

TRATTORIA

Submergeix-te en una experiència culinària única, on la passió per la cuina es combina amb una selecció de còctels artesanals i molt bon rotllo. Gaudeix de les millors pizzes de massa mare, exquisides pastes fresques i deliciosos plats tradicionals, tot acompanyat de bona música que crearà l'ambient perfecte per a una visita inoblidable.

T'oferim clàssics italians reconeguts universalment sempre amb el nostre toc personal, però també algunes interpretacions contemporànies per reflectir els gustos i els temps en què vivim.

PASTA FRESCA

Totes les nostres pastes fresques s'elaboren artesanalment amb sèmola importada d'Itàlia i òbviament, sempre les cuinem al dente. La cocció al dente realça la textura de la pasta, proporcionant una consistència perfecta mentre manté tot el seu sabor. A més, fa que la pasta absorbeixi i s'adhereixi millor a les salses, creant plats més saborosos i equilibrats.

PESTO VERDE V

Maccheroncini d'ou frescos amb el nostre pesto verd d'alfàbrega casolà, mongetes verdes, espinacs baby i ratlladura de formatge Grana Padano DOP.

13,90

POMODORO E STRACCIATELLA V

Spaghettoni d'ou frescos amb la nostra salsa casolana de tomàquet San Marzano, tomàquets rostits, straciatella de burrata, alfàbrega fresca i un toc d'oli d'oliva verge extra.

16,90

PACCHERI ALL'ARRABBIATA

Mezzi Paccheri d'ou frescos amb la nostra arrabbiata casolana de San Marzano, ricotta i julivert.

13,90

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA

Spaghettoni d'ou frescos amb la nostra salsa carbonara casolana, guanciale, Grana Padano DOP i un toc de pebre negre.

15,90

RAGU DI MANZO

Mezzi Paccheri d'ou frescos amb el nostre ragú casolà de galta de vedella i tomàquet San Marzano, tomàquets marinats i rostits, Grana Padano DOP i julivert

16,90

TARTUFO NERO V

Spaghettoni d'ou frescos banyats en la nostra cremosa salsa casolana de tòfona, bolets portobello rostits, cruixent de Grana Padano DOP, julivert i un toc de pebre.

15,90

PESTO ROSSO

Maccheroncini d'ou frescos amb el nostre pesto rosso casolà, tomàquet sec i ratlladura de Grana Padano DOP.

13,90

CACIO E PEPE V

La recepta clàssica, pecorino romano, grana padano i pebre negre.

13,90

PIZZA AL LIEVITO MADRE

Les nostres pizzes són de massa mare a l'estil genovès. Fem la massa a mà cada dia al restaurant amb amor i passió per les coses ben fetes. Després la deixem fermentar durant 48 hores per obtenir una textura única, molt diferent de l'estil napolità, i finalment enforonar-la a la perfecció als nostres forns importats de Gènova a 400 °C.

Els nostres xefs seleccionen minuciosament ingredients italians de la més alta qualitat: Tomàquets San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Burrata di Puglia, Nduja Calabresa i, per descomptat, la nostra exclusiva combinació de farines importade.

**També tenim massa sense gluten. (+3,5€)*

CLASSICA RIVISITATA

REGINA MARGHERITA V, *SG

Salsa de tomàquet San Marzano aromatitzada, mozzarella Fior di latte, Grana Padano, tomàquets cherry marinats i fulles de alfàbrega fresca.

10,90

PROSCIUTTO E FUNGHI *SG

Salsa de tomàquet San Marzano aromatitzada, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, bolets portobello rostits, Grana Padano, romani i farigola.

12,90

QUATTRO FORMAGGIO V, *SG

Base d'oli d'oliva verge extra, mozzarella, Fior di Latte, Gorgonzola DOP Cavallermaggiore, formatge de cabra, Grana Padano DOP, mel i llimona.

14,90

MARGHERITA VEGANA VG, *SG

Salsa de tomàquet San Marzano aromatitzada, mozzarella vegana, tomàquets cherry marinats i fulles de alfàbrega fresca.

