

Especialidades con trufa / Especialitats amb tòfona

The truffle specialities

Uovo "Millesimé"

Yema de huevo de corral, caviar de trufa, queso parmesano, láminas de trufa y crema de boletus

Rovell d'ou de corral, caviar de tòfona, formatge parmesà, làmines de tòfona i crema de ceps

Free-range egg yolk, truffle caviar, parmesan cheese, sliced truffle & boletus edulis cream

24.90 Euro

Uovo con tartufo nero

Huevo de corral frito, sal trufada, láminas de trufa y caviar de trufa negra

Ou de corral fregit, sal a la tòfona, làmines de tòfona i caviar de tòfona negra

Fried free-range egg, truffled salt, sliced truffle & black truffle caviar

24.90 Euro

Tagliolini con tartufo nero

Tagliolini, caldo de ave, mantequilla, polvo de trufa y trufa laminada

Tagliolini, brou d'au, mantega, tòfona en pols i tòfona laminada

Tagliolini, bird broth, butter, truffle powder & sliced truffle

25.40 Euro

Burrata pugliese con tartufo

Burrata fresca, aceite de trufa, polvo de trufa, escamas de sal y trufa laminada

Burrata fresca, oli de tòfona, pols de tòfona, escates de sal i tòfona laminada

Fresh burrata, truffle oil, truffle powder, salt flakes & sliced truffle

29.90 Euro



Entrantes / Entrants

Starters

Il nostro tagliere di salumi

Surtido de embutidos italianos

Assortiment d'embotits italians

Assorted Italian cold meats

19.40 Euro

Sardine marinate

Sardinas marinadas con albahaca, perejil, tomate seco, aceite de oliva virgen extra, vinagre de manzana y limón

Sardines marinades amb alfàbrega, julivert, tomàquet sec, oli d'oliva verge extra, vinagre de poma i llimona

Sardines marinated with basil, parsley, dried tomato, extra virgin olive oil, apple cider vinegar & lemon

13.40 Euro

Provolone

Queso fundido con orégano

Formatge fos amb orenga

Melted cheese with oregano

13.40 Euro

Provolone alla pizzaiola

Queso fundido con salsa de tomate, cebolla, aceitunas, alcaparras y orégano

Formatge fos amb salsa de tomàquet, ceba, olives, tàperes i orenga

Melted cheese with tomato sauce, onion, olives, capers & oregano

14.40 Euro



Entrantes / Entrants

Starters

Burrata con marmellata di pomodoro e sardina costiera marinata

Burrata con mermelada de tomate y sardina de la costa marinada

Burrata amb mermelada de tomàquet i sardina de la costa marinada

Burrata with tomato jam and marinated coastal sardine

21.90 Euro

Burrata Pugliese

Burrata fresca con aceite de oliva, pimienta, orégano y salsa de tomate picante

Burrata fresca amb oli d'oliva, pebre, orenga i salsa de tomàquet picant

Fresh burrata with olive oil, pepper, oregano & spicy tomato sauce

19.90 Euro

Burrata pugliese affumicata e caramellata

Burrata fresca ahumada y caramelizada con aceite de oliva, pimienta y orégano

Burrata fresca fumada i caramel-litzada amb oli d'oliva, pebre i orenga

Smoked and caramelised fresh burrata with olive oil, pepper & oregano

22.90 Euro



Entrantes / Entrants

Starters

Carpaccio d'entrecote di vitello

Carpaccio de entrecot de ternera con escamas de sal, aceite de oliva y pimienta negra, acompañado con grissini

Carpaccio d'entrecot de vedella amb escates de sal, oli d'oliva i pebre negre, acompanyat amb grissini

Veal entrecote carpaccio with salt flakes, olive oil & black pepper with grissini 20.90 Euro

Carpaccio di tonno rosso Balfegó

Carpaccio de atún rojo Balfegó, con vinagre balsámico de Módena madurado en roble 30 años y almendras tostadas

Carpaccio de tonyina vermella Balfegó, vinagre balsàmic de Mòdena madurat en roure 30 anys i ametlles torrades

