



PER INIZIARE

OLIVES AL CAMPARI VG,SG,SL

Olives Nocellara, Gordal i Aragón marinades i perfumades amb Campari. 3,40

FOCACCIA DELLA CASA VG,SL

Focaccia esponjosa i cruixent. Tradizionale, all’aglio o al tartufo. Des de 3,90

Perfecte per a compartir mentre explores el menú!

TAGLIERE DI V

Taula amb Mortadella al tartufo IGP, Spianata Piccante, Prosciutto Cotto, Burrata i focaccia. 21,90

ANTIPASTI

STRACCIATELLA V

Stracciatella de Burrata di Puglia amb xerris, oli d’alfàbrega i focaccia. 13,90

BURRATA E BELLOTA SG

Ruca, xerris, Burrata, espatlla ibèrica de gla, tapenade de tòfona i mel picant. 18,90

V-TELLO TONNATO SG

Rodó de vedella blanca a rodanxes, tàperes, maionesa de tonyina, ruca i oli d'alfàbrega. 14,90

RICOTTA TARTUFATA V

Ricotta batuda amb tòfona, ratlladura de llima i mel picant. Servida amb focaccia. 7,90

PORCHETTA AL FORNO SL

Porchetta al forn amb mel mostassa y ceba. 13,90

INSALATA

BURRATA CAPRESE V,SG

Burrata, xerris, ruca i oli d'alfàbrega. 14,90

BRIE E PISTACCHIO V,SG

Enciam, ruca, xerris, ceba caramel·litzada, brie, pesto de fastuc i balsàmic. 15,90

BURRATA E PESTO VERDE V,SG

Enciam, ruca, Burrata di Puglia, xerris, tomàquet sec i salsa de pesto i ricotta. 14,90

INSALATA CAESAR

Enciam, contracuixa de pollastre rostida, cruixent de Grana Padano i salsa Ceasar. 11,90

Plat Estrella V Vegetarià SG Sense Gluten VG Vegà SL Sense Lactosa

TRATTORIA

CAT

Benvingut a V Modern Italian, on les pizzes de massa mare, les pastes fresques i els clàssics italians s’uneixen amb còctels artesanals, música amb gust i un ambient que convida a allargar la nit. Cuinem amb passió, servim amb ànima i ho posem tot perquè tornis amb ganes.

PASTA FRESCA

Les nostres pastes fresques a l’ou s’elaboren a mà amb sèmola italiana i les cuinem al dente, així en ressaltem la textura i aconseguim una unió perfecta amb les nostres salses casolanes.

PESTO VERDE V

Rigatoni amb pesto d’alfàbrega, mongetes verdes i Grana Padano DOP. 13,90

SAN MARZANO E STRACCIATELLA V

Pappardelle amb salsa de tomàquet San Marzano DOP, stracciatella de burrata i oli d’alfàbrega. 16,90

CACIO E PEPE V

La recepta clàssica. Rigatoni, Pecorino Romano DOP, Grana Padano DOP i pebre. 14,90

RIGATONI CARBONARA

Rigatoni amb rovells d’ou, Pecorino Romano DOP, guanciale i pebre negre. 16,90

MAFALDINE AI GAMBERI

Mafaldine amb salsa cremosa de marisc i gambes, cruixent de Grana Padano i ratlladura de llima 18,90

RAGÙ DELLA NONNA

Pappardelle, ragù de galta de vedella, Chianti y guanciale, Grana Padano. 16,90

MAFALDINE AL TARTUFO V

Mafaldine amb salsa de tòfona i portobello, cruixent de Grana Padano i ricotta trufada. 17,90

PESTO ROSSO V

Pappardelle amb pesto rosso, tomàquet sec i Grana Padano DOP. 13,90

RAVIOLI AL PISTACCHIO V

Ravioli de ricotta i espinacs amb pesto de festuc, Grana Padano DOP i festucs. 19,90

ZOZZONA DI V

Rigatoni amb Ragù, rovell d’ou i Pecorino Romano DOP, guanciale i Grana Padano DOP. 17,90

PIZZA AL LIEVITO MADRE

Pizza contemporània amb molt d’ofici. Elaborem la nostra massa a diari i la fermentem 48 h. Enforenem a 400 °C sobre pedra per una base lleugera i cruixent.

