



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. Elbarem 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 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

## SPRITZ

### APEROL

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

### HUGO

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

### VIOLET

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

### LIMONCELLO

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

## CLASSICI

### NEGRONI

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

### GARIBALDI

Campari, suc de taronja i San Pellegrino.  
Servit en got high-ball amb rodanxa de taronja.  
8

### AMERICANO

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

### MIMOSA

Suc de taronja, prosecco i limoncello.  
6,5

### BELLINI

Suc de prèsec, Prosecco i flor de saüc.  
6,5

### LIQUORE A MODO TUO

Escull el teu Vodka, ron o whisky preferit  
amb la teva elecció de refresc.  
Des de 6

## 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

### ALL'ARANCIA

Martin Miller's, Royal Bliss i suc de taronja.  
Servit en got high-ball amb una rodanxa de taronja.  
10

### CLASSICO

Ginebra de la teva elecció amb tónica Royal Bliss.  
Servit en got high-ball amb rodanxa de llimona.  
Des de 6

# 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.  
8,50

### PISTACCHIO PANNACOTTA V

Perfecte per a compartir. Pannacotta casolana amb la nostra crema de fastucs.  
9,5

### CHEESECAKE V,\*SG

Cheesecake de formatge de cabra amb melmelada de gerds i crumble de galleta lotus.  
7

### PANUOZZO DI NUTELLA V

Panuozzo artesà de massa mare fet al moment farcit de Nutella.  
7

### TIRAMISÙ DELLA MAMMA V

El nostre tiramisù casola, savoiardi amb cafè, mousse de mascarpone i cacau.  
7,5

### GELATO *Badiani* \*VG,SG

Gelato artesà Badiani. Dolcevita, Buontalenti Pistacchio o sorbet de maduixa.  
5