Balfegó bluefin tuna carpaccio, Modena balsamic vinegar matured 30 years and toasted almonds 22.90 Euro

Carpaccio di gamberi rossi con lardo di colonnata e limoncello Villa Massa

Carpaccio de gambas rojas con lardo y reducción de limoncello Villa Massa

Carpaccio de gambes vermelles amb llard i reducció de limoncello Villa Massa

Red prawns carpaccio with lard & Villa Massa limoncello reduction 24.90 Euro



Entrantes / Entrants

Starters

Zuppa / Crema di verdure di stagione

Sopa / Crema de verduras de temporada

Sopa / Crema de verduras de temporada

Soup / Cream of seasonal vegetables

12.90 Euro

Carciofo fritto (unità)

Alcachofa confitada frita con queso Pecorino y pimienta negra (unidad)

Carxofa confitada fregida amb formatge Pecorino i pebre negre (unitat)

Fried candied artichoke with Pecorino cheese & black pepper (unit)

8.90 Euro

Melanzane alla parmigiana

Berenjena con tomate, mozzarella, jamón York y parmesano

Alberginia amb tomàquet, mozzarella, pernil dolç i parmesà

Aubergine with tomato, mozzarella, cooked ham & Parmesan cheese

13.90 Euro



Ensaladas / Amanides

Salads

“Don Giovanni”

Lechuga, tomate, cebolla, atún, maíz, huevo duro, anchoas, aceitunas y mozzarella

Enciam, tomàquet, ceba, tonyina, blat de moro, ou dur, anxoves, olives i mozzarella

Lettuce, tomato, onion, tuna, sweet corn, hard-boiled egg, anchovies, olives & mozzarella

12.90 Euro

“Caprese”

Rodajas de tomate, mozzarella de búfala, aceite de oliva, albahaca y orégano

Rodanxes de tomàquet, mozzarella de búfala, oli d'oliva, alfàbrega i orenga

Tomato slices, buffalo mozzarella, olive oil, basil & oregano

13.90 Euro

“Fantasía”

Rúcula, canónigos, espinacas, láminas de queso de cabra y parmesano y helado de aceite de oliva

Ruca, canonges, espinacs, làmines de formatge de cabra i parmesà i gelat d'oli d'oliva

Rocket, canons, spinach, goat and Parmesan cheese slices & olive oil ice cream

15.40 Euro



Pasta fresca / Pasta fresca

Fresh pasta

Pasta corta / Pasta curta / Short pasta

Rigatoni alla norma

Rigatoni con berenjena, salsa de tomate, albahaca, perejil, ajo y ricotta salada

Rigatoni amb albergínia, salsa de tomàquet, alfàbrega, julivert, all i ricotta salada

Rigatoni with eggplant, tomato sauce, basil, parsley, garlic & salted ricotta

15.90 Euro

Garganelli amatriciana

Garganelli con cebolla morada, tomate, panceta ahumada, vino blanco, nduja (picante) y albahaca

Garganelli amb ceba morada, tomàquet, cansalada fumada, vi blanc, nduja (picant) i alfàbrega

Garganelli with purple onion, tomato, smoked bacon, white wine, nduja (spicy) & basil

15.90 Euro

Garganelli alla diavola

Garganelli con tomate, guindilla, nata y queso parmesano

Garganelli amb tomàquet, bitxo, nata i formatge parmesà

Garganelli with tomato, chili pepper, cream & Parmesan cheese

15.90 Euro



Gnocchi / Gnocchi

Gnocchi

Gnocchi ibérico

Gnocchi con presa ibérica, ajetes, boletus, jugo de carne y tomates secos

Gnocchi amb presa ibérica, alls tendres, ceps, salsa de suc de carn i tomàquets secs

Gnocchi with “presa ibérica” (pork meat), garlic sprouts, boletus edulis, meat juice & dried tomatoes 17.90 Euro

Gnocchi al pesto

Gnocchi con albahaca, ajo, aceite de oliva, piñones, queso Pecorino y queso parmesano

Gnocchi amb alfàbrega, all, oli d’oliva, pinyons, formatge Pecorino i formatge parmesà