*També tenim opcions veganes i massa sense gluten. [+3,5€]

CLASSICA RIVISITATA

REGINA MARGHERITA V,*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, xerry marinats i oli d’alfàbrega. 10,90

PROSCIUTTO E FUNGHI *SG

San Marzano DOP, Fior di latte, Prosciutto cotto i Portobellos. 12,90

QUATTRO FORMAGGI V,*SG

AOVE, Fior di Latte, Gorgonzola, Brie, Cruixent de Grana Padano i mel picant. 14,90

BBQ DI MANZO *SG

San Marzano DOP, Fior di latte, galta de vedella, ceba vermella i salsa BBQ. 15,90

CARBONARA ORIGINALE *SG

AOVE, Fior di Latte, Guanciale cruixent, rovell d’ou i Grana Padano DOP 15,90

GOURMET DI V

BURRATA SAN MARZANO V,*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, Burrata, xerris, ruca i oli d’alfàbrega. 16,90

IBÉRICA DI BELLOTA *SG

San Marzano DOP, Fior di latte, espatlla ibèrica de gla i pebre. 19,90

DOLCE BRIE V,*SG

AOVE, Fior di latte, Brie, ceba caramel·litzada i ruca fresca. 14,90

お任せ OMAKASE PIZZA *SG

Omakase significa ho deixo a les teves mans. Descobreix l’Omakase del mes. 15,90

VEGAN GARDEN VG,*SG

AOVE, Mozzarella Vegana VÄCKA, ceba vermella, xerris, portobello, oli d’alfàbrega i ruca. 14,90

Il Pizzaiolo recomana

VIVACCISSIMA *SG

Tapenade de tòfona, Fior di latte, espatlla ibèrica de gla, Burrata i rovell d’ou. 22,90

MORTADELLA E PISTACCHIO *SG

Pesto de fastucs, Fior di latte, Mortadella al tartufo, Burrata, fastucs i ruca. 18,90

SALAMI PICCANTE *SG

San Marzano DOP, Fior di latte, Salami Piccante, ceba vermella, chili flakes i mel picant. 12,90

TARTUFO NERO V, *SG

Tapenade de tòfona, Fior di latte, portobellos, Grana Padano i ricotta tartufata. 16,90

DIPS

Per a gaudir fins l’últim mos: Ricotta Tartufata, Mel Picant, Caesar, Pesto e Ricotta o Mel Mostassa. 1,20

SPRITZ

APEROL

Aperol, Prosecco i San Pellegrino.
Servit en copa de vi amb gel i taronja.
7,40

HUGO

Flor de saüc, Prosecco i San Pellegrino.
Servit en copa de vi amb gel i llimona.
7,40

VIOLET

Campari, Monin Violette i Prosecco.
Servit en copa de vi amb gel i mores
7,40

LIMONCELLO

Limoncello, Prosecco i San Pellegrino.
Servit en copa de vi amb gel i llimona.
7,40

CLASSICI

NEGRONI

Ginebra, Campari i Vermut Rosso.
Servit en got de whisky amb rodanxa de taronja.
9,40

GARIBALDI

Campari, suc de taronja i San Pellegrino.
Servit en got high-ball amb rodanxa de taronja.
7,90

AMERICANO

Vermut Rosso, Campari i San Pellegrino.
Servit en got de whisky amb rodanxa de taronja.
8,40

MIMOSA

Suc de taronja, prosecco i limoncello.
6,40

BELLINI

Suc de prèsssec, Prosecco i flor de saüc.
6,40

LIQUORE A MODO TUO

Escull el teu Vodka, ron o whisky preferit
amb la teva elecció de refresc.
Des de 7,90

GIN & TONIC BOTANICO

Al segle XI, els monjos italians barrejaven baies de ginebre amb altres ingredients botànics per crear la seva pròpia beguda. Aquest és el nostre homenatge a aquesta tradició.

MORA ROSA

Puerto de Indias, Royal Bliss Berry i móra.
Lleugerament afrutat amb tocs de fruits del bosc.
9,90

ALL'ARANCIA

Martin Miller's, Royal Bliss i suc de taronja.
Servit en got high-ball amb una rodanxa de taronja.
10.90

CLASSICO

Ginebra de la teva elecció amb tónica Royal Bliss.
Servit en got high-ball amb rodanxa de llimona.
Des de 7,90

DOLCI & BARRA

Dolços artesanals, còctels d'inspiració italiana i la nostre selecció de cerveses i vins.
Brinda, tasta i gaudeix fins a l'últim mos.

LA DOLCE VITA

MORTE AL CIOCCOLATO V

Coulant cake artesà de xocolata belga 70% amb Gelato Badiani.
8,40

PISTACCHIO PANNACOTTA V

Perfecte per a compartir. Pannacotta casolana amb la nostra crema de fastucs.
9,90

CHEESECAKE V,*SG

Cheesecake de formatge de cabra amb melmelada de gerds i crumble de galleta lotus.
6,90

PANUOZZO DI NUTELLA V

Panuzzo artesà de massa mare fet al moment farcit de Nutella.
6,90

TIRAMISÙ DELLA MAMMA V

El nostre tiramisù casola, savoiardi amb cafè, mousse de mascarpone i cacau.
6,90

GELATO *Badiani* *VG,SG

Gelato artesà Badiani. Dolcevita, Buontalenti Pistacchio o sorbet de maduixa. Des de 4,90