12,90

CARBONARA *SG

Base d'oli d'oliva verge extra, mozzarella Fior di Latte, Guanciale cruixent, rovell d'ou, Grana Padano DOP i un toc de pebre negre.

14,90

Il Pizzaiolo recomana

MORTADELLA E PISTACCHIO *SG

Base d'oli d'oliva, mozzarella Fior di Latte, mortadella di bologna, burrata di puglia, Grana Padano DOP, salsa de pesto & ricotta i festucs.

18,90

SALAMI PICCANTE *SG

Salsa de tomàquet San Marzano, mozzarella Fior di latte, salami ventricina di Abruzzo, ceba morada, Grana Padano DOP, xile, romani i farigola.

12,90

GOURMET DI V

TOMATA BURRATA V, *SG

Salsa de tomàquet San Marzano aromatitzada, mozzarella Fior di latte, burrata di Apulia, tomàquets cherry, ruca fresca i oli de alfàbrega.

16,90

VIVACCISSIMA *SG

Base de tòfona negre, fior di latte, burrata, pernil ibèric de gla, ruca, rovell d'ou i un toc de Grana Padano DOP.

22,90

'NDUJA & RICOTTA *SG

Salsa de tomàquet San Marzano aromatitzada, mozzarella Fior di latte, Nduja picant di Spilinga, ricotta, Grana Padano DOP i alfàbrega fresca.

13,90

IBÉRICA DE BELLOTA *SG

Salsa de tomàquet San Marzano aromatitzada, mozzarella Fior di latte, pernil ibèric de gla, Grana Padano DOP i un toc de pebre negre.

18,90

BBQ DI MANZO *SG

Salsa de tomàquet San Marzano aromatitzada, mozzarella Fior di latte, galta de vedella marinada amb salsa BBQ, ceba vermella i Grana Padano.

15,90

SPICY HONEY SALAMI *SG

Base d'oli d'oliva verge extra, mozzarella Fior di latte, salami ventricina di Abruzzo, ceba vermella, Grana Padano DOP, xile i un toc de mel.

13,90

TARTUFO NERO V, *SG

Base de crema de tòfona negra, mozzarella Fior di latte, bolets portobello rostits, Grana Padano DOP, un toc de sal i julivert fresc.

15,90

SALSSES DIP

Els dips perfectes per gaudir fins a l'últim mos dels extrems de la pizza. 0,90 cadascun.

PICCANTE

Salsa de tomàquet San Marzano amb xile.

VG, SG, SL

TARTUFO NERO

Salsa cremosa de trufa negra, pebre.

V, SG

PESTO DOLCI

Pesto dolç casolà de alfàbrega fresca.

V, SG

MEL TRUFADA

Mel amb tapenada de tòfona negra.

V, SG

CEASAR

La nostra salsa cèsar casolana.

V, SG

LA DOLCE VITA

La vida és dolça, completa la teva experiència culinària amb algun de les nostres postres. Inspirats en les riques tradicions de la pastisseria italiana, els nostres xefs creen delícies irresistibles fetes amb molt d'amor i els millors ingredients.

ROSMARINO PANNACOTTA V

Per a dos, perfecte per compartir! Pannacotta casolana de vainilla aromatitzada amb romani i crumble de galeta.

6,90

TIRAMISU DELLA CASA V

Bescuit savoïardi amb almívar de cafè, mousse de mascarpone, pols de cacau i crumble de galeta.

5,90

CHEESECAKE V

Cheesecake artesanal amb melmelada de gerds

6,40

GELATO ITALIA V, SG

Gelato artesà de Badiani a escollir

Des de 4,40

PER INIZIARE

OLIVES AL CAMPARI VG, SG, SL

Olives Nocellara, Gordal i Aragón que marinem amb espècies i cítrics, perfumades amb un toc de Campari Rosso.

