

# 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.) Verre: 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.) 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 COCA COLA 00, FANTA D'ORANGE, FANTA DE CITRON, NESTEA (de citron), AQUARIUS (de citron), SPRITE, GASEOSA, 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.