

ENSALADAS E TARTARES / AMANIDES & TARTARS

ENSALADA CÉSAR



10 €

Crujiente mezcla de lechuga, pollo y tomate, salsa César tradicional y láminas de parmesano. Barreja cruixent d'enciam, pollastre i tomàquet, salsa César tradicional i làmines de parmesà.

ENSALADA DE ATÚN



9 €

Mezcla fresca de lechuga, atún, aceitunas negras, cebolla y tomate, con un suave hilo de aceite de oliva. Barreja fresca d'enciam, tonyina, olives negres, ceba i tomàquet, amb un suau raig d'oli d'oliva.

ENSALADA DE SALMÓN



10 €

Mezcla de lechuga y tomate con salmón ahumado, aguacate y un ligero toque cítrico de limón, acompañada de salsa teriyaki, sésamo.. Barreja d'enciam i tomàquet amb salmó fumat, alvocat i un lleuger toc cítric de llimona, acompanyada de salsa teriyaki, sésam.

ENSALADA CAPRESE



8 €

Tomate y mozzarella fresca con orégano, salsa pesto y un delicado chorrito de aceite de oliva. Tomàquet i mozzarella fresca amb farigola, salsa pesto i un delicat raig d'oli d'oliva.

TARTAR DE SALMÓN



14 €

Salmón fresco con aguacate, cebollino, salsa de soja y salsa teriyaki, terminado con un toque especial. Salmó fresc amb alvocat, cibulet, soja i salsa teriyaki, rematat amb un matís especial.

TARTAR DE ATÚN



12 €

Atún fresco con mango y una salsa ligeramente picante. Tonyina fresca amb mango i salsa lleugerament picant.

TARTAR DE TERNERA



15 €

140 g de solomillo de ternera con cebolla, uevo mostaza Dijon, perejil, salsa especial y alcaparras. 140 g de filet de vedella amb ceba, ou, mostassa Dijon, julivert, salsa especial i tàperes.

PASTAS TIERRA Y MAR / PASTES TERRA I MAR

ESPAGUETIS CON ALMEJAS



14 €

Espaguetis con almejas, tomate cherry, ajo y perejil. Espaguetis amb cloïsses, tomàquet cherry, all i julivert.

PACCHERI CON GAMBAS



14 €

Paccheri con gambas, calabacín y una salsa de mantequilla, nata, curry y cúrcuma. Paccheri amb gambes, carbassó i una salsa de mantega, nata, curry i cúrcuma.

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO



19 €

Espaguetis frescos con mejillones, tomate cherry, almejas, calamares, ajo y perejil. Espaguetis frescos amb musclos, tomàquet cherry, cloïsses, calamars, all i julivert.

CARBONARA DE MAR



19 €

Espaguetis frescos, huevo, queso pecorino, parmesano, salmón y atún. Espaguetis frescos, ou, formatge pecorino, parmesà, salmó i tonyina.

CARBONARA TRADICIONAL



15 €

Espaguetis frescos con huevo, pecorino, parmesano, tocino y pimienta negra. Espaguetis frescos amb ou, formatge pecorino, parmesà, tocino i pebre negre.

RISOTTO DE SETAS



14 €

Cremoso risotto elaborado con setas. Risotto cremós elaborat amb bolets.

ESPAGUETIS CON BURRATA



14 €

Espaguetis frescos con salsa de tomate y burrata cremosa. Espaguetis frescos amb salsa de tomàquet i burrata cremosa.

TAGLIATELLE CON TRUFA



17 €

Tagliatelle frescos con salsa cremosa de nata y pecorino, acompañados de trufa. Tagliatelle frescos amb salsa cremosa de nata i pecorino, acompanyats de tòfona.

ESPAGUETIS A LA AMATRICIANA



15 €

Espaguetis con guanciale crujiente, salsa de tomate, cebolla y queso pecorino, realzados con pimienta negra. Espaguetis amb guanciale cruixent, salsa de tomàquet, ceba i formatge pecorino, ressaltats amb pebre negre.

ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA



15 €

Espaguetis frescos con salsa boloñesa de carne, tomate, cebolla y hierbas aromáticas. Espaguetis frescos amb salsa boloñesa de carn, tomàquet, ceba i herbes aromàtiques.

LASAÑA VEGETARIANA



15 €

Capas de pasta fresca con verduras de temporada, bechamel cremosa y queso gratinado. Capes de pasta fresca amb verdures de temporada, beixamel cremosa i formatge gratinat.

LASAÑA AL RAGÙ



15 €

Capas de pasta fresca con ragù tradicional de carne, bechamel cremosa y queso gratinado. Capes de pasta fresca amb ragù tradicional de carn, beixamel cremosa i formatge gratinat.