ROSSO

NORICO ROSSO IGT

Merlot i Cabernet Sauvignon. IGT Cavit.
Copa 4,00 - Ampolla 16,90

CHIANTI RISERVA ORO DOCG

. Sangiovese i Cabernet. DOCG Chianti Riserva.
Copa 5,40 - Ampolla 22,90

RAMÓN BILBAO CRIANZA DOC

Ull de llebre. DO Rioja.
Copa 4,90 - Ampolla 19,90

RAMÓN BILBAO RESERVA DOC

Gracià, mazuelo i ull de llebre. DO Rioja.
Ampolla 29,90

JORDI MIRÓ ENNAK DO TERRA ALTA

Garnatxa negra, Carinyena i Merlot. DO Terra alta.
Ampolla 19,90

BIANCO

NORICO BIANCO IGT

Chardonnay i Nosiola. IGT Trentino Alto Adige
Copa 4,00 - Ampolla 16,90

FALANGHINA IGP BENEVENTO

Falanghina. IGP Benevento, Campània.
Copa 5,40 - Ampolla 19,90

RAMÓN BILBAO VERDEJO DO

Verdejo. DO Rueda, Castella i Lleó.
Copa 4,90 - Ampolla 18,90

MAR DE FRADES ALBARIÑO DO

Albariño. DO Rias Baixas.
Ampolla 29,90

JORDI MIRÓ GARNATXA BLANCA DO

Garnatxa blanca. DO Terra Alta
Ampolla 19,90

SPUMANTE E ROSATO

MACCARI PROSECCO DOC

Prosecco. DOC Treviso
Copa 4,90 - Ampolla 21,90

PINOT GRIGIO ROSATO IGT

Pinot Grigio. IGT Trentino Alto Adige
Copa 4,40 - Ampolla 17,90

FERRARI MAXIMUM DOC

Chardonnay, DOC Trento,
Ampolla 44,90

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOC

Lambrusco i Malbo Gentile. DOC Castelvetro
Ampolla 17,90

RAMÓN BILBAO ROSADO

Garnatxa negra. DO Rioja.
Ampolla 18,90

CELLER VELL BRUT NATURE ECO

Macabeo, Xarel·lo i Parellada. DO Cava
Ampolla 18,90

BIRRA

BIRRA MORETTI

Pale lager, Italiana - Vol 4,6%
Copa 580ml 5,40 - Ampolla 3,90

18/70

Lager Rossa, País Basc -Vol 6,2%
Copa 3,20

AMSTEL RADLER

Radler, Andalusía - Vol 2%
Copa 3,20

HEINEKEN

Pale lager, Holanda, 33cl - Vol 5%
Ampolla 3,50

EL ÁGUILA SIN FILTRAR

Lager. Madrid. 33cl - Vol 5.5%
Ampolla 3,50

CRUZCAMPO SENSE GLUTEN

Pilsen, Andalusía. Vol 5,6%
Ampolla 3,50

HEINEKEN 0,0

Pale Lager, Holanda. 33cl - Vol 0,0%
Ampolla 3,20

BIBITE DIVERSE

ACQUA PANNA

Sense gas. Ampolla 50cl. 3,20

SAN PELLEGRINO

Amb gas. Ampolla 50cl. 3,50

COCA-COLA

Ampolla 35cl. 3,50

COCA-COLA ZERO

Ampolla 35cl. 3,50

FUZE TEA

Ampolla 35cl. 3,50

AQUARIUS

Ampolla 35cl. 3,50

FANTA

Taronja o llimona.
Ampolla 35cl. 3,50

SUC GRANINI

Taronja, Piña, Prèsssec o Poma.
Ampolla 20cl. 2,50

CAFFÈ

ESPRESSO

1,60

MACCHIATO

1,70

LATTE

1,90

CAPUCCINO

2,00

CORRETTO

Cigaló 2,70-3,70

TÈ

2,00



MODERN ITALIAN

PER INIZIARE

OLIVES AL CAMPARI

VG,SG,SL

Olivas Nocellara, Gordal y Aragón marinadas y perfumadas con Campari.

3,40

FOCACCIA DELLA CASA

VG,SL

Focaccia esponjosa y crujiente. Tradizionale, all'aglio o al tartufo.

Desde 3,90

Perfecto para compartir mientras exploras el menú!

TAGLIERE DI V

Tabla con Mortadella al tartufo IGP, Spianata Piccante, Prosciutto Cotto, Burrata y focaccia.

21,90

ANTIPASTI

STRACCIATELLA

V

Stracciatella de Burrata di Puglia con cherrys, aceite de albahaca y focaccia.

13,90

BURRATA E BELLOTA

SG

Rúcula, cherrys, Burrata, paleta ibérica de bellota, tapenade de trufa y miel picante.

18,90

V-TELLO TONNATO

SG

Lonchas de redondo de ternera blanca, alcaparras, mayonesa de atún, rúcula y aceite de albahaca.

14,90

RICOTTA TARTUFATA

V

Ricotta batida con trufa, ralladura de lima y miel picante. Servida con focaccia.

