



MODERN ITALIAN

# 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

Pasta fresca a l'ou elaborada a mà amb sèmola italiana. La cuinem al dente per ressaltar la textura i aconseguir una unió perfecta amb les nostres salses.

Escull la teva pasta: Rigatoni, Spaghettoni o Mezzi Paccheri.

### AMATRICIANA

Salsa de tomàquet San Marzano DOP, guanciale i Grana Padano.  
14

### SAN MARZANO E STRACCIATELLA V

Salsa de tomàquet San Marzano DOP, stracciatella de burrata i un toc de vinagreta d'alfàbrega.  
17

### CACIO E PEPE V

La recepta clàssica. Pecorino Romano, Grana Padano i pebre.  
15

### CARBONARA

Rovells d'ou, Pecorino Romano, guanciale i pebre negre.  
17

### LIMONATA

Cremosa salsa de Pecorino i ricotta, ratlladura de llimona y Grana Padano.  
15

### RAGÙ DELLA NONNA

Ragù de galta de vedella al Chianti i guanciale, Grana Padano.  
17

### TARTUFO E FUNGHI V

Pasta fresca banyada en la nostra salsa casolana de tòfona negra i portobellos, cruixent de Grana Padano.  
18

### ALLA GRICIA

Pecorino Romano, guanciale, Grana Padano i pebre negre.  
16

### PISTACCHIOSA V

El nostre pesto casolà de festuc, Grana Padano DOP, ricotta i festucs.  
19

### ZOZZONA DI V

El nostre Ragù, rovell d'ou i Pecorino Romano DOP, guanciale i Grana Padano DOP.  
18

## PIZZA AL LIEVITO MADRE

Pizza contemporània amb molt d'ofici. Elaborem la nostra massa a diari i la fermentem 48 h. Enfornem 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 i xerry marinats  
12

#### PROSCIUTTO E FUNGHI \*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, Prosciutto cotto i Portobellos.  
14

#### QUATTRO FORMAGGI V,\*SG

Base AOVE, Fior di Latte, Gorgonzola, Tallegio, Cruixent de Grana Padano i mel.  
15

#### BBQ DI MANZO \*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, galta de vedella, ceba vermella i salsa BBQ.  
16

#### CARBONARA ORIGINALE \*SG

AOVE, Fior di Latte, Guanciale cruixent, rovell d'ou i Grana Padano DOP  
16

### GOURMET DI V

#### BURRATA SAN MARZANO V,\*SG

, Fior di latte, Burrata, tomaquet sec, ruca i vinagreta d'alfàbrega.  
17

#### IBÉRICA \*SG

San Marzano DOP, Fior di latte i pernil ibèric.  
20

#### PERA E GORGONZOLA V,\*SG

Base de ricotta, Fior di latte, gorgonzola i pera en almívar.  
16

#### PORCAMELLA \*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, porchetta, ceba vermella i mel mostassa.  
17

#### VEGAN GARDEN VG,\*SG

San Marzano DOP, Mozzarella Vegana, ceba vermella, tomaquet sec, portobello, oli d'alfàbrega i ruca.  
15

Il Pizzaiolo recomana

#### VIVACCISSIMA \*SG

Base de ricotta, Fior di latte, Pernil ibèric, Burrata, rovell d'ou, crema de tòfona, ruca i Grana Padano.  
23

#### MORTADELLA E PISTACCHIO \*SG

Base de ricotta, Fior di latte, Mortadella al tartufo, Burrata, fastucs i ruca.  
19

#### SALAMI PICCANTE \*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, Salami Piccante, ceba vermella, chili flakes i mel.  
14

#### TARTUFO NERO V,\*SG

Base de ricotta, Fior di latte, portobellos, Grana Padano i crema de tòfona.  
17

## PER INIZIARE

### OLIVES AL CAMPARI VG,SG,SL

Olives Nocellara, Gordal i Aragón marinades i perfumades amb Campari.  
3,50

### FOCACCIA DELLA CASA VG,SL

Focaccia esponjosa i cruixent.  
3 uds des de 3,50 / 6 uds des de 5,50

Perfecte per a compartir mentre explores el menú!