Gnocchi with basil, garlic, olive oil, pine nuts, Pecorino cheese & Parmesan cheese 17.90 Euro

Gnocchi quattro formaggi

Gnocchi con crema de provolone, queso parmesano, gorgonzola y Pecorino

Gnocchi amb crema de provolone, formatge parmesà, gorgonzola i Pecorino

Gnocchi with provolone cream, Parmesan cheese, gorgonzola & Pecorino 15.90 Euro

Gnocchi al pomodoro e basilico

Gnocchi con salsa de tomate, albahaca y queso parmesano

Gnocchi amb salsa de tomàquet, alfàbrega i formatge parmesà

Gnocchi with tomato sauce, basil & Parmesan cheese 15.90 Euro



Pasta fresca / Pasta fresca

Fresh pasta

Pasta larga / Pasta llarga / Long pasta

Pappardelle ai funghi porcini

Pappardelle con boletus, ajo y queso parmesano

Pappardelle amb ceps, all i formatge parmesà

Pappardelle with boletus edulis, garlic & Parmesan cheese

16.40 Euro

Tagliolini al nero di seppia

Tagliolini con tinta de calamar, ajo, tomate cherry, sepia y un toque picante

Tagliolini amb tinta de calamar, all, tomàquet cherry, sípia i un toc picant

Tagliolini with squid ink, garlic, cherry tomato, cuttlefish & a spicy touch

20.40 Euro

Tagliatelle alla bolognese

Tagliatelle con carne de ternera picada, cebolla, apio, zanahoria, tomate y queso parmesano

Tagliatelle amb carn picada de vedella, ceba, api, pastanaga, tomàquet i formatge parmesà

Tagliatelle with ground beef, onion, celery, carrot, tomato & Parmesan cheese

15.40 Euro

Linguine con calamaretti e vongole

Linguine con chipirones, almejas y nduja (picante)

Linguine amb calamarsets, cloïsses i nduja (picant)

Linguine with baby squids, clams & nduja (spicy)

20.40 Euro



Pasta fresca rellena / Pasta fresca farcida

Stuffed fresh pasta

Tortelli di astice

Tortelli rellenos de bogavante con gambas, calabacín, tomate cherry y salsa americana

Tortelli farcits de llamàntol amb gambes, carbassó, tomàquet cherry i salsa americana

Lobster- stuffed tortelli with shrimps, zucchini, cherry tomato & sauce américaine

23.40 Euro

Cappellacci di zucca

Cappellacci rellenos de calabaza con queso scamorza gratinado

Cappellacci farcits de carbassa amb formatge scamorza gratinat

Cappellacci stuffed with pumpkin with scamorza cheese au gratin

18.40 Euro

Raviolini del Plin al Asiago

Raviolini relleno de carne con crema de Asiago y vino blanco

Raviolini farcit de carn amb crema d'Asiago i vi blanc

Raviolini stuffed with meat with Asiago cream & white wine

17.90 Euro



Pasta fresca rellena / Pasta fresca farcida

Stuffed fresh pasta

Lunette di formaggio e tartufo

Lunas rellenas de queso ricotta y trufa con crema de boletus y queso parmesano

Llunes farcides de formatge ricotta i tòfona amb crema de bolets i formatge parmesà

Truffle-stuffed lunnettes with ricotta cheese, boletus cream & Parmesan cheese

20.90 Euro

Lasagna della mamma

Carne picada de ternera, guisantes, huevo duro, bechamel y salsa de tomate

Carn picada de vedella, pèsols, ou dur, beixamel i salsa de tomàquet

Ground beef, peas, hard-boiled egg, béchamel sauce & tomato sauce

15.90 Euro

Fagottini formaggio e pera

Fagottini rellenos de queso y pera con crema de queso gorgonzola

Fagottini farcits de formatge i pera amb crema de formatge gorgonzola

Fagottini stuffed with cheese and pear with gorgonzola cheese cream

16.90 Euro



Espaguetis / Espaguetis

Spaghetti

Spaghetti alla puttanesca

Espaguetis con aceitunas, anchoa, alcaparras, salsa de tomate, cebolla, queso parmesano, albahaca y nduja (picante)

