



ANTIPASTI

CAT

 TAGLIERE DI V

Taula amb mortadella, spianata piccante, prosciutto cotto, burrata i focaccia.
19,90

FOCACCIA VG,SL

Focaccia esponjosa i cruixent, della casa o all’aglio.
3 uds 3,40 / 6 uds 5,40

OLIVES MARINADES VG,SG,SL

Olives nocellara, gordal i aragón marinades amb cítrics i espècies.
3,40

PORCHETTA AL FORNO

Cruixent porchetta al forn de pedra amb mel mostassa i ceba vermella.
16,90

 V-TELLO TONNATO

Rodó de vedella, tàperes, maionesa de tonyina, ruca i vinagreta d'alfàbrega.
15,90

STRACCIATELLA V

Stracciatella de burrata amb xerris, tomàquet sec, oli d’alfàbrega i focaccia.
13,90

BURRATA IBÈRICA

Ruca, enciam romana, xerris, tomàquet sec, Burrata, pernil ibèric i mel trufada.
17,90

RICOTTA TARTUFATA V

Ricotta batuda amb mel trufada. Servida amb focaccia della casa.
8,90

INSALATE

INSALATA CAESAR

Enciam romana, contracuixa de pollastre rostida, guanciale, cruixent de grana padano, grana padano i salsa Cèsar.
13,90

BURRATA E PISTACCHIO V,SG

Enciam romana, ruca, burrata di puglia, xerris, tomàquet sec, pesto de pistatxo i trossets de pistatxo.
15,90

PIZZA DE MASSA MARE

PROSCIUTTO E FUNGHI *SG

Base de San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto i portobellos.
12,90

SALAMI PICCANTE *SG

San Marzano DOP, fior di latte, salami picant, ceba vermella, chili flakes i mel.
12,90

REGINA MARGHERITA V,*SG

Base de San Marzano DOP, mozzarella fior di latte i xerris marinats.
11,90

QUATTRO FORMAGGI V,*SG

Base d’oli d’oliva, fior di latte, Gorgonzola, Provolone, Grana Padano i mel.
14,90

MARINARA V,*SG

Base de salsa de tomàquet San Marzano DOP, oli d’oliva amb all confitat.
10,90

TARTUFO NERO V,*SG

Base de ricotta, mozzarella fior di latte, portobellos, grana padano i crema de tòfona.
16,90

CARBONARA ORIGINALE *SG

Base d’oli d’oliva, fior di latte, guanciale cruixent, rovell d’ou i grana padano.
15,90

BBQ DE GALTA *SG

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

CALZONE PICCANTE *SG

San Marzano DOP, fior di latte, salami picant, ricotta, ceba i chili flakes.
16,90

BURRATA SAN MARZANO V,*SG

San Marzano DOP, fior di latte, Burrata, tomàquet sec, ruca i vinagreta d’alfàbrega.
16,90

 VIVACISSIMA *SG

Base de ricotta, fior di latte, pernil ibèric, burrata, crema de tòfona i ruca.
21,90

 MORTADELLA E PISTACCHIO *SG

Base de ricotta, fior di latte, Mortadella, Burrata, fastucs i ruca.
18,90

IBÈRICA *SG

Base de San Marzano DOP, mozzarella fior di latte i pernil ibèric.
19,90

PORCARAMELLA *SG

Base d’oli d’oliva, fior di latte, porchetta, ceba vermella i mel mostassa.
16,90

PERA E GORGONZOLA V,*SG

Base de ricotta, mozzarella fior di latte, Gorgonzola, pera en almívar i mel.
15,90

COMPLETA LA TEVA PIZZA

Guanciale +2,40 · Burrata +3,00 · Pollastre rostit +2,40
Fior di latte +1,40 · Grana Padano +1 · Massa sense gluten +3,40

DIPS PER LA VORA DE LA PIZZA

Mel i mostassa, Pesto de pistatxo, Cèsar o Mel Trufada
+1,20

PASTA FRESCA E RISOTTI

CARBONARA

Rovells d’ou, Pecorino Romano, guanciale i pebre negre.
16,90

CACIO E PEPE V

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

SAN MARZANO E STRACCIATELLA V

Salsa de San Marzano DOP, stracciatella de burrata i vinagreta d’alfàbrega.
16,90