### TAGLIERE DI V

Taula amb Mortadella al tartufo IGP, Spianata Piccante, Prosciutto Cotto, Burrata i focaccia.  
23

## ANTIPASTI

### STRACCIATELLA V

Stracciatella de Burrata amb xerris, tomaquet sec, vinagreta d'alfàbrega i focaccia.  
14

### BURRATA IBÉRICA SG

Ruca, enciam romana, xerris, tomaquet sec, Burrata, pernil ibèric i mel trufada.  
19

### V-TELLO TONNATO SG

Rodó de vedella blanca a rodanxes, tàperes, maionesa de tonyina, ruca i vinagreta d'alfàbrega.  
16

### RICOTTA TARTUFATA V

Ricotta batuda amb mel trufada. Servida amb focaccia.  
9,5

### PORCHETTA AL FORNO SL

Porchetta al forn amb mel mostassa y ceba.  
16

## INSALATA

### BURRATA CAPRESE V,SG

Burrata, tomaquets xerri, tomaquet sec, ruca i vinagreta d'alfàbrega  
15

### BURRATA E PISTACCHIO V,SG

Enciam romana, ruca, Burrata di Puglia, xerris, tomàquet sec, pesto de pistatxo i trossets de pistaxo.  
17

### INSALATA CAESAR

Enciam romana, contracuixa de pollastre rostida, Guanciale, cruixent de Grana Padano, Grana Padano i salsa Ceasar.  
15

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

**Plat Estrella** V Vegetarià SG Sense Gluten  
**Per compartir** VG Vegà SL Sense Lactosa

**DIPS** Per a gaudir fins l'últim mos: Caesar, Mel trufada o Mel Mostassa. 1,20



MODERN ITALIAN

# 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

Pasta fresca al huevo elaborada a mano con sémola italiana. Cocinamos al dente para resaltar su textura y lograr una unión perfecta con nuestras salsas caseras.

Elige tu pasta: Rigatoni, Spaghettoni o Mezzi Paccheri.

### AMATRICIANA

Salsa de tomate San Marzano DOP, guanciale i Grana Padano.  
14

### RAGÙ DELLA NONNA

Ragù de carrillera al Chianti y guanciale, Grana Padano  
17

### SAN MARZANO E STRACCIATELLA V

Salsa de tomate San Marzano DOP, stracciatella de burrata y aceite de albahaca.  
17

### TARTUFO E FUNGHI V

Creмосa salsa de trufa y portobellos casera i crujiente de Grana Padano.  
18

### CACIO E PEPE V

La receta clásica. Pecorino Romano DOP, Grana Padano DOP y pimienta.  
15

### ALLA GRICIA

Pecorino Romano, guanciale, Grana Padano y pimienta  
16

### CARBONARA

Yemas de huevo, Pecorino Romano DOP, Guanciale y pimienta negra.  
17

### PISTACCHIOSA V

Nuestro pesto casero de pistacho, Grana Padano DOP, ricotta y pistachos.  
19

### LIMONATA

Creмосa salsa de Pecorino y ricotta, ralladura de limón y Grana Padano.  
15

### ZOZZONA DI V

Nuestro Ragù, yema de huevo y Pecorino Romano DOP, guanciale y Grana Padano DOP.  
18

## PER INIZIARE

### OLIVES AL CAMPARI VG,SG,SL

Olivas Nocellara, Gordal y Aragón marinadas y perfumadas con Campari.  
3,50

### FOCACCIA DELLA CASA VG,SL

Focaccia esponjosa y crujiente.  
3 uds desde 3,50 / 6 uds desde 5,50

¡Perfecto para compartir mientras exploras el menú!