Espaguetis amb olives, anxova, tàperes, salsa de tomàquet, ceba, formatge parmesà, alfàbrega i nduja (picant)

Spaghetti with olives, anchovy cream, capers, tomato sauce, onion, Parmesan cheese, basil & nduja (spicy) 15.90 Euro

Spaghetti alla carbonara l'originale

Espaguetis con guanciale (carrillera de cerdo), yema de huevo, pimienta y queso Pecorino

Espaguetis amb guanciale (galta de porc), rovell d'ou, pebre i formatge Pecorino

Spaghetti with guanciale (pork cheek cured meat), egg yolk, pepper & Pecorino cheese 16.40 Euro

Spaghetti al pesto

Espaguetis con albahaca, ajo, aceite de oliva, piñones, queso Pecorino y queso parmesano

Espaguetis amb alfàbrega, all, oli d'oliva, pinyons, formatge Pecorino i formatge parmesà

Spaghetti with basil, garlic, olive oil, pine nuts, Pecorino cheese & Parmesan cheese 14.90 Euro

Spaghetti aglio, olio e peperoncino del nonno

Espaguetis con ajo, aceite de oliva, guindilla, anchoa, tomate cherry troceado y queso parmesano

Espaguetis amb all, oli d'oliva, bitxo, tomàquet cherry trossejat i formatge parmesà

Spaghetti with garlic, olive oil, chili pepper, anchovy, diced cherry tomato & Parmesan cheese 15.90 Euro



Espaguetis / Espaguetis

Spaghetti

Spaghetti con bacon e panna

Espaguetis con bacon, huevo, pimienta, queso parmesano y nata

Espaguetis amb bacó, ou, pebre, formatge parmesà i nata

Spaghetti with bacon, egg, pepper, Parmesan cheese & cream

14.90 Euro

Spaghetti alla Luciana

Espaguetis con pulpitos, salsa de tomate, aceitunas negras, tomate cherry, anchoa, alcaparras y nduja (picante)

Espaguetis amb popets, salsa de tomàquet, olives negres, anxova, tàperes i nduja (picant)

Spaghetti with small octopuses, tomato sauce, black olives, anchovy cream, capers, & nduja (spicy)

19.40 Euro

Spaghetti alla gambonara

Espaguetis con gamba roja ahumada, brandy, yema de huevo y pimienta

Espaguetis amb gamba vermella fumada, brandi, rovell d'ou i pebre

Spaghetti with smoked red prawn, brandy, egg yolk & pepper

22.90 Euro

Spaghetti alla bosconara

Espaguetis con boletus, láminas de trufa, yema de huevo, pimienta y queso Pecorino

Espaguetis amb ceps, làmines de tòfona, rovell d'ou, pebre i formatge Pecorino

Spaghetti with boletus edulis, sliced truffle, egg yolk, pepper & Pecorino cheese

24.90 Euro



Pizzas / Pizzas

Pizzas

Margherita

Tomate, mozzarella, albahaca y orégano

Tomàquet, mozzarella, alfàbrega i orenga

Tomato sauce, mozzarella, basil & oregano

14.90 Euro

Tartufo nero

Tomate, mozzarella ahumada y láminas de trufa negra

Tomàquet, mozzarella fumada i làmines de tòfona negra

Tomato sauce, smoked mozzarella & black truffle slices

25.40 Euro

Carpaccio

Salsa de tomate, mozzarella, carpaccio de ternera, queso parmesano y rúcula

Salsa de tomàquet, mozzarella, carpaccio de vedella, formatge parmesà i ruca

Tomato sauce, mozzarella, veal carpaccio, Parmesan cheese & arugula (rocket)

