	2,00€
AIGUA AMB GAS VICHY CATALAN	2,50€

SUCS

DE TARONJA, PRÈSSEC	
2,30€	

REFRESCOS

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

CERVESES

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 I GELATS

POSTRES CASOLANS

VOLCÀ DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA	5,80€
TIRAMISÚ	5,50€
PANNA COTTA AMB SALSÀ DE MADUÏXA	5,00€
TRUFES (3 unitats)	5,50€ (+2,00€ unitat)
CREPE DE CHOCOLATE	6,00€

GELATS

XOCOLATA, VAINILLA, COCO, TORRÓ I RON AMB PASES

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

VINS DOLÇOS

GEWÜRZTRAMINER (VI DOLÇ DE FRED) : D.O. Penedés. (Alc. 10% vol. – 37,5cl.)	23,00€
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

AVÍS PER A LES PERSONES AMB al·lèrgies o intoleràncies: Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix. Atinent 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.