



CARTA D'ESTIU

ENTRANTS

OLIVES 3€

Farcides d'anxoves
Sicilianes
Malahierba
Italianes fregides i
farcides de carn

PATATES XIPS 2€

Clàssiques
Al pebre negre
Malahierba

ANXOVES 12€

Anxoves de la costa
a vinagre de vermut

PROVOLONE AL FORN 8€

Formatge al forn
acompanyat de talls de
pinsa romana

TAULA D'IBERICS DE GLÀ 18€

Pernil
Llonganissa
Xoriço
"Lomito"
Formatge d'ovella

PLATETS

Pernil de gla 11€
"Lomito" ibèric de gla 11€
Formatge 10€
Xoriço ibèric picant 6€

PA AMB TOMÀQUET 3.5€

Pa de vidre sucut amb
tomàquet de penjar i oli
d'oliva verge extra

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 5€

Prosecco i soda

BELLINI 8€

Prosecco i préssec

ROSSINI 8€

Prosecco i maduixa

SANGRIA DE VI PIQUÉ 10€

Vi, licors i refrescos

AIGUA DE VALÈNCIA 15€

Cava, licors blanca i suc de taronja natural

FOCACCIA DE VIDRE DE LA PUGLIA / PINSA ROMANA

LA ROMANA 6€ - 9€

Porchetta
Plat típic de la cuina italiana que consisteix en un porc sencer o una part del mateix, desossat i farcit d'herbes aromàtiques, sal i pebre, que s'assaja al forn lentament fins que queda cruixent per fora i sucós per dins. És una especialitat de la regió de Lazio.

IL TRUFOTTO 8€ - 11€

Prosciutto cotto al tartufo, burrata
Pernil cuit italià que s'elabora amb carn de porc desossada i aromatitzada amb sal, espècies i tòfona negra. Es cou al vapor durant diverses hores fins que queda tendre i sucós, i es talla en llanxes fines. És un producte d'alta qualitat i sabor delicat.

PROSCIUCOTTO ERBOTO 8€ - 11€

Prosciutto cotto d'herbes, burrata
Varietat de prosciutto que es caracteritza per estar aromatitzat amb herbes silvestres com el farigola, el romaní, l'orenga i el llorer. Aquestes herbes li donen un sabor intens i fragant, que contrasta amb la dolçor de la carn. El prosciucotto erboto es produeix a la regió d'Abruzzo.

PRIMAVERA BRESAOLA 8.5€ - 11.5€

Bresaola, parmigiano i tomàquet
Embutido italiano que se elabora con carne de ternera salada y secada al aire. Tiene su origen en el valle de Valtellina, en la región de Lombardía. Se trata de un alimento muy nutritivo, bajo en grasas y rico en proteínas, hierro, zinc, vitaminas y minerales. De fácil digestión.

PISTACCHIOSA 8.5€ - 11.5€

Mortadel·la, burrata, crema de pistacchio

OLIVOTTO 8.5€ - 11.5€

Mortadel·la, burrata, crema d'olives

LA CLASICA 6€ - 9€

Mortadel·la

IL TIROLESE 8€ - 11€

Spek, gorgonzola, tomàquet
Embutido italiano que se elabora con la pierna de cerdo sometida a un proceso de salazón y ahumado en frío. Tiene su origen en la región del Tirol. Se caracteriza por su sabor intenso y aromático a enebro y otras especias. El speck tiene una indicación geográfica protegida (IGP) que garantiza su calidad y origen.

LA PICCANTONA 8€ - 11€

Spianata piccante, gorgonzola
Salami picante típico de la región de Calabria, en el sur de Italia. Se elabora con carne de cerdo magra, manteca de cerdo, granos de pimienta negra, sal, hierbas y guindilla. Tiene un sabor intenso y aromático, que contrasta con el dulzor de la carne. La spianata piccante tiene una indicación geográfica protegida (IGP) que garantiza su calidad y origen.

VI NEGRE

ORIGEN - PENEDÈS

CUATRO RAYAS - RIBERA DEL DUERO

MEMORO ROSSO - PICCINI

BRANCIFORTI NERO - FIRRIATO

VI BLANC

GRIVÄ - PENEDÈS

CUATRO RAYAS - RUEDA

EWURZTRAMINER - CAVIT

PINOT GRIGIO - CAVIT

COPA AMPOLLA

2.8€ 11.8€

3.0€ 12.2€

3.0€ 12.2€

3.3€ 13.1€

COPA AMPOLLA

2.5€ 10.2€

3.0€ 12.5€

3.5€ 13.8€

2.6€ 10.4€

CERVESA

BIRRA BIONDA BALOTTA 3.9€

INDISCRETA - IPA (SENSE GLUTEN) 3.9€

MALQUERIDA 2.5€

ESTRELLA DAMM 1/3 - COPA TURIA 2.2€

ESTRELLA DAMM 1/5 - CANYA TURIA 1.65€

POSTRES 6.5€

TIRAMISÚ

CANNOLI SICILIÀ FARCIT DE CREMA DE FESTUCS

CANNOLI SICILIÀ FARCIT DE CREMA DE RICOTTA

GELATO TARTUFO BACIO

GELATO TARTUFO AL PISTACCHIO (RECOMANAT!!!)