7,90

PORCHETTA AL FORNO

SL

Porchetta al horno con miel mostaza y cebolla

13,90

INSALATA

BURRATA CAPRESE

V,SG

Burrata, cherrys, rúcula y aceite de albahaca.

14,90

BRIE E PISTACCHIO

V,SG

Lechuga, rúcula, cherrys, cebolla caramelizada, brie, pesto de pistacho y balsámico.

15,90

BURRATA E PESTO VERDE

V,SG

Lechuga romana, rúcula, Burrata, cherrys, tomate seco y aliño de pesto y ricotta.

14,90

INSALATA CAESAR

Lechuga romana, contramuslo de pollo asado, crujiente de Grana Padano y salsa Ceasar.

11,90

Si tienes alguna alergia o intolerancia, habla con el equipo. A pesar de los esfuerzos por evitar la contaminación cruzada, cualquiera de nuestros platos puede contener trazas de alérgenos.

Plato Estrella

V

Vegetariano

SG

Sin Gluten

VG

Vegano

SL

Sin Lactosa

TRATTORIA

Bienvenido a V Modern Italian, donde las pizzas de masa madre, las pastas frescas y los clásicos italianos se combinan con cócteles artesanales, buena música y un ambiente que invita a alargar la noche. Cocinamos con pasión, servimos con alma y lo damos todo para que vuelvas con ganas.

PASTA FRESCA

PESTO VERDE

V

Rigatoni con pesto de albahaca, judías verdes y Grana Padano DOP.

13,90

SAN MARZANO E STRACCIATELLA

V

Pappardelle con salsa de tomate San Marzano DOP, stracciatella de burrata y aceite de albahaca.

16,90

CACIO E PEPE

V

La receta clásica. Rigatoni, Pecorino Romano DOP, Grana Padano DOP y pimienta.

14,90

RIGATONI CARBONARA

Rigatoni con yemas de huevo, Pecorino Romano DOP, Guanciale y pimienta negra.

16,90

MAFALDINE AI GAMBERI

MAFALDINE, salsa cremosa de marisco y gambas, crujiente de Grana Padano y ralladura de lima

18,90

RAGÙ DELLA NONNA

Pappardelle, Ragù de carrillera, Chianti y guanciale, Grana Padano

16,90

MAFALDINE AL TARTUFO

V

Mafaldine con salsa de trufa y portobello, crujiente de Grana Padano y ricotta trufada.

17,90

PESTO ROSSO

V

Pappardelle con pesto rosso, tomate seco y Grana Padano DOP.

13,90

RAVIOLI AL PISTACCHIO

V

Ravioli de ricotta y espinacas con pesto de pistacho, Grana Padano DOP y pistachos.

19,90

ZOZZONA DI V

Rigatoni con Ragù, yema de huevo y Pecorino Romano DOP, guanciale y Grana Padano DOP.

17,90

PIZZA AL LIEVITO MADRE

Pizza contemporánea con mucho oficio. Elaboramos la masa a diario y la fermentamos durante 48h. Horneamos a 400 °C sobre piedra para conseguir una base crujiente.

También tenemos opciones veganas y masa sin gluten. [+3,5 €]

CLASSICA RIVISITATA

REGINA MARGHERITA

V,*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, cherrys marindos y aceite de albahaca.

10,90

PROSCIUTTO E FUNGHI

*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, Prosciutto cotto y Portobellos.

12,90

QUATTRO FORMAGGI

V,*SG

AOVE, Fior di Latte, Gorgonzola, Brie, Crujiente de Grana Padano, miel picante.

14,90

BBQ DI MANZO

*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, carrillera de ternera, cebolla y BBQ.

15,90

CARBONARA ORIGINALE

*SG

AOVE, Fior di Latte, Guanciale crujiente, yema de huevo y Grana Padano DOP.

15,90

GOURMET DI V

BURRATA SAN MARZANO

V,*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, Burrata, cherrys, rúcula y aceite de albahaca.

16,90

IBÉRICA DI BELLOTA

*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, paleta ibérica de bellota y pimienta.

19,90

DOLCE BRIE

V,*SG

AOVE, Fior di latte, Brie, cebolla caramelizada y rúcula.

14,90

お任せ OMAKASE PIZZA

*SG

Omakase significa lo dejo en tus manos. Descubre la Omakase del mes.

15,90

VEGAN GARDEN

VG,*SG

AOVE, Mozzarella Vegana VÄCKA, cebolla, cherrys, portobellos, aceite de albahaca y rúcula

14,90

Il Pizzaiolo raccomanda

VIVACCISSIMA

*SG

Tapenade de trufa, Fior di latte, paleta ibérica de bellota, Burrata y yema de huevo.

22,90

MORTADELLA E PISTACCHIO

*SG

Pesto de pistacho, Fior di latte, Mortadella al tartufo, Burrata, pistachos y rúcula.

18,90

SALAMI PICCANTE

*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, Salami Piccante, cebolla morada, chili y miel picante.

12,90

TARTUFO NERO

V,*SG

Tapenade de trufa, Fior di latte, portobellos, Grana Padano DOP y ricotta tartufata.

