

# MENU

## ANTIPASTI

|  |                            |
|--|----------------------------|
| SALADE AVEC FORMAGE DE CHEUVREAU      | 13,90€                     |
| laitue, tomate, carotte, olives, fraises, noix, fromage du chevreau et fraises vinaigrette   |                            |
| SALAD AVEC FOIE GRAS ET VINAIGRETTE À LA MANGUE   | 14,00€                     |
| laitue, tomate, carotte, foie gras et vinaigrette à la mangue  |                            |
| "BURRATA" AVEC TOMATE DE SAISON ET HUILE DE BASILIC    | 11,00€                     |
| JAMBON IBÉRIQUE CROQUETTES MAISON (8 ud.)     | 10,00€ (+ 1,50€ unité)     |
| JAMBON IBÉRIQUE AVEC "FOCACCIA" ( 100 gr.)   | 15,50€ (1/2 ration) 11,00€ |
| BOEUF CARPACCIO AVEC "FINACCIA"     | 13,00€                     |
| LÉGUMES GRILLÉ   | 11,00€                     |
| CRÈME DU JOUR  | 9,00€                      |

## PÂTES ASCIUTTA & FRAÎCHE

|   |  |  |   |   |
|---|--|--|---|---|
|    |   |   |    |                                 |
| SPAGHETTI   | RIGATONI   | STRIGOLI   | TAGLIATELLI   | SPAGHETTI SANS GLUTEN  ...+1,00€ |

## SAUCES:

|  |        |
|--|--------|
| BOLOGNESA: sauce de tomate et viande                                | 9,75€  |
| GORGONZOLA E MELA: avec sauce de gorgonzola et pommes    | 11,00€ |
| PESTO GENOVÉS MAISON: basilic, pignons, fromage et huile     | 11,00€ |
| PESTO ROSSO MAISON: pesto genovés + tomate     | 11,00€ |
| CARBONARA: avec crème, bacon et oeuf                                | 10,50€ |
| CREMA AL FUNGHI PORCINI E FOIE: avec crème, champignons et foie gras     | 13,50€ |
| ARRABIATTA: anchois, câpers, tomate, ail, olive et piment picant    | 10,50€ |
| PIAZZA: avec cherry, basilic, ail, huile d'olive et piment    | 10,90€ |

## PÂTES FARCIES



BOMBOLOTI VERDI  
DI RICOTA E SPINACI



FIOCCHI  
DI FORMAGGIO E PERE



RAVIOLI ALLA CARNE



RAVIOLI DE FOIE  
+3,00€



## SAUCES:

|  |  |        |
|--|--|--------|
| BOLOGNESA: sauce de tomate et viande                                 |  | 10,75€ |
| GORGONZOLA E MELA: avec sauce de gorgonzola et pommes                |  | 12,00€ |
| PESTO GENOVÉS HECHO EN CASA: basilic, pignons, fromage et huile      |  | 12,00€ |
| PESTO ROSSO: pesto genovés + tomate                                  |  | 12,00€ |
| CARBONARA: avec crème, bacon et oeuf                                 |  | 11,50€ |
| CREMA AL FUNGHI PORCINI E FOIE: avec crème, champignons et foie gras |  | 14,50€ |
| ARRABIATTA: anchois, câpers, tomate, ail, olive et piment picant     |  | 11,50€ |
| PIAZZA: avec cherry, basilic, ail, huile d'olive et piment           |  | 12,00€ |

## GRATIN

|  |  |        |
|--|--|--------|
| LASAGNA NAPOLITANA                             |  | 11,00€ |
| CANNELLONI DI FUNGHI À LA BÉCHAMEL AUX TRUFFES |  | 12,50€ |

## RISOTTOS

|   |  |        |
|---|--|--------|
| RISOTTO AL FUNGHI PORCINI: avec crème et champignon                     |  | 10,00€ |
| RISOTTO AI FRUTTI DI MARE: avec crevettes, seiches, clovisses et moules |  | 14,00€ |
| RISOTTO AL NERO DI SEPIA: avec seiches à l'encre et crevettes           |  | 14,00€ |

## PIZZAS

TOUS NOS PIZZAS SONT CUITS AU FOUR À BOIS

|   |   |        |
|---|---|--------|
| PIZZA MARGARITA: tomate, mozzarella et origan   |     | 8,90€  |
| PIZZA DE JAMÓN: jambon  |     | 9,80€  |
| PIZZA MALLORQUINA: "sobrasada" et câpres  |     | 10,50€ |
| PIZZA VENECIANA: champignons et jambon  |     | 10,80€ |
| PIZZA 4 ESTACIONES: jambon, champignons, anchois, bacon, poivron et olives                |        | 11,50€ |
| PIZZA CALZONE: champignons, jambon et jaune d'oeuf  |      | 11,90€ |
| PIZZA CALZONE DI FORMAGGIO: crème avec fromage et oignon douce                            |     | 12,20€ |
| PIZZA 5 QUESOS: emmental, brie, gorgonzola, parmigianino et mozzarella                    |     | 12,00€ |
| PIZZA DE SALMÓN: au saumon fumé   |      | 12,50€ |
| PIZZA SPECIALE: mozzarella fraîche, cherry, matches et sauce au pesto                     |      | 12,90€ |
| PIZZA FRUTTI DI MARE: grosses crevettes, seiches, clovisses et moules                     |       | 14,50€ |
| PIZZA IBÉRICA: avec jambon Iberique   |     | 14,50€ |
| PIZZA BARBACOA: viande, bacon et la sauce barbecue  |       | 13,50€ |
| PIZZA DI CAPRA: queso de cabra, tomate, nueces, pasas, miel, tomate, mozzarella y orégano |     | 13,00€ |
| PIZZA RABIATTA: jambon, anchois, piment, câpres et olives                                 |        | 12,50€ |