### TAGLIERE DI V

Tabla con Mortadella al tartufo IGP, Spianata Piccante, Prosciutto Cotto, Burrata y focaccia.  
23

## ANTIPASTI

### STRACCIATELLA V

Stracciatella de Burrata con cherrys, tomate seco, vinagreta de albahaca y focaccia.  
14

### BURRATA IBÉRICA SG

Rúcula, lechuga romana, cherrys, tomate seco, Burrata, jamón ibérico i miel trufada.  
19

### V-TELLO TONNATO SG

Lonchas de redondo de ternera blanca, alcaparras, mayonesa de atún, rúcula y vinagreta de albahaca.  
16

### RICOTTA TARTUFATA V

Ricotta batida con miel trufada. Servida con focaccia.  
9,50

### PORCHETTA AL FORNO SL

Porchetta al horno con miel mostaza y cebolla  
16

## INSALATA

### BURRATA CAPRESE V,SG

Burrata, tomates cherry, tomate seco rúcula y vinagreta de albahaca.  
15

### BURRATA E PISTACCHIO

Lechuga romana, rúcula, Burrata di Puglia, cherrys, tomate seco, pesto de pistacho i trocitos de pistacho.  
17

### INSALATA CAESAR

Lechuga romana, contramuslo de pollo asado, Guanciale, crujiente de Grana Padano, Grana Padano y salsa Ceasar.  
15

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

## 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 i cherrys marinados.  
12

#### PROSCIUTTO E FUNGHI \*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, Prosciutto cotto y Portobellos.  
14

#### QUATTRO FORMAGGI V,\*SG

AOVE, Fior di Latte, Gorgonzola, Taleggio, Crujiente de Grana Padano, miel.  
15

#### BBQ DI MANZO \*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, carrillera de ternera, cebolla y BBQ.  
16

#### CARBONARA ORIGINALE \*SG

AOVE, Fior di Latte, Guanciale crujiente, yema de huevo y Grana Padano DOP.  
16

### GOURMET DI V

#### BURRATA SAN MARZANO V,\*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, Burrata, tom. seco, rúcula y vinagreta de albahaca.  
17

#### IBÉRICA DI BELLOTA \*SG

San Marzano DOP, Fior di latte i jamón ibérico.  
20

#### PERA E GORGONZOLA V,\*SG

Base de ricotta, Fior di latte, gorgonzola y pera en almíbar.  
16

#### PORCAMELLA \*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, Porchetta, cebolla roja, miel mostaza.  
17

#### VEGAN GARDEN VG,\*SG

San Marzano DOP, Mozzarella Vegana, cebolla, tomate seco, portobellos, vinagreta de albahaca y rúcula.  
15

Il Pizzaiolo raccomanda

### VIVACCISSIMA \*SG

Base de ricotta, Fior di latte, jamón ibérico, Burrata, yema de huevo, Rúcula, crema de trufa y Grana Padano.  
23

### SALAMI PICCANTE \*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, Salami Piccante, cebolla morada, chili y miel.  
14

### MORTADELLA E PISTACCHIO \*SG

Base de ricotta, Fior di latte, Mortadella al tartufo, Burrata, pistachos y rúcula.  
19

### TARTUFO NERO V,\*SG

Base de ricotta, Fior di latte, portobellos, Grana Padano DOP y crema de trufa.  
17

**DIPS** Disfruta hasta el último bocado: Caesar, Miel trufada o Miel Mostaza. 1,20



MODERN  
ITALIAN

# 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.

Choose your pasta: Rigatoni, Spaghettoni or Mezzi Paccheri.

### AMATRICIANA

San Marzano DOP sauce, guanciale and Grana Padano  
14

### RAGÙ DELLA NONNA

Our veal cheek ragù with Chianti and guanciale, and Grana Padano  
17

## PER INIZIARE

### OLIVES AL CAMPARI VG,SG,SL

Marinated Nocellara, Gordal and Aragón olives with a touch of Campari.  
3,50

### FOCACCIA DELLA CASA VG,SL

Light and crisp artisanal focaccia.  
3 pcs from 3,50 / 6 pcs from 5,50

### SAN MARZANO E STRACCIATELLA V

San Marzano DOP sauce, topped with stracciatella di burrata and basil oil.  
17

### TARTUFO E FUNGHI V

Truffle and portobello cream, with Grana Padano crunch and truffled ricotta.  
18