16,90

DIPS

Disfruta hasta el último bocado: Ricotta Trufada, Miel Picante, Caesar, Pesto Ricotta o Miel Mostaza.

1,20

SPRITZ

APEROL

Aperol, Prosecco y San Pellegrino.
Servido en copa de vino con hielo y naranja.
7,40

HUGO

Flor de Sauco, Prosecco y San Pellegrino.
Servido en copa de vino con hielo y limón.
7,40

VIOLET

Campari, Monin Violette y Prosecco.
Servido en copa de vino con hielo y moras
7,40

LIMONCELLO

Limoncello, Prosecco y San Pellegrino.
Servido en copa de vino con hielo y limón.
7,40

CLASSICI

NEGRONI

Ginebra, Campari y Vermut Rosso.
Servido en vaso de whisky con rodaja de naranja.
9,40

GARIBALDI

Campari, zumo de naranja y San Pellegrino.
Servido en vaso high-ball con rodaja de naranja.
7,90

AMERICANO

Vermut Rosso, Campari y San Pellegrino.
Servido en vaso de whisky con rodaja de naranja.
8,40

MIMOSA

Zumo de naranja, Prosecco y limoncello.
6,40

BELLINI

Zumo de melocotón, Prosecco i flor de sauco.
6,40

LIQUORE A MODO TUO

Elige tu Vodka, ron o whisky favorito
con tu selección de refresco.
Desde 7,90

GIN & TONIC BOTANICO

En el siglo XI, los monjes italianos mezclaban bayas de enebro con otros ingredientes botánicos para crear su propia bebida. Este es nuestro homenaje a esa tradición.

MORA ROSA

Puerto de Indias, Royal Bliss Berry y mora.
Ligeramente afrutado con toques de frutas del bosque.
9,90

ALL'ARANCIA

Martin Miller's, Royal Bliss y zumo de naranja.
Servido en vaso high-ball con rodaja de naranja.
10.90

CLASSICO

Ginebra de tu elección con tónica Royal Bliss.
Servido en vaso high-ball con rodaja de limón.
Desde 7,90

DOLCI & BARRA

Dulces artesanales, cócteles de inspiración italiana y nuestra selección de cervezas y vinos.
Brinda, saborea y disfruta hasta el último bocado.

LA DOLCE VITA

MORTE AL CIOCCOLATO V

Coulant cake artesano de chocolate belga 70% con Gelato Badiani.
8,40

PISTACCHIO PANNACOTTA V

Perfecto para compartir. Pannacotta casera con nuestra crema de pistacho.
9,90

CHEESECAKE V,*SG

Cheesecake de queso de cabra con mermelada de frambuesa y crumble de galleta lotus.
6,90

PANUOZZO DI NUTELLA V

Panuzzo artesano de masa madre hecho al momento relleno de Nutella.
6,90

TIRAMISÙ DELLA MAMMA V

Nuestro tiramisù casero, savoiardi con caffè, mousse de mascarpone y cacao.
6,90

GELATO *Badiani* *VG,SG

Gelato artesano Badiani. Dolcevita, Buontalenti Pistacchio o sorbete de fresa. Desde 4,90