3,40

TARTUFO XIPS V, SG

Xips de patata i vegetals amb una capa de Grana Padano ratllat i la nostra cremosa salsa de tòfona negra per acompanyar.

4,90

PÀ DE MASSA MARE VG, SL

Pà de pizza acabat d'enfornar amb oli d'oliva verge extra, romani i farigola.

Des de 3,90

PANE ALL'AGLIO V

Pà de massa mare acabat d'enfornar amb oli d'oliva verge extra, all, un toc de mozzarella fiordilatte i Grana Padano DOP.

4,90

¡Perfecte per a compartir mentre explora el menú!

TAGLIERE DI V

La nostra taula per a compartir amb Pernil Ibèric de Bellota, Bresaola della Valtelina IGP, Salami Ventricina Piccant, Mortadella di Bologna, formatge Grana Padano DOP i pà de masa mare.

21,90

ANTIPASTI

STRACCIATELLA V

Cremosa straciatella de burrata amb tomàquets cherry casolans, marinats i rostits, oli de alfàbrega, sal i pebre. Acompanyada del nostre pà de pizza acabat de fornejar.

13,90

BURRATA OLIVADA V

Burrata di Apulia, adobada amb la nostra olivada rústica (olives Kalamata i Gordal, tàperes, all, espècies i oli d'oliva verge extra), amb tomàquets cherry, alfàbrega fresca i coronada amb el nostre cruixent de Grana Padano i oli de alfàbrega.

13,90

CARPACCIO DI BRESAOLA SG

Fins talls de Bresaola della valtellina IGP amb ruca, ceba vermella, tomàquets cherry marinats, ricotta i Grana Padano. Acabat amb ratlladura de llimona i oli d'oliva verge extra.

15,90

V-TELLO TONNATO SG

Rodó de vedella blanca a rodanxes, acompanyat de tàperes, la nostra maionesa de tonyina, ruca i oli d'alfàbrega.

12,90

RICOTTA E TARTUFO V

Cremosa Ricotta batuda amb mel trufada, ratlladura de llima i un toc de sal i pebre. Servida amb pà de massa mare.

7,90

INSALATA

INSALATA CAESAR

La nostra versió de la clàssica amanida Cèsar, enciam romana, contracuixa de pollastre marinat i rostit, bacon crispy, cruixent de Grana Padano i la nostra deliciosa salsa Cèsar.

9,90

BURRATA E PESTO VERDE V, SG

Una barreja fresca d'enciam romana i ruca, amb Burrata di Apulia, tomàquets cherry, tomàquet sec, alfàbrega fresca, amanida amb la nostra cremosa salsa casolana de pesto i ricotta.

13,90

INSALATINA VG, SG, SL

Una petita amanida perfecta per acompanyar la teva pizza. Barreja d'enciam romana i ruca amb tomàquets cherry. Amb un raig del nostre oli de julivert i vinagre balsàmic.

3,40

Si tens alguna al·lèrgia o intolerància, si us plau, parla amb el nostre equip abans de realitzar la comanda. Malgrat els esforços per prevenir la contaminació creuada, qualsevol dels nostres plats poden contenir traces d'al·lèrgens.

V Vegetarià SG Sense Gluten
VG Vegà SL Sense Lactosa

TRATTORIA

Sumérgete en una experiencia culinaria única, donde la pasión por la cocina se combina con una selección de cocteles artesanales y mucho buen rollo. Disfruta de las mejores pizzas de masa madre, exquisitas pastas frescas y deliciosos platos tradicionales, todo ello acompañado de buena música que creará el ambiente perfecto para una visita inolvidable.

Te ofrecemos clásicos italianos universalmente reconocidos siempre con nuestro toque personal, pero también algunas interpretaciones contemporáneas para reflejar los gustos y los tiempos en los que vivimos.

PASTA FRESCA

Todas nuestras pastas frescas se elaboran artesanalmente con sémola importada de Italia y obviamente, siempre las cocinamos al dente. La cocción al dente realza la textura de la pasta, proporcionando una textura perfecta manteniendo todo su sabor. Además hace que la pasta absorba y se ligue mejor con las salsas, creando platos más sabrosos y equilibrados.

