



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

ESCULL EL 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.



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 **Recomienda**  **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

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-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

VIVACISSIMA *SG

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

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, Pistacchio 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

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

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 Recommends  To share  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.