## ROSSO

### NORICO ROSSO IGT

Merlot i Cabernet Sauvignon. IGT Cavit.  
Copa 4 - Ampolla 17

### CHIANTI RISERVA ORO DOCG

Sangiovese i Cabernet. DOCG Chianti Riserva.  
Copa 5,50 - Ampolla 22

### RAMÓN BILBAO CRIANZA DOC

Ull de llebre. DO Rioja.  
Copa 5 - Ampolla 19

### LAURENTO SANGIOVESE RISERVA DOC

100% Sangiovese. DOC Sangiovese di Romagna.  
Ampolla 30

### JORDI MIRÓ ENNAK DO TERRA ALTA

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

## BIANCO

### NORICO BIANCO IGT

Chardonnay i Nosiola. IGT Trentino Alto Adige  
Copa 4 - Ampolla 17

### MALISE TREBBIANO IGT

Trebbiano. IGT Rubicone, Emilia-Romagna.  
Copa 5,50 - Ampolla 25

### RAMÓN BILBAO VERDEJO DO

Verdejo. DO Rueda, Castella i Lleó.  
Copa 5 - Ampolla 19

### MAR DE FRADES ALBARIÑO DO

Albariño. DO Rias Baixas.  
Ampolla 30

### JORDI MIRÓ GARNATXA BLANCA DO

Garnatxa blanca. DO Terra Alta  
Ampolla 19

## SPUMANTE E ROSATO

### CINZANO PROSECCO

Prosecco. DOC Treviso  
Copa 5 - Ampolla 22

### COSTA DI ROSÉ IGT

100% Sangiovese. IGT Sangiovese di Romagna  
Copa 5,5 - Ampolla 25

### FERRARI MAXIMUM DOC

Chardonnay, DOC Trento,  
Ampolla 45

### LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOC

Lambrusco i Malbo Gentile. DOC Castelvetro  
Ampolla 18

### RAMÓN BILBAO ROSADO

Garnatxa negra. DO Rioja.  
Ampolla 19

### CELLER VELL BRUT NATURE ECO

Macabeo, Xarel·lo i Parellada. DO Cava  
Ampolla 19

## BIRRA

### BIRRA MORETTI

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

### 18/70

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

### AMSTEL RADLER

Radler, Andalusia - Vol 2%  
Copa 3

### HEINEKEN

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

### EL ÁGUILA SIN FILTRAR

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

### CRUZCAMPO SENSE GLUTEN

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

### HEINEKEN 0,0

Pale Lager, Holanda. 33cl - Vol 0,0%  
Ampolla 3,50

## BIBITE DIVERSE

### ACQUA PANNA

Sense gas. Ampolla 50cl. 3

### 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, Prèsec o Poma.  
Ampolla 20cl. 2,50

## CAFFÈ

### ESPRESSO

1,70

### MACCHIATO

1,80

### LATTE

1,90

### CAPUCCINO

2

### CORRETTO

Cigaló 3

### TÈ

2



# 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

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

### SAN MARZANO E STRACCIATELLA V

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

### CACIO E PEPE V

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

### CARBONARA

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

### LIMONATA

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

### RAGÙ DELLA NONNA

Ragù de carrillera al Chianti y guanciale, Grana Padano  
17

### TARTUFO E FUNGHI V

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

### ALLA GRICIA

Pecorino Romano, guanciale, Grana Padano y pimienta  
16

### PISTACCHIOSA V

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

### ZOZZONA DI V

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

## 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

#### MORTADELLA E PISTACCHIO \*SG

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

#### SALAMI PICCANTE \*SG

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

#### 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

## 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

## SPRITZ

### APEROL

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

### HUGO

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

### VIOLET

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

### LIMONCELLO

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

## CLASSICI

### NEGRONI

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

### GARIBALDI

Campari, zumo de naranja y San Pellegrino.  
Servido en vaso high-ball con rodaja de naranja.  
8

### AMERICANO

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

### MIMOSA

Zumo de naranja, Prosecco y limoncello.  
6,50

### BELLINI

Zumo de melocotón, Prosecco i flor de sauco.  
6,50

### LIQUORE A MODO TUO

Elige tu Vodka, ron o whisky favorito  
con tu selección de refresco.  
Desde 6

## 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

### ALL'ARANCIA

Martin Miller's, Royal Bliss y zumo de naranja.  
Servido en vaso high-ball con rodaja de naranja.  
10

### CLASSICO

Ginebra de tu elección con tónica Royal Bliss.  
Servido en vaso high-ball con rodaja de limón.  
Desde 6

# 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.  
8,5

### PISTACCHIO PANNACOTTA V

Perfecto para compartir. Pannacotta casera con nuestra crema de pistacho.  
9,5

### CHEESECAKE V,\*SG

Cheesecake de queso de cabra con mermelada de frambuesa y crumble de galleta lotus.  
7

### PANUOZZO DI NUTELLA V

Panuozzo artesano de masa madre hecho al momento relleno de Nutella.  
7

### TIRAMISÙ DELLA MAMMA V

Nuestro tiramisù casero, savoiardi con caffè, mousse de mascarpone y cacao.  
7,5

### GELATO Badiani \*VG,SG

Gelato artesano Badiani. Dolcevita, Buontalenti Pistacchio o sorbete de fresa.  
5

## ROSSO

### NORICO ROSSO IGT

Merlot y Cabernet Sauvignon. IGT Cavit.  
Copa 4 - Botella 17

### CHIANTI RISERVA ORO DOCG

Sangiovese y Cabernet. DOCG Chianti Riserva.  
Copa 5,50 - Ampolla 22

### RAMÓN BILBAO CRIANZA DOC

Tempranillo. DO Rioja.  
Copa 5 - Botella 19

### LAURENTO SANGIOVESE RISERVA DOC

100% Sangiovese. DOC Sangiovese di Romagna.  
Botella 30

### JORDI MIRÓ ENNAK DO TERRA ALTA

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

## BIANCO

### NORICO BIANCO IGT

Chardonnay y Nosiola. IGT Trentino Alto Adige  
Copa 4 - Botella 17

### MALISE TREBBIANO IGT

Trebbiano. IGT Rubicone, Emilia-Romagna.  
Copa 5,50 - Botella 25

### RAMÓN BILBAO VERDEJO DO

Verdejo. DO Rueda, Castilla y León.  
Copa 5 - Botella 19

### MAR DE FRADES ALBARIÑO DO

Albariño. DO Rias Baixas.  
Botella 30

### JORDI MIRÓ GARNATXA BLANCA DO

Garnacha blanca. DO Terra Alta  
Botella 19

## SPUMANTE E ROSATO

### MACCARI PROSECCO DOC

Prosecco. DOC Treviso  
Copa 5 - Botella 22

### COSTA DI ROSÉ IGT

100% Sangiovese. IGT Sangiovese di Romagna  
Copa 5,5 - Botella 25

### FERRARI MAXIMUM DOC

Chardonnay, DOC Trento,  
Botella 45

### LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOC

Lambrusco y Malbo Gentile. DOC Castelvetro  
Botella 18

### RAMÓN BILBAO ROSADO

Garnacha negra. DO Rioja.  
Botella 19

### CELLER VELL BRUT NATURE ECO

Macabeo, Xarel·lo y Parellada. DO Cava  
Botella 19

## BIRRA

### BIRRA MORETTI

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

### 18/70

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

### AMSTEL RADLER

Radler, Andalucía - Vol 2%  
Copa 3

### 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 3,50

## BIBITE DIVERSE

### ACQUA PANNA

Sin gas. Botella 50cl. 3

### 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  
1,70

MACCHIATO  
1,80

LATTE  
1,90

CAPUCCINO  
2

CORRETTO  
Carajillo 3

TÈ  
2





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

### 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

## 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

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

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

## 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.  
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

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.