PESTO VERDE V

Maccheroncini al huevo frescos con nuestro pesto verde de albahaca casero, judías verdes, espinacas baby y ralladura de queso Grana Padano DOP.
13,90

SAN MARZANO E STRACCIATELLA V

Spaghettoni al huevo frescos con nuestra salsa casera de tomate San Marzano, tomates asados, stracciatella de burrata, albahaca fresca y aceite de oliva virgen extra.
16,90

PACCHERI ALL'ARRABBIATA

Pasta Mezzi Paccheri al huevo fresca bañada en nuestra arrabbiata casera de san marzano, ricotta y perejil.
13,90

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA

Spaghettoni al huevo frescos con nuestra salsa carbonara casera, guanciale, Grana Padano DOP y pimienta negra.
15,90

RAGU DI MANZO

Pasta Mezzi Paccheri al huevo fresca con nuestro ragù casero de carrillera de ternera y tomate San Marzano, Grana Padano DOP, perejil y pimienta negra.
16,90

TARTUFO NERO V

Spaghettoni al huevo frescos bañados en nuestra cremosa salsa casera de trufa, setas portobello asados, crujiente de Grana Padano DOP, perejil y un toque de pimienta.
15,90

PESTO ROSSO V

Maccheroncini al huevo frescos con nuestro pesto rubio casero, tomate seco y ralladura de Grana Padano DOP.
13,90

CACIO E PEPE V

La receta clásica, pecorino romano Grana Padano DOP y pimienta negra.
13,90

PIZZA AL LIEVITO MADRE

Nuestras pizzas son de masa madre al estilo genovés. Hacemos la masa a mano todos los días en el restaurante con amor y pasión por las cosas bien hechas. Después la dejamos fermentar durante 48 horas para obtener una textura única, muy diferente al estilo napolitano, y finalmente hornearla a la perfección en nuestros hornos importados de Génova a 400 °C.

Nuestros chefs seleccionan minuciosamente ingredientes italianos de la más alta calidad: Tomates San Marzano, Fior di Latte de La Campania, Burrata de Puglia, y nuestra exclusiva combinación de harinas importadas directamente desde Génova.

*También tenemos masa sin gluten. (+3,5€)

CLASSICA RIVISITATA

REGINA MARGHERITA V, *SG

Salsa de tomate San Marzano aromatizada, mozzarella Fior di latte, Grana Padano DOP, tomates cherry marinados y hojas de albahaca fresca.
10,90

PROSCIUTTO E FUNGHI *SG

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, setas portobello asados, Grana Padano DOP, romero y tomillo.
12,90

QUATTRO FORMAGGIO V, *SG

Base de aceite de oliva virgen extra, mozzarella, Fior di Latte, Gorgonzola DOP, Taleggio, Grana Padano DOP, miel y limón.
14,90

MARGHERITA VEGANA VG, *SG

Salsa de tomate San Marzano aromatizada, mozzarella vegana, tomates cherry marinados y hojas de albahaca fresca.
12,90

CARBONARA *SG

Base de aceite de oliva virgen extra, mozzarella Fior di Latte, Guanciale crujiente, yema de huevo, Grana Padano DOP y un toque de pimienta negra.
14,90

GOURMET DI V

TOMATA BURRATA V, *SG

Salsa de tomate San Marzano aromatizada, mozzarella Fior di latte, burrata di Apulia, tomates cherry, rúcula fresca y aceite de albahaca.
16,90

VIVACCISSIMA *SG

Base de trufa negra, fior di latte, burrata, paleta ibérica de bellota, rúcula, yema de huevo y Grana Padano DOP
22,90

NDUJA & RICOTTA *SG

Salsa de tomate San Marzano aromatizada, mozzarella Fior di latte, Nduja picante di Spilinga, ricotta y albahaca fresca.
13,90