 PISTACCHIOSA V

El nostre pesto casolà de festuc, Grana Padano DOP, ricotta i festucs.
18,90

RAGÙ DE GALTA

Ragù de galta de vedella al Chianti amb guanciale i Grana Padano.
16,90

ZOZZONA DI V

Ragù de galta de vedella amb salsa carbonara, guanciale i Grana Padano.
17,90

 TARTUFO E FUNGHI V

Salsa casolana de tòfona negra i portobellos, cruixent de Grana Padano.
16,90

RISOTTO TARTUFO V

Arròs cremós amb la nostra salsa de tòfona negra, portobellos i Grana Padano.
16,90

AGLIO E OLIO V

Pasta fresca amb el nostre oli d’all confitat, Grana Padano i chili flakes.
12,90

COMPLETA LA TEVA PASTA

Guanciale +2,40 · Burrata +3,00 · Pollastre rostit +2,40

ESCU LL TIPUS DE PASTA

Rigatoni, Spaghetti o Fusilli

 V Recomana  Per compartir V Vegetarià · VG Vegà · SG Sense Gluten · SL Sense Lactosa

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.

LA DOLCE VITA

PANUOZZO DI NUTELLA V

Panuzzo de pà de pizza fet
al moment farcit de Nutella.
6,90

PISTACCHIO PANNA COTTA V

Panna cotta casolana amb
la nostra crema de fastucs.
8,90

MORTE AL CIOCCOLATO V

Coulant cake artesà de xocolata
belga 70% amb Gelato Badiani.
8,90

CHEESECAKE V

Pastís de formatge de cabra amb
melmelada i crumble de galeta.
7,90

TIRAMISÙ V

Savoardi amb cafè, mousse
de mascarpone i cacau.
6,90

GELATO *Badiani* *VG, SG

Gelato artesà Badiani, sabors
de temporada a escollir.
4,90

APERITIVI E COCKTAIL

SPRITZ

CLASSICI

GIN E LIQUORI

Verd, rooibos, camamilla o menta.
2,00



ANTIPASTI

ESP

 TAGLIERE DI V

Tabla con mortadella, spianata piccante, prosciutto cotto, burrata y focaccia.
19,90

FOCACCIA VG,SL

Focaccia esponjosa y crujiente, della casa o all’aglio.
3 uds 3,40 / 6 uds 5,40

OLIVAS MARINADAS VG,SG,SL

Olivas nocellara, gordal y aragón marinadas con cítricos i especias.
3,40

PORCHETTA AL FORNO

Crujiente porchetta al horno de piedra con miel mostaza y cebolla morada.
16,90

 V-TELLO TONNATO

Redondo de ternera, alcaparras, mayonesa de atún, rúcula y vinagreta de albahaca
15,90

STRACCIATELLA V

Stracciatella de burrata con cherrys, tomate seco, vinagreta de albahaca y focaccia.
13,90

BURRATA IBÉRICA

Rúcula, lechuga romana, cherrys, tomate seco, Burrata, jamón ibérico y miel trufada.
17,90

RICOTTA TARTUFATA V

Ricotta batida con miel trufada. Servida con focaccia della casa.
8,90

INSALATE

INSALATA CAESAR

Lechuga romana, contramuslo de pollo al horno, guanciale, crujiente de grana padano, grana padano y salsa César.
13,90

BURRATA E PISTACCHIO V,SG

Lechuga romana, rúcula, burrata di puglia, cherrys, tomate seco, pesto de pistacho i trocitos de pistacho.
15,90

PIZZA DE MASA MADRE

PROSCIUTTO E FUNGHI *SG

Base de San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto y portobellos.
12,90

SALAMI PICCANTE *SG

San Marzano DOP, fior di latte, salami picante, cebolla, chili flakes y miel.
12,90

REGINA MARGHERITA V,*SG

Base de San Marzano DOP, mozzarella fior di latte y cherrys marinados.
11,90

QUATTRO FORMAGGI V,*SG

Base de AOVE, fior di latte, Gorgonzola, Provolone, Grana Padano y miel.
14,90

MARINARA V,*SG

Base de salsa de tomate San Marzano DOP, aceite de ajo confitado.
10,90

TARTUFO NERO V,*SG

Base de ricotta, mozzarella fior di latte, portobellos, grana padano y crema de trufa.
16,90

CARBONARA ORIGINALE *SG

Base de AOVE, fior di latte, guanciale crujiente, yema de huevo y grana padano.
15,90

BBQ DE CARRILLERA *SG

Base de San Marzano DOP, fior di latte, carrillera de ternera, cebolla y salsa BBQ.
15,90

CALZONE PICCANTE *SG

San Marzano DOP, fior di latte, salami picante, ricotta, cebolla y chili flakes.
16,90