ROSSO

NORICO ROSSO IGT

Merlot y Cabernet Sauvignon. IGT Cavit.
Copa 4,00 - Botella 16,90

CHIANTI RISERVA ORO DOCG

. Sangiovese y Cabernet. DOCG Chianti Riserva.
Copa 5,40 - Ampolla 22,90

RAMÓN BILBAO CRIANZA DOC

Tempranillo. DO Rioja.
Copa 4,90 - Botella 19,90

RAMÓN BILBAO RESERVA DOC

Garnacha, mazuelo y tempranillo. DO Rioja.
Botella 29,90

JORDI MIRÓ ENNAK DO TERRA ALTA

Garnacha negra, Cariñena y Merlot. DO Terra alta.
Botella 19,90

BIANCO

NORICO BIANCO IGT

Chardonnay y Nosiola. IGT Trentino Alto Adige
Copa 4,00 - Botella 16,90

FALANGHINA IGP BENEVENTO

Falanghina. IGP Benevento, Campània.
Copa 5,40 - Botella 19,90

RAMÓN BILBAO VERDEJO DO

Verdejo. DO Rueda, Castilla y León.
Copa 4,90 - Botella 18,90

MAR DE FRADES ALBARIÑO DO

Albariño. DO Rias Baixas.
Botella 29,90

JORDI MIRÓ GARNATXA BLANCA DO

Garnacha blanca. DO Terra Alta
Botella 19,90

SPUMANTE E ROSATO

MACCARI PROSECCO DOC

Prosecco. DOC Treviso
Copa 4,90 - Botella 21,90

PINOT GRIGIO ROSATO IGT

Pinot Grigio. IGT Trentino Alto Adige
Copa 4,40 - Botella 17,90

FERRARI MAXIMUM DOC

Chardonnay, DOC Trento,
Botella 44,90

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOC

Lambrusco y Malbo Gentile. DOC Castelvetro
Botella 17,90

RAMÓN BILBAO ROSADO

Garnacha negra. DO Rioja.
Botella 18,90

CELLER VELL BRUT NATURE ECO

Macabeo, Xarel·lo y Parellada. DO Cava
Botella 18,90

BIRRA

BIRRA MORETTI

Pale lager, Italiana - Vol 4,6%
Copa 580ml 5,40 - Botella 3,90

18/70

Lager Rubia, País Vasco -Vol 6,2%
Copa 3,20

AMSTEL RADLER

Radler, Andalucía - Vol 2%
Copa 3,20

HEINEKEN

Pale lager, Holanda, 33cl - Vol 5%
Botella 3,50

EL ÁGUILA SIN FILTRAR

Lager. Madrid. 33cl - Vol 5.5%
Botella 3,50

CRUZCAMPO SIN GLUTEN

Pilsen, Andalucía. Vol 5,6%
Botella 3,50

HEINEKEN 0,0

Pale Lager, Holanda. 33cl - Vol 0,0%
Botella 3,20

BIBITE DIVERSE

ACQUA PANNA

Sin gas. Botella 50cl. 3,20

SAN PELLEGRINO

Con gas. Botella 50cl. 3,50

COCA-COLA

Botella 35cl. 3,50

COCA-COLA ZERO

Botella 35cl. 3,50

FUZE TEA

Botella 35cl. 3,50

AQUARIUS

Botella 35cl. 3,50

FANTA

Naranja o limón.
Botella 35cl. 3,50

ZUMO GRANINI

Naranja, melocotón, piña o manzana
Botella 20cl. 2,50

CAFFÈ

ESPRESSO

1,60

MACCHIATO

1,70

LATTE

1,90

CAPUCCINO

2,00

CORRETTO

Carajillo 2,70-3,70

TÈ

2,00





PER INIZIARE

OLIVES AL CAMPARI VG,SG,SL

Marinated Nocellara, Gordal and Aragón olives with a touch of Campari.
3,40

FOCACCIA DELLA CASA VG,SL

Light and crisp artisanal focaccia. radizionale, all’aglio o al tartufo.
From 3,90

Perfect to share while exploring the menu!

TAGLIERE DI V

Our table with Mortadella al tartufo IGP, Spianata Piccante, Prosciutto Cotto, Burrata and focaccia.
21,90

ANTIPASTI

STRACCIATELLA V

Creamy Stracciatella di Burrata from Puglia, cherry tomatoes, basil oil and focaccia.
13,90

BURRATA E BELLOTA SG

Burrata with arugula, cherries, Ibérico ham, truffle tapenade and spicy honey.
18,90

V-TELLO TONNATO SG

Thinly sliced veal rump with capers, tuna mayonnaise, arugula and basil oil.
14,90

RICOTTA TARTUFATA V

Whipped ricotta with truffle, lime zest and spicy honey. Served with focaccia.
7,90

PORCHETTA AL FORNO SL

Roasted porchetta with honey mustard and onion
13,90

INSALATA

BURRATA CAPRESE V,SG

Burrata, cherries, arugula and basil oil.
14,90

BRIE E PISTACCHIO V,SG

Romaine lettuce, arugula, cherry tomatoes, caramelised onion, Brie and pistachio pesto.
15,90

BURRATA E PESTO VERDE V,SG

Lettuce, arugula, Burrata, cherry tomatoes, sun-dried tomatoes, pesto and ricotta sauce.
14,90

INSALATA CAESAR

Romaine lettuce, roasted chicken thigh, Grana Padano crunch and our Caesar dressing.
11,90

Si tienes alguna alergia o intolerancia, habla con el equipo.
A pesar de los esfuerzos por evitar la contaminación cruzada, cualquiera de nuestros platos puede contener trazas de alérgenos.

Signature Dish V Vegetarian SG Gluten Free
VG Vegan SL Lactose Free

TRATTORIA

ENG

Welcome to V Modern Italian, where sourdough pizzas, fresh pasta and Italian classics come together with craft cocktails, great music and a vibe that makes you want to stay all night. We cook with passion, serve with soul, and give it our all so you’ll want to come back for more.

PASTA FRESCA

Our fresh egg pasta is handmade using Italian semolina and cooked al dente to highlight its texture and create the perfect bond with our homemade sauces.

