



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



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

ES

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

Nuestras pastas frescas al huevo se elaboran a mano con sémola italiana y las cocinamos al dente para resaltar su textura y lograr una unión perfecta con nuestras salsas caseras.

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



MODERN
ITALIAN

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.