20.90 Euro

Quattro formaggi

Tomate, mozzarella, queso parmesano, queso gorgonzola y provolone

Tomàquet, mozzarella, formatge parmesà, formatge gorgonzola i provolone

Tomato sauce, mozzarella, Parmesan cheese, gorgonzola cheese & provolone

15.40 Euro



Pizzas / Pizzes

Pizzas

Traviata

Tomate, mozzarella, jamón York y orégano

Tomàquet, mozzarella, pernil dolç i orenga

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham & oregano

14.90 Euro

Napoli

Tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas negras y orégano

Tomàquet, mozzarella, anxoves, olives negres i orenga

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, black olives & oregano

14.90 Euro

Prosciutto e funghi

Tomate, mozzarella, jamón York, champiñón fresco laminado y orégano

Tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyó fresc laminat i orenga

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushroom & oregano

14.90 Euro

Pizza Claudia

Salsa de tomate, mozzarella, boletus, rúcula y queso parmesano

Salsa de tomàquet, mozzarella, bolets, ruca i formatge parmesà

Tomato sauce, mozzarella, boletus edulis, arugula (rocket) & Parmesan cheese

15.90 Euro



Pizzas / Pizzas

Pizzas

Andrea

Tomate, mozzarella, jamón York, champiñón fresco laminado, salami picante, huevo cuajado y orégano

Tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyó fresc laminat, salami picant, ou quallat i orenga

*Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushroom, spicy salami,
curdled egg & oregano*

18.90 Euro

Bismarck

Tomate, mozzarella, jamón York, huevo cuajado y orégano

Tomàquet, mozzarella, pernil dolç, ou quallat i orenga

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, curdled egg & oregano

15.40 Euro

Bufala

Tomate, mozzarella, tomate cherry troceado, mozzarella “Fior di Latte”, canónigos y orégano

Tomàquet, mozzarella, tomàquet cherry trossejat, mozzarella “Fior di Latte”, cononges i orenga

Tomato sauce, mozzarella, diced cherry tomato, “Fior di Latte” mozzarella, canons & oregano

17.40 Euro



Pizzas / Pizzes

Pizzas

Calzone

Pizza cerrada con tomate, mozzarella, jamón York, champiñón fresco laminado y orégano

Pizza plegada amb tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyó fresc laminat i orenga

Folded pizza with tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushroom & oregano

16.40 Euro

Saltimbocca

Mozzarella “Fior di Latte”, salsa de tomate, jamón dulce, salami picante, tomate semiseco, rúcula y orégano

Mozzarella “Fior di Latte”, salsa de tomàquet, pernil dolç, salami picant, tomàquet semisec, ruca i orenga

“Fior di Latte” mozzarella, tomato sauce, cooked ham, spicy salami, sun-dried tomatoes, arugula & oregano

16.40 Euro

Diavola

Tomate, mozzarella, salami picante y orégano

Tomàquet, mozzarella, salami picant i orenga

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami & oregano

14.90 Euro

***Consulte con nuestro equipo de sala el suplemento de precio por cada ingrediente extra**

***Pregunti al nostre equip de sala el suplement de preu per cada ingredient extra**

***Ask our staff for the price supplement for extra ingredients**



IVA inclòs / IVA incluido / VAT included

Risotto / Risotto

Risotto

Risotto al gorgonzola

Risotto con crema de queso gorgonzola, mantequilla y perejil

Risotto amb crema de formatge gorgonzola, mantega i julivert

Risotto with gorgonzola cream, butter & parsley

17.90 Euro

Risotto al cava e tartufo

Risotto con cava, queso parmesano, mantequilla con trufa y láminas de trufa negra

Risotto amb cava, formatge parmesà, mantega amb tòfona i làmines de tòfona negra

Risotto with cava, Parmesan cheese, truffle butter & sliced truffle

19.40 Euro

Risotto al nero di seppia

Risotto negro con sepia y un toque picante

Risotto negre amb sípia i un toc picant

Black risotto with cuttlefish & a spicy touch

18.90 Euro



Carne / Carn

Meat

Bistecca alla milanese

Bistec de ternera empanado a la milanese con patatas fritas

Bistec de vedella arrebossat a la milanese amb patates fregides

Breaded veal steak with French fried potatoes

20.40 Euro

Tagliata con Parmigiano Reggiano e rucola

Tagliata de ternera con queso parmesano y rúcula

Tagliata de vedella amb formatge parmesà i ruca

Veal tagliata with Parmesan cheese & arugula (rocket)