IBÉRICA DE BELLOTA *SG

Salsa de tomate San Marzano aromatizada, mozzarella Fior di latte, jamón ibérico de bellota, Grana Padano DOP y un toque de pimienta negra.
18,90

BBQ DI MANZO *SG

Salsa de tomate San Marzano aromatizada, Fior di latte, carrillera de ternera marinada con salsa BBQ, cebolla roja y Grana Padano DOP.
15,90

Il Pizzaiolo recomienda

MORTADELLA E PISTACCHIO *SG

Base de aceite de oliva, mozzarella Fior di Latte, mortadella di bologna, burrata di puglia, Grana Padano, salsa de pesto & ricotta, pistachos.
18,90

SALAMI PICCANTE *SG

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella Fior di latte, salami ventricina di Abruzzo, cebolla morada, Grana Padano DOP, chile, romero y tomillo.
12,90

SPICY HONEY SALAMI *SG

Base de aceite de oliva virgen extra, mozzarella Fior di latte, salami ventricina di Abruzzo, cebolla roja, Grana Padano DOP, chile y un toque de miel.
13,90

TARTUFO NERO V, *SG

Base de crema de trufa negra, mozzarella Fior di latte, setas portobello asados, Grana Padano DOP, un toque de sal y perejil fresco.
15,90

SALSAS DIP

Los dips perfectos para disfrutar los bordes hasta el último bocado. 0,90 cada uno.

PICCANTE

Salsa de tomate picante con escamas de chile.

VG, SG, SL

TARTUFO NERO

Salsa cremosa de trufa negra, pimienta.

V, SG

PESTO DOLCI

Pesto dulce casero de albahaca fresca.

V, SG

TRUFFLE HONEY

Miel con tapenade de trufa negra.

V, SG

CASERO

Nuestra salsa césar casera.

V, SG

LA DOLCE VITA

La vida es dulce, completa tu experiencia culinaria con alguno de nuestros postres. Inspirados en las ricas tradiciones de la pastelería italiana, nuestros chefs crean delicias irresistibles hechas con mucho amor y los mejores ingredientes.

ROSMARINO PANNACOTTA V

Para dos, ¡perfecto para compartir! Pannacotta casera de vainilla aromatizada con romero y una capa de crumble.
6,90

CHEESECAKE V

Cheesecake artesanal con mermelada de frambuesa
6,40

TIRAMISU DELLA CASA V

Nuestro postre estrella. Bizcocho savoiardi con almíbar de café, mousse de mascarpone, polvo de cacao y crumble.
5,90

GELATO ITALIANO V, SG

Gelato artesano de Badiani a elegir
Desde 4,40

PER INIZIARE

OLIVES AL CAMPARI VG, SG, SL

Olivas Nocellara, Gordal y Aragón que marinamos con especias y cítricos, perfumadas con un toque de Campari Rosso.
3,40

TARTUFO CHIPS V, SG

Chips de patata y vegetales con una capa de Grana Padano y nuestra cremosa salsa de trufa negra para acompañar.
4,90

PAN DE MASA MADRE VG, SL

Pan de pizza recién horneado con aceite de oliva virgen extra, romero y tomillo.
2,40

PANE ALL'AGLIO V

Pan de masa madre recién horneado con aceite de oliva virgen extra, ajo, y un toque de fiordilatte y Grana Padano.
3,40

¡Perfecto para compartir mientras exploras el menú!