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria o es celíaco, por favor, consulte con nuestro personal los ingredientes de sus comidas y bebidas antes de realizar su pedido. Gracias.

Si teniu alguna al·lèrgia, intolerància alimentària o celiaquia, parleu amb el nostre personal sobre els ingredients dels vostres aliments i begudes abans de fer la comanda. Gràcies.

TAPAS Y ENTRANTES / TAPES I ENTRANTS

MIXTO ITALIANO

Surtido de cinco delicias tradicionales: mini arancino, tortilla de pasta, albondigueta de berenjena, croqueta de patata y bocado crujiente de polenta.

Assortiment de cinc mossegades tradicionals:

mini arancino, truita de pasta, mandonguilla d'albergínia, croqueta de patata i mos cruixent de polenta.

BRUSCHETTA

Pan artesanal tostado con tomate cherry fresco, aceite de oliva y un ligero aroma de albahaca.

Pa artesà torrat amb tomàquet cherry fresc, oli d'oliva i un suau aroma de alfàbrega.

PATATAS BRAVAS

Patatas crujientes por fuera y tiernas por dentro, servidas con salsa brava y alioli.

Patates cruixents per fora i tendres per dins, servides amb salsa brava i allioli.

PARMIGIANA

Berenjenas tiernas al horno con salsa de tomate mozzarella fundida y parmesano gratinado, y albahaca.

Albergínies tendres al forn amb salsa de tomàquet, mozzarella fos i parmesà gratinat, amb alfàbrega.

TABLA MIXTA

Selección de embutidos y quesos italianos. Selecció d'embotits i formatges italians.

TABLA DE IMBUTIDOS

Variedad de embutidos italianos. Varietat d'embotits italians.

TABLA DE QUESOS

Selección de quesos italianos. Selecció de formatges italians.

PROVOLONE AL HORNO

Provolone fundido acompañado de tomate confitado. Provolone fos acompanyat de tomàquet confitat.

CALAMARES A LA ROMANA

Calamares rebozados y crujientes, acompañados de salsa alioli.

Calamars arrebossats i cruixents, amb salsa allioli.

TORTINO DE LA CASA

Pastel de patata y calabacín con corazón fundente de scamorza ahumada.

Pastís de patata i carbassó amb cor fons de scamorza fumada.

SECONDI / MAIN COURSES

ENTRECOT

Entrecot a la plancha, acompañado de patatas fritas y verduras de temporada.

Entrecot a la planxa, acompanyat de patates fregides i verdures de temporada.

SOLOMILLO

Solomillo jugoso servido con puré de patatas y salsa de setas casera.

Filet sucós servit amb puré de patates i salsa de bolets casolana.

POLLO AL HORNO

Muslo trasero de pollo al horno, puré de patatas y salsa de setas casera.

Cuixa de pollastre al forn, puré de patates i salsa de bolets casolana.

PEZ SPADA

Pez espada a la plancha, con patatas fritas y verduras de temporada.

Peix espasa a la planxa, servit amb patates fregides i verdures de temporada.

FRITTURA MIXTA

Crujiente fritura mixta de calamares, gambas y boquerones.

Cruixent fregit de calamars, gambes i seitons.

BACALAO A LA VENECIANA

Bacalao frito, acompañado de patatas fritas y verduras de temporada.

Bacallà fregit, acompanyat de patates fregides i verdures de temporada.

DOLCI / DESSERTS

CANNOLO SICILIANO

Cannolo grande relleno de ricotta y cubierto con granillo de pistacho.

Cannolo gran amb ricotta i cobert amb granulat de pistatxo.

TRÍO DE CANNOLI

3 cannoli pequeños con ricotta, decorados con chocolate y pistacho.

3 cannolis petits amb ricotta, decorats amb xocolata i pistatxo.

TIRAMISÙ

Postre casero con bizcochos, café y mascarpone.

Postre casolà amb melindros, cafè i mascarpone.

VULCANO

Tortino con corazón líquido de chocolate, servido con helado de vainilla.

Pastís de xocolata amb cor calent de xocolata, servit amb gelat de vainilla

BABA

Bizcocho esponjoso empapado en almíbar de ron.

Pa de pessic esponjós banyat en almívar de rom.