BURRATA SAN MARZANO V,*SG

San Marzano DOP, fior di latte, Burrata, tomate seco, rúcula y aceite de albahaca.
16,90

 VIVACISSIMA *SG

Base de ricotta, fior di latte, jamón ibérico, burrata, crema de trufa y rúcula.
21,90

 MORTADELLA E PISTACCHIO *SG

Base de ricotta, fior di latte, Mortadella, Burrata, pistacho y rúcula.
18,90

IBÉRICA *SG

Base de San Marzano DOP, mozzarella fior di latte y jamón ibérico.
19,90

PORCARAMELLA *SG

AOVE, fior di latte, porchetta, cebolla morada y miel mostaza.
16,90

PERA E GORGONZOLA V,*SG

Base de ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola, pera en almíbar i miel.
15,90

COMPLETA TU PIZZA

Guanciale +2,40 · Burrata +3,00 · Pollo marinado +2,40
Fior di latte +1,40 · Grana Padano +1 · Masa sin gluten +3,40

DIPS PARA EL BORDE DE TU PIZZA

Miel mostaza, Pesto de pistacho, César o Miel Trufada
+1,20

PASTA FRESCA E RISOTTI

CARBONARA

Yemas de huevo, Pecorino Romano, guanciale y pimienta negra.
16,90

CACIO E PEPE V

La receta clásica. Pecorino Romano, Grana Padano y pimienta.
14,90

SAN MARZANO E STRACCIATELLA V

Salsa de San Marzano DOP, stracciatella de burrata y vinagreta de albahaca.
16,90

 PISTACCHIOSA V

Nuestro pesto casero de pistacho, Grana Padano DOP, ricotta y pistachos.
18,90

RAGÙ DE CARRILLERA

Ragù de carrillera de ternera al Chianti con guanciale y Grana Padano.
16,90

ZOZZONA DI V

Ragù de carrillera de ternera con salsa carbonara, guanciale y Grana Padano.
17,90

 TARTUFO E FUNGHI V

Salsa casera de trufa negra y portobellos, crujiente de Grana Padano.
16,90

RISOTTO TARTUFO V

Arroz cremoso con nuestra salsa de trufa negra, portobellos y Grana Padano.
16,90

AGLIO E OLIO

Pasta fresca con nuestro aceite de ajo confitado, Grana Padano y chili flakes.
12,90

COMPLETA TU PASTA

Guanciale +2,40 · Burrata +3,00 · Pollo asado +2,40

ELIGE EL TIPO DE PASTA

Rigatoni, Spaghetti o Fusilli

 V Recomendado  Para compartir V Vegetariano · VG Vegano · SG Sin Gluten · SL Sin Lactosa

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



ANTIPASTI

ENG

V **2** **TAGLIERE DI V**

Sharing board with mortadella, spicy salami, prosciutto, burrata and focaccia.
19,90

FOCACCIA VG,SL

Fluffy and crispy focaccia, classic or garlic.
3 pcs 3,40 / 6 pcs 5,40

MARINATED OLIVES VG,SG,SL

Nocellara, Gordal and Aragón olives marinated with citrus and spices.
3,40

PORCHETTA AL FORNO

Crispy stone-oven porchetta with honey mustard and red onion.
16,90

V **V-TELLO TONNATO**

Sliced veal with capers, tuna mayonnaise, arugula and basil vinaigrette.
15,90

STRACCIATELLA V

Burrata stracciatella with cherry tomatoes, sun-dried tomatoes, basil oil and focaccia.
13,90

BURRATA IBÉRICA

Arugula, lettuce, cherry and dried tomatoes, burrata, Iberian ham and truffle honey.
17,90

RICOTTA TARTUFATA V

Whipped ricotta with truffle honey. Served with focaccia.
8,90

INSALATE

INSALATA CAESAR

Romaine lettuce, roasted chicken thigh, guanciale, Grana Padano crunch, grated Grana Padano and Caesar dressing.
13,90

BURRATA E PISTACCHIO V,SG

Romaine lettuce, arugua, Burrata di Puglia, cherry tomatoes, sun-dried tomatoes, pistachio pesto and crushed pistachios.
15,90

SOURDOUGH PIZZA

PROSCIUTTO E FUNGHI *SG

San Marzano DOP tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, prosciutto cotto and portobellos.
12,90

SALAMI PICCANTE *SG

San Marzano DOP tomato, Fior di Latte, spicy salami, red onion, chilli flakes and honey.
12,90