TAGLIERE DI V

Nuestra tabla para compartir con Paleta Ibérica de Bellota, Bresaola della Valtellina IGP, Salami Ventricina, Mortadella di Bologna, Grana Padano DOP y nuestro pan de masa madre.
21,90

ANTIPASTI

STRACCIATELLA V

Cremosa stracciatella de burrata con tomates cherry caseros, marinados y asados, aceite de albahaca, sal y pimienta. Acompañada de nuestro pan de pizza recién horneado.
13,90

BURRATA OLIVADA V

Burrata di Apulia con nuestra olivada rústica (aceitunas Kalamata y Gordal, alcaparras, ajo, especias y aceite de oliva virgen extra), con tomates cherry, albahaca fresca y coronada con nuestro crujiente de Grana Padano y aceite de albahaca.
13,90

CARPACCIO DI BRESAOLA SG

Finas lonchas de Bresaola della valtellina IGP con rúcula, cebolla roja, tomates cherry marinados, ricotta y Grana Padano. Acabado con ralladura de limón y aceite de oliva virgen extra.
15,90

V-TELLO TONNATO SG

Redondo de ternera blanca en lonchas, acompañado de alcaparras, nuestra mayonesa de atún, rúcula y aceite de albahaca.
12,90

RICOTTA E TARTUFO V

Cremosa Ricotta batida con miel trufada, ralladura de limón y un toque de sal y pimienta. Servida con pan de masa madre.
7,90

INSALATA

INSALATA CAESAR

Nuestra versión de la clásica ensalada César, lechuga romana, contramuslo de pollo marinado y asado, bacon crispy, crujiente de Grana Padano y nuestra salsa César casera.
9,90

BURRATA E PESTO VERDE V, SG

Una mezcla fresca de lechuga romana y rúcula, con Burrata di Apulia, tomates cherry, tomate seco, albahaca fresca, ensalada con nuestra cremosa salsa casera de pesto y ricotta.
13,90

INSALATINA VG, SG, SL

Una pequeña ensalada perfecta para acompañar a tu pizza o pasta. Mezcla de lechuga romana y rúcula con tomates cherry. Con nuestro aceite de albahaca y vinagre balsámico.
3,40

Si tienes alguna alergia o intolerancia, por favor, habla con el nuestro equipo antes de realizar el pedido. A pesar de los esfuerzos por prevenir la contaminación cruzada, cualquiera de nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos.

V Vegetariano
VG Vegano

SG Sin Gluten
SL Sin Lactosa

TRATTORIA

Modern Italian. Super sexy local restaurant and bar. Fresh pasta, hand crafted pizza. Weekend sounds. Always cocktails. Great food, and indeed food as an integral part of life.

We start with some universally classic Italian dishes, but also add in a few modern-day interpretations, to reflect tastes and the times we live in.

PASTA FRESCA

We import all our fresh pasta directly from Milano and cook it al dente. Cooking al dente enhances the texture of the pasta, providing a pleasant chewiness and retaining some of its inherent flavor. It also allows the pasta to better absorb and cling to sauces, resulting in a more satisfying and well-balanced dish.

PESTO VERDE V

Fresh maccheroni egg pasta, our very own, house-made basil pesto with herbs, seeds and garlic, fresh baby spinach, green beans, cracked black pepper and Grana Padano crumbs.
13,90

POMODORO E STRACCIATELLA V

Fresh spaghettoni egg pasta, house-made san marzano tomato sauce, baked cherry tomatoes, creamy stracchiarella cheese, fresh basil, extra virgin olive oil and a touch of pepper.
16,90

PACCHERI ALL'ARRABBIATA

Fresh paccheri egg pasta dipped in our house-made san marzano arrabbiata sauce, ricotta and a touch of basil.
13,90

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA

Fresh egg spaghettoni with our homemade carbonara sauce, guanciale, Grana Padano DOP and a touch of black pepper.
15,90

RAGU DI MANZO

Fresh paccheri egg pasta with our in-house slow cooked beef ragu with a san marzano tomato sauce, baked cherry tomatoes, fresh basil and grated Grana Padano.
16,90

TARTUFO NERO V

Fresh spaghettoni egg pasta in our creamy black truffle sauce, herb-roasted portabello mushrooms, Grana Padano DOP crunch, parsley and cracked pepper.
15,90

PESTO ROSSO V

Fresh maccheroni egg pasta with our homemade pesto rosso, dried tomato and grated Grana Padano DOP.
13,90

CACIO E PEPE V

The classic recipe, pecorino romano, grana padano and ground black pepper.
13,90

PIZZA AL LIEVITO MADRE

Our sourdough pizzas are made Genovese style. We make the dough by hand daily in the restaurant, as it should be. Then, we let it ferment for 48 hours, resulting in a unique texture that is quite different from Neapolitan-style pizza. Finally, we bake it to perfection in our imported ovens from Genoa at 400°C.