Crustáceos
Crustacis



Sésamo
Sèsam



Frutos con
Cáscara
Fruits amb
closca



Gluten
Gluten



Huevos
Ous



Pescado
Peix



Moluscos
Mol·luscs



Mostaza
Mostassa



Apio
Api



Cacahuetes
Cacauets



Lácteos
Làctics



sulfatos
sulfats



Soja
Soia



Altramuz
Faves de llautó

NUESTRAS PIZZAS



MARGARITA	 	10 €
Salsa de tomate, mozzarella, albahaca.		
JAMON Y CHAMPINONES	 	12 €
Salsa de tomate, mozzarella, champiñones, jamón cocido.		
DIAVOLA	 	12 €
Salsa de tomate, mozzarella, salami picante.		
4 QUESOS	 	14 €
Mozzarella, gorgonzola, scamorza ahumada, pecorino.		
BRESAOLA	 	14 €
Mozzarella, bresaola, rúcula, parmesano.		
PARMA	 	14 €
Mozzarella, prosciutto crudo, rúcula, escamas de parmesano		
JAMÓN	 	11 €
Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido.		
SALCHICHA Y FRIARIELLI	 	12 €
Mozzarella, friarielli y salchichas.		
VEGETARIANA	 	12 €
Salsa de tomate, mozzarella, calabacines, pimientos, champiñones, berenjenas.		
SICILIANA	  	12 €
Salsa de tomate, mozzarella, anchoas, cebolla, orégano, aceitunas.		
TIROLESA	 	14 €
Salsa de tomate, queso scamorza ahumado, speck.		
FRUTOS DEL MAR	   	16 €
Salsa de tomate, mozzarella, mejillones, almejas, gambas.		
4 ESTACIONES	 	13 €
Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, alcachofas, champiñones, pimientos.		
CALZONE	 	11 €
Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido.		
CALZONE VEGETARIANO	 	12 €
Salsa de tomate, mozzarella, champiñones, pimientos, cebolla, berenjenas.		
FOCACCIA		5 €
Base de pizza, aceite, orégano, sal, romero.		
BURRATA Y MORTADELA	  	16 €
Mozzarella, burrata, mortadella, crema de pistacho y granillo de pistacho.		
LA TERRAZA	 	14 €
Mozzarella, cebolla caramelizada, panceta, gorgonzola.		

Si es alérgico a algún alimento, intolerante o celíaco, hable con el personal sobre los ingredientes de su comida y bebida antes de pedir. Muchas gracias.

LES NOSTRES PIZZES



MARGHERITA	 	10 €
Salsa de tomàquet, mozzarella, alfàbrega.		
PERNIL I XAMPINYONS	 	12 €
Salsa de tomàquet, mozzarella, xampinyons, pernil cuit.		
DIAVOLA	 	12 €
Salsa de tomàquet, mozzarella, salami picant.		
4 FORMAYGES	 	14 €
Mozzarella, gorgonzola, scamorza fumada, pecorino.		
BRESAOLA	 	14 €
Mozzarella, bresaola, ruca, parmesà.		
PARMA	 	14 €
Mozzarella, pernil cru, ruca, encenalls de parmesà.		
PERNIL	 	11 €
Salsa de tomàquet, mozzarella, pernil cuit.		
SALSITXA AND FRIARIELLI	 	12 €
Mozzarella, friarielli i salsitxes.		
VEGETARIANA	 	12 €
Salsa de tomàquet, mozzarella, carbassons, pebrots, xampinyons, albergínies.		
SICILIANA	  	12 €
Salsa de tomàquet, mozzarella, anxoves, ceba, orenga, olives.		
TIROLESA	 	14 €
Salsa de tomàquet, formatge scamorza fumat, speck.		
FRUITS DE MAR	   	16 €
Salsa de tomàquet, mozzarella, musclos, cloïsses, gambes.		
4 ESTACIONS	 	13 €
Salsa de tomàquet, mozzarella, pernil cuit, carxofes, xampinyons, pebrots.		
CALZONE	 	11 €
Salsa de tomàquet, mozzarella, pernil cuit.		
CALZONE VEGETARIA	 	12 €
Salsa de tomàquet, mozzarella, xampinyons, pebrots, ceba, albergínies.		
FOCACCIA		5 €
Base de pizza, oli, orenga, sal, romaní.		
BURRATA I MORTADELLA	  	16 €
Mozzarella, burrata, mortadella, crema de pistatxo i granulat de pistatxo.		
LA TERRAZA	 	14 €
Mozzarella, ceba caramel·litzada, bacon, gorgonzola.		

Si és al·lèrgic a algun aliment, intolerant o celíac, parli amb el personal sobre els ingredients del seu menjar i beguda abans de demanar. Moltes gràcies.



Crustacians
Crustacis



Sésamo
Sèsam



Frutos con
Cascara
Fruits amb
closca



Gluten
Gluten



Huevos
Ous



Pescado
Peix



Moluscos
Mol·luscs



Mostaza
Mostassa



Apio
Api



Cacahuets
Cacaüets



Lácteos
Làctics



sulfatos
sulfats



Soja
Soia



Altramuz
Faves de llautó