### CACIO E PEPE V

The classic recipe. Pecorino Romano DOP, Grana Padano DOP and pepper.  
15

### ALLA GRICIA

Pecorino Romano, guanciale, Grana Padano and black pepper.  
16

### CARBONARA V

Creamy egg yolk sauce with Pecorino Romano, guanciale and pepper.  
17

### PISTACCHIOSA V

Our homemade pistachio pesto, Grana Padano DOP and pistachios.  
19

### LIMONATA

Creamy pecorino and ricotta sauce lemon zest and Grana Padano.  
15

### ZOZZONA DI V

Our veal cheek ragù, egg yolk, Pecorino Romano DOP, guanciale and Grana Padano DOP.  
18

Perfect to share while exploring the menu!

### TAGLIERE DI V

Our table with Mortadella al tartufo IGP, Spianata Piccante, Prosciutto Cotto, Burrata and focaccia.  
23

## ANTIPASTI

### STRACCIATELLA V

Creamy Stracciatella di Burrata from Puglia, cherry tomatoes, basil oil and focaccia.  
14

### BURRATA IBÉRICA SG

Burrata with arugula, lettuce, cherries, dried tomatoes, Ibérico ham and truffle honey.  
19

### V-TELLO TONNATO SG

Thinly sliced veal rump with capers, tuna mayonnaise, arugula and basil oil.  
16

### RICOTTA TARTUFATA V

Whipped ricotta with truffled honey. Served with focaccia.  
9,5

### PORCHETTA AL FORNO SL

Roasted porchetta with honey mustard and onion  
16

## INSALATA

### BURRATA CAPRESE V,SG

Burrata di Puglia, cherry tomatoes, dried tomatoes, arugula and basil oil.  
15

### BURRATA E PISTACCHIO

Romain lettuce, arugula, Burrata di Puglia, cherry tomatoes, dried tomatoes, pistacchio pesto and pistacchios.  
17

### INSALATA CAESAR

Romain lettuce, roasted chicken thighs, guanciale, Grana Padano crunch, caesar sauce and Grana Padano.  
15

## CLASSICA RIVISITATA

### REGINA MARGHERITA V,\*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, cherry tomatoes and basil oil.  
12

### PROSCIUTTO E FUNGHI \*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, Prosciutto cotto and portobellos.  
14

### QUATTRO FORMAGGI V,\*SG

EV00, Fior di Latte, Gorgonzola, Brie, Grana Padano crunch, Honey.  
15

### BBQ DI MANZO \*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, beef cheek, red onion and BBQ sauce.  
16

### CARBONARA ORIGINALE \*SG

Extra virgin olive oil, Fior di Latte, Crunchy Guanciale, egg yolks and Grana Padano DOP.  
16

## GOURMET DI V

### BURRATA SAN MARZANO V,\*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, Burrata, dried tomatoes, arugula and basil oil.  
17

### IBÉRICA DI BELLOTA \*SG

San Marzano DOP, Fior di latte and Jamón Ibérico.  
20

### PERA E GORGONZOLA V,\*SG

Creamy Ricotta, Fior di latte, gorgonzola and pear.  
16

### PORCAMELLA \*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, Porchetta, onion, and honey mustard.  
17

### VEGAN GARDEN VG,\*SG

San Marzano DOP, vegan mozzarella, onion, dried tomatoes, portobellos and arugula.  
15

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

Il Pizzaiolo recommends

### VIVACCISSIMA \*SG

Creamy Ricotta, Fior di latte, Ibérico ham, Burrata, egg yolk, arugula, truffle cream and Grana Padano.  
23

### SALAMI PICCANTE \*SG

San Marzano DOP, Fior di latte, Spicy Salami, red onion, chili flakes and honey.  
14

### MORTADELLA E PISTACCHIO \*SG

Creamy Ricotta, Fior di latte, Mortadella al tartufo, Burrata, arugula and pistacchios.  
19

### TARTUFO NERO V,\*SG

Creamy Ricotta, Fior di latte, portobellos, Grana Padano DOP and truffle cream.  
17

**DIPS** Enjoy every last bite: Caesar, Truffle Honey or Honey Mustard. 1,20 each.