PESTO VERDE V

Rigatoni tossed in basil pesto with green beans and Grana Padano DOP.
13,90

SAN MARZANO E STRACCIATELLA V

Pappardelle in San Marzano DOP sauce, topped with stracciatella di burrata and basil oil.
16,90

CACIO E PEPE V

The classic recipe. Rigatoni, Pecorino Romano DOP, Grana Padano DOP and pepper.
14,90

RIGATONI CARBONARA

Rigatoni in a creamy egg yolk sauce with Pecorino Romano, guanciale and pepper.
16,90

MAFALDINE AI GAMBERI

Mafaldine in a creamy shellfish and prawn sauce, with Grana Padano crunch and lime zest.
18,90

RAGÙ DELLA NONNA

Pappardelle with veal cheek ragù, Chianti and guanciale, and Grana Padano
16,90

MAFALDINE AL TARTUFO V

Mafaldine in a truffle and portobello cream, with Grana Padano crunch and truffled ricotta.
17,90

PESTO ROSSO V

Pappardelle in pesto rosso with sun-dried tomato and Grana Padano DOP.
13,90

RAVIOLI AL PISTACCHIO V

Ricotta and spinach ravioli with pistachio pesto, Grana Padano DOP and pistachios.
19,90

ZOZZONA DI V

Rigatoni with ragù, egg yolk, Pecorino Romano DOP, guanciale and Grana Padano DOP.
17,90

PIZZA AL LIEVITO MADRE

Contemporary pizza, crafted with care. Our dough is made fresh daily and fermented for 48 hours. We bake it at 400 °C on stone to achieve a light and crispy base.

Vegan and gluten-free options available (+3,50)

CLASSICA RIVISITATA

REGINA MARGHERITA V,*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, cherry tomatoes and basil oil.
10,90

PROSCIUTTO E FUNGHI *SG

San Marzano DOP, Fior di latte, Prosciutto cotto and portobellos.
12,90

QUATTRO FORMAGGI V,*SG

EV00, Fior di Latte, Gorgonzola, Brie, Grana Padano crunch, Hot Honey.
14,90

BBQ DI MANZO *SG

San Marzano DOP, Fior di latte, beef cheek, red onion and BBQ sauce.
15,90

CARBONARA ORIGINALE *SG

Extra virgin olive oil, Fior di Latte, Crunchy Guanciale, egg yolks and Grana Padano DOP.
15,90

GOURMET DI V

BURRATA SAN MARZANO V,*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, Burrata, cherry tomatoes, arugula and basil oil.
16,90

IBÉRICA DI BELLOTA *SG

San Marzano DOP, Fior di latte, acorn-fed Ibérico ham and pepper.
19,90

DOLCE BRIE V,*SG

EV00, Fior di latte, Brie, caramelised onion and arugula.
14,90

お任せ OMAKASE PIZZA *SG

Omakase means “I leave it in your hands”. Discover this month’s Omakase.
15,90

VEGAN GARDEN VG,*SG

Extra virgin olive oil, vegan mozzarella, onion, cherry tomatoes, portobellos and arugula.
14,90

Il Pizzaiolo recommends

VIVACCISSIMA *SG

Truffle tapenade, Fior di latte, acorn-fed Ibérico ham, Burrata and egg yolk.
22,90

MORTADELLA E PISTACCHIO *SG

Pistachio pesto, Fior di latte, Mortadella al tartufo, Burrata, arugula and pistacchios.
18,90

SALAMI PICCANTE *SG

San Marzano DOP, Fior di latte, Spicy Salami, red onion, chili flakes and hot honey.
12,90

TARTUFO NERO V, *SG

Truffle tapenade, Fior di latte, portobellos, Grana Padano DOP and truffled ricotta.
16,90

DIPS

Enjoy every last bite: Truffled Ricotta, Hot Honey, Caesar, Ricotta Pesto or Honey Mustard. 1,20 each.

SPRITZ

APEROL

Aperol, Prosecco and San Pellegrino.
Served in a wine glass with ice and orange.
7,40

HUGO

Elderflower, Prosecco and San Pellegrino.
Served in a wine glass with ice and lemon.
7,40

VIOLET

Campari, Monin Violette and Prosecco.
Served in a wine glass with ice and blackberries.
7,40

LIMONCELLO

Limoncello, Prosecco and San Pellegrino.
Served in a wine glass with ice and lemon.
7,40

CLASSICI

NEGRONI

Ginebra, Campari and Vermut Rosso.
Served in a whisky glass with ice and orange.
9,40

GARIBALDI

Campari, orange juice and San Pellegrino.
Served in a high-ball glass with ice and orange.
7,90

AMERICANO

Vermut Rosso, Campari and San Pellegrino.
Served in a whisky glass with ice and orange.
8,40

MIMOSA

Orange juice, Prosecco and limoncello.
6,40

BELLINI

Peach nectar, Prosecco and elderflower.
6,40

LIQUORE A MODO TUO

Choose your vodka, rum or whisky
with a soft drink of your choice.
From 7,90

GIN & TONIC BOTANICO

Back in the 11th century, Italian monks infused
juniper berries and botanicals to create their own
elixirs. This is our homage to that ancient craft.