## SPRITZ

### APEROL

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

### HUGO

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

### VIOLET

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

### LIMONCELLO

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

## CLASSICI

### NEGRONI

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

### GARIBALDI

Campari, orange juice and San Pellegrino.  
Served in a high-ball glass with ice and orange.  
8

### AMERICANO

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

### MIMOSA

Orange juice, Prosecco and limoncello.  
6,50

### BELLINI

Peach nectar, Prosecco and elderflower.  
6,50

### LIQUORE A MODO TUO

Choose your vodka, rum or whisky  
with a soft drink of your choice.  
From 6

## 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

### ALL'ARANCIA

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

### CLASSICO

Gin of your choice with Royal Bliss tonic.  
Served in a high-ball glass with lemon.  
From 6

# 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.  
8,5

### PISTACCHIO PANNACOTTA V

Made to share. Silky homemade  
panna cotta topped with our  
signature pistachio cream.  
9,5

### CHEESECAKE V,\*SG

Goat cheese cheesecake  
with raspberry jam and  
Lotus biscuit crumble.  
7

### PANUOZZO DI NUTELLA V

Freshly baked sourdough  
panuozzo filled  
with Nutella.  
7

### TIRAMISÙ DELLA MAMMA V

Our homemade tiramisù,  
savoardi soaked in coffee,  
mascarpone mousse and cocoa.  
7,5

### GELATO *Badiani* \*VG,SG

Artisanal gelato by Badiani.  
Dolcevita, Pistacchio  
or Strawberry sorbet.  
5

## ROSSO

### NORICO ROSSO IGT

Merlot and Cabernet Sauvignon. IGT Cavit.  
Glass 4 - Bottle 17

### CHIANTI RISERVA ORO DOCG

Sangiovese and Cabernet. DOCG Chianti Riserva.  
Glass 5,50 - Bottle 22

### RAMÓN BILBAO CRIANZA DOC

Tempranillo. DO Rioja.  
Glass 5 - Bottle 19

### LAURENTO SANGIOVESE RISERVA DOC

100% Sangiovese. DOC Sangiovese di Romagna.  
Bottle 30

### JORDI MIRÓ ENNAK DO TERRA ALTA

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

## BIANCO

### NORICO BIANCO IGT

Chardonnay and Nosiola. IGT Trentino Alto Adige  
Glass 4 - Bottle 17

### MALISE TREBBIANO IGT

Trebbiano. IGT Rubicone, Emilia-Romagna.  
Glass 5,50 - Bottle 25

### RAMÓN BILBAO VERDEJO DO

Verdejo. DO Rueda, Castilla y León.  
Glass 5 - Bottle 19

### MAR DE FRADES ALBARIÑO DO

Albariño. DO Rias Baixas.  
Bottle 30

### JORDI MIRÓ GARNATXA BLANCA DO

Garnacha blanca. DO Terra Alta.  
Bottle 19

## SPUMANTE E ROSATO

### MACCARI PROSECCO DOC

Prosecco. DOC Treviso.  
Glass 5 - Bottle 22

### COSTA DI ROSÉ IGT

100% Sangiovese. IGT Sangiovese di Romagna  
Glass 5,5 - Bottle 25

### FERRARI MAXIMUM DOC

Chardonnay, DOC Trento.  
Bottle 45

### LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOC

Lambrusco and Malbo Gentile. DOC Castelvetro.  
Bottle 18

### RAMÓN BILBAO ROSADO

Garnacha negra. DO Rioja.  
Bottle 19

### CELLER VELL BRUT NATURE ECO

Macabeo, Xarel·lo and Parellada. DO Cava.  
Bottle 19

## BIRRA

### BIRRA MORETTI

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

### 18/70

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

### AMSTEL RADLER

Radler, Andalucía - Vol 2%  
Glass 3

### 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 3,5

## BIBITE DIVERSE

### ACQUA PANNA

Still. Bottle 50cl. 3

### 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  
1,70

MACCHIATO  
1,80

LATTE  
1,90

CAPUCCINO  
2

CORRETTO  
liquor 3

TÈ  
2