REGINA MARGHERITA V,*SG

San Marzano DOP tomato, Fior di Latte and marinated cherry tomatoes.
11,90

QUATTRO FORMAGGI V,*SG

Olive oil base, Fior di Latte, Gorgonzola, Provolone, Grana Padano and honey.
14,90

MARINARA V,*SG

San Marzano DOP tomato sauce, garlic infused extra virgin olive oil.
10,90

TARTUFO NERO V,*SG

Ricotta base, Fior di Latte mozzarella, portobellos, Grana Padano and truffle cream.
16,90

CARBONARA ORIGINALE *SG

Olive oil base, Fior di Latte mozzarella, crispy guanciale, egg yolk and Grana Padano.
15,90

BEEF CHEEK BBQ *SG

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

CALZONE PICCANTE *SG

San Marzano DOP, fior di latte, spicy salami, ricotta, onion and chili flakes.
16,90

BURRATA SAN MARZANO V,*SG

San Marzano tomato, Fior di Latte, burrata, dried tomato, arugula and basil oil.
16,90

V **VIVACISSIMA** *SG

Ricotta base, Fior di Latte, Iberian ham, burrata, truffle cream and arugula.
21,90

V **MORTADELLA E PISTACCHIO** *SG

Ricotta base, Fior di Latte, mortadella, burrata, pistachios and arugula.
18,90

IBÉRICA *SG

San Marzano DOP tomato, Fior di Latte mozzarella and Iberian ham.
19,90

PORCAMELLA *SG

Olive oil base, Fior di Latte, porchetta, red onion and honey mustard.
16,90

PERA E GORGONZOLA V,*SG

Ricotta base, Fior di Latte mozzarella, Gorgonzola, pear in syrup and honey.
15,90

COMPLETE YOUR PIZZA

Guanciale +2,40 · Burrata +3,00 · Roasted chicken +2,40
Fior di latte +1,40 · Grana Padano +1 · Gluten-free base +3,40

DIPS FOR THE CRUST

Honey mustard, Pistachio pesto, Caesar or Truffle honey.
+1,20

PASTA FRESCA E RISOTTI

CARBONARA

Egg yolks, Pecorino Romano, guanciale and black pepper.
16,90

CACIO E PEPE V

The classic recipe: Pecorino Romano, Grana Padano and black pepper.
14,90

SAN MARZANO E STRACCIATELLA V

San Marzano DOP tomato sauce, burrata stracciatella and basil vinaigrette.
16,90

V **PISTACCHIOSA** V

Our homemade pistachio pesto, Grana Padano DOP, ricotta and pistachios.
18,90

BEEF CHEEK RAGÙ

Beef cheek ragù slow-cooked with Chianti, guanciale and Grana Padano.
16,90

ZOZZONA DI V

Beef cheek ragù with carbonara sauce, guanciale and Grana Padano DOP.
17,90

V **TARTUFO E FUNGHI** V

Homemade black truffle sauce, portobello mushrooms and Grana Padano crunch.
16,90

RISOTTO TARTUFO V

Creamy risotto with our black truffle sauce, portobello mushrooms and Grana Padano.
16,90

AGLIO E OLIO

Frash pasta with our garlic infused oil, grana padano and chili flakes.
12,90

COMPLETE YOUR PASTA

Guanciale +2,40 · Burrata +3,00 · Roasted chicken +2,40

CHOOSE YOUR TYPE OF PASTA

Rigatoni, Spaghetti or Fusilli

V V Recommends **2** To share V Vegetarian · VG Vegan · SG Gluten-free · SL Lactose-free

If you have any allergies or intolerances, please speak to our team.
Although we take measures to prevent cross-contamination, our dishes may contain traces of allergens.