MORA ROSA

Puerto de Indias, Royal Bliss Berry and blackberries.
Lightly fruity with notes of wild berries.
9,90

ALL'ARANCIA

Martin Miller's, Royal Bliss and orange juice.
Served in a high-ball glass with ice and orange.
10,90

CLASSICO

Gin of your choice with Royal Bliss tonic.
Served in a high-ball glass with lemon.
From 7,90

DOLCI & BARRA

Handcrafted desserts, Italian-style cocktails, and a carefully selected list of beers and wines.
Raise your glass, savour the moment, and indulge till the very last bite.

LA DOLCE VITA

MORTE AL CIOCCOLATO V

Warm 70% Belgian chocolate
coulant served with Badiani
artisan gelato.
8,40

PISTACCHIO PANNACOTTA V

Made to share. Silky homemade
panna cotta topped with our
signature pistachio cream.
9,90

CHEESECAKE V,*SG

Goat cheese cheesecake
with raspberry jam and
Lotus biscuit crumble.
6,90

PANUOZZO DI NUTELLA V

Freshly baked sourdough
panuozzo filled
with Nutella.
6,90

TIRAMISÙ DELLA MAMMA V

Our homemade tiramisù,
savoardi soaked in coffee,
mascarpone mousse and cocoa.
6,90

GELATO *Badiani* *VG,SG

Artisanal gelato by Badiani.
Dolcevita, Pistacchio
or Strawberry sorbet.
From 4,90

ROSSO

NORICO ROSSO IGT

Merlot and Cabernet Sauvignon. IGT Cavit.
Glass 4,00 - Bottle 16,90

CHIANTI RISERVA ORO DOCG

. Sangiovese and Cabernet. DOCG Chianti Riserva.
Glass 5,40 - Bottle 22,90

RAMÓN BILBAO CRIANZA DOC

Tempranillo. DO Rioja.
Glass 4,90 - Bottle 19,90

RAMÓN BILBAO RESERVA DOC

Garnacha, mazuelo and tempranillo. DO Rioja.
Bottle 29,90

JORDI MIRÓ ENNAK DO TERRA ALTA

Garnacha, Cariñena and Merlot. DO Terra alta.
Bottle 19,90

BIANCO

NORICO BIANCO IGT

Chardonnay and Nosiola. IGT Trentino Alto Adige
Glass 4,00 - Bottle 16,90

FALANGHINA IGP BENEVENTO

Falanghina. IGP Benevento, Campània.
Glass 5,40 - Bottle 19,90

RAMÓN BILBAO VERDEJO DO

Verdejo. DO Rueda, Castilla y León.
Glass 4,90 - Bottle 18,90

MAR DE FRADES ALBARIÑO DO

Albariño. DO Rias Baixas.
Bottle 29,90

JORDI MIRÓ GARNATXA BLANCA DO

Garnacha blanca. DO Terra Alta.
Bottle 19,90

SPUMANTE E ROSATO

MACCARI PROSECCO DOC

Prosecco. DOC Treviso.
Glass 4,90 - Bottle 21,90

PINOT GRIGIO ROSATO IGT

Pinot Grigio. IGT Trentino Alto Adige.
Glass 4,40 - Bottle 17,90

FERRARI MAXIMUM DOC

Chardonnay, DOC Trento.
Bottle 44,90

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOC

Lambrusco and Malbo Gentile. DOC Castelvetro.
Bottle 17,90

RAMÓN BILBAO ROSADO

Garnacha negra. DO Rioja.
Bottle 18,90

CELLER VELL BRUT NATURE ECO

Macabeo, Xarel·lo and Parellada. DO Cava.
Bottle 18,90

BIRRA

BIRRA MORETTI

Pale lager, Italy - Vol 4,6%
Glass 580ml 5,40 - Bottle 3,90

18/70

Blonde Lager, Basque Country -Vol 6,2%
Glass 3,20

AMSTEL RADLER

Radler, Andalucía - Vol 2%
Glass 3,20

HEINEKEN

Pale lager, Holanda, 33cl - Vol 5%
Ampolla 3,50

EL ÁGUILA SIN FILTRAR

Lager. Madrid. 33cl - Vol 5.5%
Bottle 3,50

CRUZCAMPO SIN GLUTEN

Pilsen, Andalucía. Vol 5,6%
Bottle 3,50

HEINEKEN 0,0

Pale Lager, Holland. 33cl - Vol 0,0%
Bottle 3,20

BIBITE DIVERSE

ACQUA PANNA

Still. Bottle 50cl. 3,20

SAN PELLEGRINO

Sparkling. Bottle 50cl. 3,50

COCA-COLA

Bottle 35cl. 3,50

COCA-COLA ZERO

Bottle 35cl. 3,50

FUZE TEA

Bottle 35cl. 3,50

AQUARIUS

Bottle 35cl. 3,50

FANTA

Orange or Lemon.
Bottle 35cl. 3,50

GRANINI JUICE

Orange, peach, pineapple or apple.
Bottle 20cl. 2,50

CAFFÈ

ESPRESSO

1,60

MACCHIATO

1,70

LATTE

1,90

CAPUCCINO

2,00

CORRETTO

liquor 2,70-3,70

TÈ

2,00