Our chefs carefully select high-quality Italian ingredients, including Fior di Latte mozzarella from La Campania, Burrata from Apulia, 'Nduja Calabrese, and, of course, our unique blend of flours directly sourced from Genoa.

*We also have gluten free dough. (+3,5€)

CLASSICA RIVISITATA

REGINA MARGHERITA V, *SG

Our own herb-infused tomato sauce, fior di latte mozzarella, marinated cherry tomatoes, fresh basil, Grana Padano DOP.
10,90

PROSCIUTTO E FUNGHI *SG

Herb-infused tomato sauce, fior di latte mozzarella, prosciutto cotto, garlic-roasted portabello mushroom, rosemary & thyme
12,90

QUATTRO FORMAGGIO V, *SG

Extra virgin olive oil base, mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola DOP Cavellmaggior, chèvre, Grana Padano DOP, a touch of honey and lemon.
14,90

MARGHERITA VEGANA VG, *SG

House herb-infused tomato sauce, vegan mozzarella, marinated cherry tomatoes, fresh basil leaves.
12,90

CARBONARA *SG

Extra virgin olive oil base, Mozzarella Fior di Latte, Crispy guanciale, egg yolk, Grana Padano DOP and a touch of black pepper.
14,90

GOURMET DI V

TOMATA BURRATA V, *SG

Herb-infused san marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, cocktail tomatoes, creamy burrata from Apulia, arugula and basil oil.
16,90

VIVACCISSIMA V, *SG

black truffle base, fior di latte, burrata, Ibérico de bellota ham, arugula, egg yolk and a touch of grana padano
22,90

'NDUJA & RICOTTA *SG

Herb-infused tomato sauce, spicy Calabrian 'Nduja sausage, fior di latte mozzarella, Grana Padano DOP and fresh basil. Topped with ricotta cheese.
13,90

IBÉRICA DE BELLOTA *SG

Herb-infused san marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, Iberico de Bellota ham, Grana Padano DOP and a touch of cracked pepper.
18,90

BBQ DI MANZO *SG

Herb-infused tomato sauce, mozzarella Fior di latte, beef cheek marinated with BBQ sauce, red onion, Grana Padano DOP, fresh parsley.
15,90

Il Pizzaiolo recommends

MORTADELLA E PISTACCHIO *SG

Extra virgin olive oil base, Mozzarella Fior di Latte, mortadella di bologna, burrata di Puglia, Grana Padano DOP, pesto & ricotta sauce, pistachios.
18,90

SALAMI PICCANTE *SG

Herb-infused tomato sauce, spicy salami ventricina, red onion, fior di latte mozzarella, rosemary & thyme, Grana Padano DOP.
12,90

SPICY HONEY SALAMI *SG

Extra virgin olive oil base, spicy salami ventricina, honey, fior di latte mozzarella, red onion, chili flakes, Grana Padano DOP, rosemary & thyme.
13,90

TARTUFO NERO V, *SG

Extra virgin olive oil base, fior di latte mozzarella, black truffle tapenade, garlic roasted portobello, Grana Padano DOP, sea salt, chopped parsley.
15,90

DIP SAUCES

The perfect dip sauce for enjoying your crust to the last bite. 0,90 each.

PICCANTE

Chili-infused san marzano tomato sauce, chili flakes.
VG, SG, SL

TARTUFO NERO

Creamy black truffle tapenade, cream.
V, SG

PESTO DOLCI

Sweet basil pesto, extra virgin olive oil, garlic.
V, SG

TRUFFLE HONEY

Honey with black truffle tapenade.
V, SG

CAESAR

Our home-made caesar sauce.
V, SG

LA DOLCE VITA

Indulge in the sweet finale of your dining experience with our carefully crafted desserts. Inspired by the rich traditions of Italian pastry-making, our talented chefs create irresistible treats that are made with love and the finest ingredients.