### PIZZAS BLANCHES (sans tomate)

|  |   |        |
|--|---|--------|
| PIZZA GENOVESA: champignons, bacon et sauce au pesto |    | 12,50€ |
| PIZZA DE FOIE: foie gras et oignon doux              |     | 14,50€ |
| PIZZA "GIULIETTA": pommes et gorgonzola              |     | 12,50€ |

### PIZZAS NOUVELLEMENT CRÉÉES

|   |   |        |
|---|---|--------|
| PIZZA RATATOUILLE: poivrons, aubergines, oignon et courgettes             |     | 10,50€ |
| PIZZA ALLA MELANZANA: aubergines, miel et parmesiano                      |    | 12,50€ |
| PIZZA CHILATE DE POLLO: poulet, poivrons, oignon, "jalapeños" et "chilli" |    | 13,00€ |

|   |        |
|---|--------|
| MOZZARELLA VEGAN SANS LACTOSE                     | +2,00€ |
| FOND 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%   |      | 11,00€ |
| FILET DE BOEUF GRILLÉ AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ASPERGES    |    | 19,90€ |
| FILET DE BOEUF "LA PIAZZA" crème, Marsala, jambon iberique et sage |      | 22,00€ |
| GROS BOUQUETS GRILLÉES   |     | 15,80€ |
| SEICHES AUX RIZ À L'ENCRE DE CALMAR                                |       | 15,80€ |
| SOLE MEUNIÈRE  |      | 15,50€ |





# CAVE

*Le vin sème la poésie dans les cœurs  
El vino siembra poesía en los corazones.  
The wine plants poetry in the hearts*

## SANGRIAS

|                      |        |
|----------------------|--------|
| DE VINO (un litre)   | 11,00€ |
| DE VINO (demi-litre) | 8,00€  |
| DE CAVA (un litre)   | 14,00€ |

## VINS BLANCS

|   |        |
|---|--------|
| VINO DE LA CASA Sant Sadurní d'Anoia (Alc. 11,5% vol. - 75cl.)<br>Verre: 25cl. 3,60€ - 50cl. 6,00€            | 9,00€  |
| SUMARROCA Clàssic Blanc de Blancs : D.O.Q. Penedés (Alc. 11% vol. - 75cl.)<br>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.)<br>Vin de viticultur biologique -                        | 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 ROSÉS

|  |        |
|--|--------|
| VINO DE LA CASA Sant Sadurní d'Anoia (Alc. 12,5% vol. – 75cl.) | 9,00€  |
| Verre: 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 ROUGES

|   |        |
|---|--------|
| VINO DE LA CASA Sant Sadurní d'Anoia (Alc. 13,5% vol. – 75cl.)              | 9,00€  |
| Verre: 25cl. 3,60€ - 50cl. 6,00€  |        |
| LA FORMIGA DE VELLUT : D.O.Q. Priorat (Alc. 14,5% vol. - 75cl.) - Vin bio - | 21,50€ |
| NONA: D.O. Priorat (Alc 14% vol. - 75cl)                                    | 21,50€ |
| L'INCONSCIENT DE LES COUSINS: D.O. Priorat (Alc. 14,5% - 75cl.)             | 21,00€ |
| MARQUES DE CACERES: D.O. Rioja (Alc. 12,5% - 75cl.)                         | 17,00€ |
| PROTOS: D.O. Ribera del Duero (Alc. 14,5% - 75cl.)                          | 18,00€ |
| L'OM: D.O. Montsant (Alc. 14% - 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 2006: D.O. Penedés (Alc. 11,5% vol. - 75cl.) | 18,70€ |



# LES BOISSONS

## EAU

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| EAU BEZOYA 1 LITRE        | 3,50€ |
| EAU BEZOYA ½ LITRE        | 2,00€ |
| EAU GAZEUSE PIRINEA       | 2,00€ |
| EAU GAZEUSE VICHY CATALAN | 2,50€ |

## JUS

|                 |       |
|-----------------|-------|
| D'ORANGE, PÊCHE | 2,30€ |
|-----------------|-------|

## BOISSONS

|   |       |
|---|-------|
| COCA COLA, COCA COLA LIGHT, COCA COLA 0<br>COCA COLA 00, FANTA D'ORANGE,<br>FANTA DE CITRON, NESTEA (de citron),<br>AQUARIUS (de citron), SPRITE, GASEOSA,<br>BITTER KAS Y TÓNICA | 2,50€ |
|---|-------|

## BIÈRES

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| 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€ |

# DESSERT ET GLACES

## DESSERTS MAISON

|   |                      |
|---|----------------------|
| VOLCAN AU CHOCOLAT AVEC CRÈME GLACÉE            | 5,80€                |
| TIRAMISÚ  | 5,50€                |
| PANNA COTTA: crème cuit avec le sauce du fraise | 5,00€                |
| TRUFFLES (3 unités)                             | 5,50€ (+2,00€ unité) |
| CRÊPE AU CHOCOLAT                               | 6,00€                |

## GLACES

### CHOCOLAT, VANILLE, NOIX DE COCO, "TURRÓN", RHUM AUX RAISINS SECS

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| 1 BOULE DE CRÈME GLACÉE | 3,00€ |
| 2 BOULE DE CRÈME GLACÉE | 5,00€ |
| 3 BOULE DE CRÈME GLACÉE | 6,50€ |

## VINS DOUX

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

**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.