23.40 Euro

Scaloppine al limoncello / a la crema di gorgonzola / al Marsala

Escalopines de ternera (al limoncello / a la crema de queso gorgonzola / al Marsala)

Escalopins de vedella (al limoncello / a la crema de formatge gorgonzola / al Marsala)

Veal escalopes (with limoncello / with gorgonzola cheese cream / with Marsala)

21.40 Euro

Filetto alla griglia

Solomillo a la plancha con verduras de temporada a la parrilla

Filet a la planxa amb verdures de temporada a la graella

Grilled sirloin steak with grilled seasonal vegetables

29.40 Euro



Pescado / Peix

Fish

Corvina cotta al vapore con salsa di ricci di mare

Corvina al vapor en salsa de erizos

Corball al vapor amb salsa de garotes

Steamed croaker with sea urchins sauce

23.90 Euro

Branzino alla griglia

Lubina a la plancha con verduras de temporada a la parrilla

Llobarro a la planxa amb verdures de temporada a la graella

Grilled sea bass with grilled seasonal vegetables

23.40 Euro

Polpo arrosto

Pulpo asado con parmentier de patata trufado

Pop rostit amb parmentier de patata amb tòfona

Roasted octopus with parmentier potato with truffle

25.90 Euro



Pan / Pa

Bread

Focaccia artigianale

Pan genovés con aceite de oliva y escamas de sal

Pa genovès amb oli d'oliva i escates de sal

Genovese bread with olive oil & salt flakes

3.90 Euro

Piadina con olio e origano

Piadina con aceite de oliva / con emulsión de aceite de oliva, ajo y orégano

Piadina amb oli d'oliva / amb emulsió d'oli d'oliva, all i orenga

Piadina with olive oil / with emulsion of olive oil, garlic & oregano

3.90 Euro

Pane

Servicio de pan

Servei de pa

Bread

3.90 Euro / pax

***Consulte con nuestro equipo de sala nuestra variedad de opciones sin gluten e información sobre alérgenos**

***Pregunti al nostre equip de sala la nostra varietat d'opcions sense gluten i informació sobre al·lèrgens**

***Ask our staff for our variety of gluten free options & allergen information**



IVA inclòs / IVA incluido / VAT included

Postres / Postres

Desserts

Cannolo siciliano

Canuto crujiente relleno de queso ricotta con crema inglesa y cítricos

Canut cruixent farcit de formatge ricotta amb crema anglesa i cítrics

Tube-shaped shells filled with ricotta cheese and English cream & citrus

7.40 Euro

Crema catalana

Crema catalana

Crema catalana

Crème brûlée

7.40 Euro

Coulant di cioccolato di Paco Torreblanca e gelato al pistacchio

Coulant de chocolate de Paco Torreblanca con helado de pistacho

Coulant de xocolata de Paco Torreblanca amb gelat de festuc

Chocolate coulant from Paco Torreblanca with pistachio ice cream

9.40 Euro

Gelati e sorbetti

Helados y sorbetes

Gelats i sorbets

Ice cream & sorbets

7.40 Euro



Postres / Postres

Desserts

Panettone fritto con gelato mascarpone

Torrija de panettone con helado de mascarpone

Rosta de Santa Teresa de panettone amb gelat de mascarpone

Panettone French toast with mascarpone ice cream

7.40 Euro

Panna cotta con miele al tartufo

Crema cocida de leche, azúcar y vainilla, con miel de trufa

Crema cuita de llet, sucre i vainilla, amb mel de tòfona

Milk, sugar & vanilla cream gelatine with truffle honey

7.40 Euro

Tiramisù

Crema de mascarpone con cantucci (galleta de almendra), café y Marsala dulce

Crema de mascarpone amb cantucci (galleta d'ametlla), cafè i Marsala dolç

Mascarpone cream with cantucci (almond biscuit), coffee & sweet Marsala

7.40 Euro

Piatto di formaggi

Surtido de quesos

Assortiment de formatges

Assorted cheese platter

9.40 Euro





Audrey Timbrell