ROSMARINO PANNACOTTA V, SG

Perfect to share! Our home-made pannacotta infused with rosemary, topped with Oreo crumble.
6,90

CHEESECAKE V

Hand-crafted cheesecake with raspberry jam
6,40

TIRAMISU DELLA CASA V

Our famous Tiramisu with Savoyard sponge cookies, mascarpone, cocoa powder and a touch of amaretto.
5,90

ITALIAN GELATO V, SG

Hand-crafted gelato by Badiani
From 4,40

PER INIZIARE

OLIVES AL CAMPARI VG, SG, SL

Nocellara, Gordal and Aragón house-marinated olives with herbs and citrus peels. Finished with a touch of Campari Rosso.
3,40

TARTUFO CHIPS V, SG

Potato and Rootfruit chips topped with freshly grated Grana Padano cheese. Accompanied by a creamy black truffle dip.
4,90

SOURDOUGH BREADSTICKS VG, SL

House made sourdough breadsticks with extra virgin olive oil, rosemary, thyme and sea salt.
From 3,90

PANE ALL'AGLIO V

Freshly baked sourdough bread with extra virgin olive oil, garlic, provencal hers and a touch of Fiordilatte mozzarella and Grana Padano DOP
4,90

Perfect to share while browsing the menu!

TAGLIERE DI V SG

Our table to share with Jamón Ibérico de Bellota, Bresaola della Valtelina IGP, Spicy Ventricina Salami, Mortadela di Bologna, Grana Padano DOP cheese and our sourdough bread.
21,90

ANTIPASTI

STRACCIATELLA V

Creamy stracchiarella cheese spread, baked cherry tomatoes marinated in herbs, extra virgin olive oil, a drizzle of basil pesto sauce, salt & pepper. House-baked sourdough breadsticks.
13,90

BURRATA OLIVADA V

Classic Burrata di Apulia, dressed with our olivada rustica (Kalamata and Gordal olives, capers, garlic, wild herbs & extra virgin olive oil), marinated cherry tomatoes, fresh basil. Topped with Grana Padano DOP crunch.
13,90

CARPACCIO DI BRESAOLA SG

Thinly sliced, air-dried beef tenderloin Bresaola Punt D'Anca di Piemonte "carpaccio style" with rucola, red onion, marinated cherry tomatoes, ricotta cheese, and Grana Padano DOP flakes. Topped with lemon zest and a drizzle of extra virgin olive oil.
15,90

V-TELLO TONNATO SG

Sliced white beef round, accompanied by capers, our tuna mayonnaise, arugula and basil oil.
12,90

RICOTTA E TARTUFO V

Creamy ricotta whipped with truffled honey, lime zest and a touch of salt and pepper. Served with sourdough bread.
7,90

INSALATA

INSALATA CAESAR

Our version of the classic Caesar salad with Romaine, roasted herb-marinated chicken, bacon crisp, Grana Padano cheese flakes. Topped with our house caesar dressing & lemon zest.
9,90

BURRATA E PESTO VERDE V, SG

A fresh mix of Romain and Arugula, creamy Burrata di Apulia, cherry & sun-dried tomatoes, fresh basil, dressed with our house basil pesto & ricotta dressing.
13,90

INSALATINA VG, SG, SL

A small side salad is the perfect companion to your pizza. Romaine, peppery arugula, cherry tomatoes. Drizzled with balsamic vinegar and basil-infused extra virgin olive oil.
3,40

Before you order your food and drinks, please speak to our staff if you have an allergy or intolerance. Despite efforts to prevent cross-contamination, we do use allergens in our kitchen and any of our dishes may contain traces of allergens.

V Vegetarian SG Gluten Free
VG Vegan SL Lactose Free