LA DOLCE VITA

PANUOZZO DI NUTELLA

Sourdough pizza-bread panuozzo filled with Nutella.
6,90

PISTACCHIO PANNA COTTA

Pistachio panna cotta with pistachio cream and crunch.
8,90

MORTE AL CIOCCOLATO

Warm 70% Belgian chocolate fondant served with gelato.
8,90

CHEESECAKE

Goat's cheese cheesecake with raspberry jam and Lotus crumble.
7,90

TIRAMISÙ

Coffee-soaked Savoiardi, mascarpone mousse and cocoa.
6,90

GELATO *VG,SG

Artisan Italian Badiani gelato. Selection of seasonal flavours.
4,90

APERITIVI E COCKTAIL

SPRITZ

APEROL

Aperol, Prosecco and San Pellegrino.
6,90

HUGO

Elderflower, Prosecco and San Pellegrino.
6,90

VIOLET

Campari, Monin Violette and Prosecco.
6,90

LIMONCELLO

Limoncello, Prosecco and San Pellegrino.
6,90

CLASSICI

NEGRONI

Gin, Campari and red vermouth.
8,90

TINTO DE VERANO

Norico Rosso red wine with lemon soda.
4,40

VERMOUTH ROSSO

Vermout Cinzano with ice and orange.
3,90

MIMOSA

Orange juice, Limoncello and Prosecco.
5,90

GIN E LIQUORI

GIN TONIC CLASSICO

Choice of gin with Royal Bliss
Des de 6,90

GIN MORA ROSA

Puerto de Indias with Royal Bliss Berry
7,90

COMBINAT

Vodka, rum or whisky, choice of mixer.
Des de 6,90

SHOTTINO

Limoncello, Grappa, Baileys or Tequila
Des d'1,00

ENOTECA

ROSSO

NORICO ROSSO IGT

Merlot, Cabernet Sauvignon. IGT Cavit.
Glass 3,90 - Bottle 16,90

CHIANTI RISERVA ORO DOCG

Sangiovese, Cabernet. DOCG Chianti Riserva.
Glass 5,40 - Bottle 21,90

RAMÓN BILBAO CRIANZA DOC

Ull de llebre. DO Rioja.
Glass 4,90 - Bottle 19,90

LAURENTO SANGIOVESE RISERVA DOC

100% Sangiovese. DOC Sangiovese di Romagna.
Bottle 29,90

JORDI MIRÓ ENNAK DO TERRA ALTA

Garnatxa, Carinyena, Merlot. DO Terra alta.
Bottle 19,90

BIANCO

NORICO BIANCO IGT

Chardonnay, Nosiola. IGT Trentino
Glass 3,90 - Bottle 16,90

MALISE TREBBIANO IGT

Trebbiano. IGT Rubicone
Bottle 29,90

RAMÓN BILBAO VERDEJO DO

Verdejo. DO Rueda, Castilla y León.
Glass 4,90 - Bottle 19,90

MAR DE FRADES ALBARIÑO DO

Albariño. DO Rías Baixas.
Bottle 29,90

JORDI MIRÓ GARNATXA BLANCA DO

Garnatxa blanca. DO Terra Alta
Bottle 20,90

SPUMANTE E ROSATO

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOC

Lambrusco, Malbo. DOC Castelvetro
Bottle 17,90

COSTA DI ROSÉ IGT

100% Sangiovese. IGT Sangiovese
Glass 5,90 - Bottle 29,90

CINZANO PROSECCO

Prosecco. DOC Treviso
Glass 4,90 - Bottle 19,90

RAMÓN BILBAO ROSADO

Garnatxa negra. DO Rioja.
Bottle, 19,90

CELLER VELL BRUT NATURE ECO

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

IL BAR

BIRRA

BIRRA MORETTI

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

18/70

Blonde Lager, País Vasco -Vol 6,2%
Glass 2,90

AMSTEL RADLER

Radler, Andalucía - Vol 2%
Glass 2,90

HEINEKEN / HEINEKEN 0,0

Pale lager, Holanda, 33cl - Vol 5% / 0,0%
Bottle 3,40

EL ÁGUILA SIN FILTRAR

Lager. Madrid. 33cl - Vol 5.5%
Bottle 3,40

CRUZCAMPO GLUTEN-FREE

Pilsen, Andalucía. Vol 5,6%
Bottle 3,40

BIBITE DIVERSE

ACQUA PANNA

Still water. Bottle 50cl. 2,90

SAN PELLEGRINO

Sparkling water. Bottle 50cl. 3,40

COCA-COLA ORIGINAL / ZERO

Bottle 35cl. 3,40

FUZE TEA

Bottle 35cl. 3,40

AQUARIUS

Bottle 35cl. 3,40

FANTA ORANGE / LEMON

Bottle 35cl. 3,40

GRANINI JUICE

Orange, pineapple, peach, apple.
Bottle 20cl. 2,40

CAFFÈ E TÈ

AFFOGATO

Gelato dolcevita with espresso. 4,40

ESPRESSO

Single espresso. 1,70

MACCHIATO

Espresso with a dash of milk. 1,80

CAFFÈ LATTE

Coffee with milke. 1,90

CAPPUCCINO

Espresso with milk, foam and cocoa.
2,00

CAFFÈ CORRETO

Espresso with Baileys, whisky or rum. 2,90

TEA / INFUSION

Green tea, rooibos, chamomile or mint.
2,00

