



## PIZZES

### **MARGARITA 15€**

TOMÀQUET ROSSO GARGANO, FIOR DI LATTE I ALFÀBREGA FRESCA.

### **PROSCIUTTO 17.5€**

TOMÀQUET ROSSO GARGANO, FIOR DI LATTE, ALFÀBREGA I PROSCIUTTO COTTO.

### **PERA, GORGONZOLA I NOUS 19€**

FIOR DI LATTE, CARPACCIO DE PERA AL NATURAL, GORGONZOLA I NOUS.

### **4/5 FORMATGES 21.5€**

FIOR DI LATTE, ALFÀBREGA, GORGONZOLA, PARMESÀ I SCAMORZA FUMADA.

### **FORMATGE DE CABRA I FIGUES 20.5€**

CREMA DE BÚFALA, FORMATGE DE CABRA, FIGUES, RÚCULA FRESCA, REDUCCIÓ DE PEDRO XIMÉNEZ I PINYONS TORRATS.

### **MORTADELLA-STRACCIATELLA 24€**

FIOR DI LATTE, ALFÀBREGA, MORTADELLA ITALIANA, STRACCIATELLA I GRANELA DE FESTUCS.

### **CARXOFES 23€**

CREMA DE CARXOFES, FIOR DI LATTE, GUANCIALE, GRANA PADANO I COR DE CARXOFA.

### **TRUFADA 26€**

CREMA TARTUFADA, FIOR DI LATTE I TÒFONA CONFITADA LAMINADA.

### **BOTIFARRA I CEBA CAMEL·LITZADA 22€**

FIOR DI LATTE, BOTIFARRA ARTESANA, CEBA CAMEL·LITZADA I BOLETS SALTEJATS.

### **PEPPERONI 23€**

TOMÀQUET ROSSO GARGANO, ALFÀBREGA, FIOR DI LATTE, PEPPERONI I CHUTNEY DE PEBROT.

### **IBÈRICA 24€**

TOMÀQUET ROSSO GARGANO, PERNIL IBÈRIC.

### **ANXOVES 22€**

TOMÀQUET ROSSO GARGANO, ANXOVES DE L'ESCALA, TOMÀQUETS SEMISECS, ORENGA, OLIVES KALAMATA I TÀPERES.

### **SOBRASSADA 22.5€**

FIOR DI LATTE, GRANA PADANO, FORMATGE DE CABRA, SOBRASSADA, BRIE, MEL I FARIGOLA.

### **VEGANA 20€**

BASE D'ALBERGÍNIA, PEBROTS, CEBA, CARBASSÓ, XAMPINYONS LAMINATS I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA.

## ENTRANTS

### **CARPACCIO DE CARBASSÓ 14€**

AMB TOMÀQUET SEMI-SEC, CODONY, ESCAMES DE PARMESÀ I GRANELA DE FESTUCS.

### **AMANIDA CÈSAR 15.5€**

AMB POLLASTRE CRUIXENT, PARMESÀ, CROSTONS I SALSÀ CÈSAR CASOLANA.

### **BOWL DE STRACCIATELLA 12€**

STRACCIATELLA CREMOSA AMB RAÏM CONFITAT, PINYONS TORRATS I OLI D'ALFÀBREGA.

### **MORTADELLA DE SENGLAR AMB TÒFONA NEGRA 23.95€**

ACOMPANYADA DE FOCACCIA CRUIXENT AMB ROMANÍ.

### **CARPACCIO DE BRESAOLA 18€**

AMB RÚCULA FRESCA, CONFITURA DE FIGUES I NOU RATLLADA.

### **CECINA DE VACA VELLA FUMADA 25€**

ACOMPANYADA DE FOCACCIA I ROMANÍ.

## PASTES

### **RIGATONI AL POMODORO 16€**

SALSÀ DE TOMÀQUET ROSSO GARGANO, STRACCIATELLA I ALFÀBREGA FRESCA.

### **TROFFIE AL PESTO 16€**

TROFFIE AMB PESTO CASOLÀ D'ALFÀBREGA.

### **ESPAGUETIS CARBONARA 17.5€**

CREMA CARBONARA, GUANCIALE, PECORINO RATLLAT I PEBRE NEGRE.

## POSTRES

### **TIRAMISÚ 7€**

MASCARPONE SUAU, CAFÈ I CACAU.

### **FLAM 7€** FLAM CASOLÀ AMB DOLÇ DE LLET.

### **TRUFES 7€**

DE XOCOLATA NEGRA AMB CACAU EN POLS.

### **COULANT DE XOCOLATA I FESTUCS 7€**

AMB INTERIOR FOS.

### **MINI PIZZA NUTELLA 7€**

AMB GRANELA DE FESTUCS.

### **GELATS SANDRO DESSI 7€**

SELECCIÓ DE GELATS ARTESANALS.



## PIZZAS

### **MARGARITA 15€**

TOMATE ROSSO GARGANO, FIOR DI LATTE Y ALBAHACA FRESCA.

### **PROSCIUTTO 17.5€**

TOMATE ROSSO GARGANO, FIOR DI LATTE, ALBAHACA Y PROSCIUTTO COTTO.

### **PERA, GORGONZOLA Y NUECES 19€**

FIOR DI LATTE, CARPACCIO DE PERA AL NATURAL, GORGONZOLA Y NUECES.

### **4/5 QUESOS 21.5€**

FIOR DI LATTE, ALBAHACA, GORGONZOLA, PARMESANO Y SCAMORZA AHUMADA.

### **QUESO DE CABRA E HIGOS 20.5€**

CREMA DE BÚFALA, QUESO DE CABRA, HIGOS, RÚCULA FRESCA, REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ Y PIÑONES TOSTADOS.

### **MORTADELLA-STRACCIATELLA 24€**

FIOR DI LATTE, ALBAHACA, MORTADELA ITALIANA, STRACCIATELLA Y GRANELA DE PISTACHOS.

### **ALCACHOFAS 23€**

CREMA DE ALCACHOFAS, FIOR DI LATTE, GUANCIALE, GRANA PADANO Y CORAZÓN DE ALCACHOFA.

### **TRUFADA 26€**

CREMA TARTUFATA, FIOR DI LATTE Y TRUFA CONFITADA LAMINADA.

### **BUTIFARRA Y CEBOLLA CAMELIZADA 22€**

FIOR DI LATTE, BUTIFARRA ARTESANA, CEBOLLA CAMELIZADA Y SETAS SALTEADAS.

### **PEPPERONI 23€**

TOMATE ROSSO GARGANO, ALBAHACA, FIOR DI LATTE, PEPPERONI Y CHUTNEY DE PIMIENTO.

### **IBÉRICA 24€**

TOMATE ROSSO GARGANO, JAMÓN IBÉRICO.

### **ANCHOAS 22€**

TOMATE ROSSO GARGANO, ANCHOAS DE LA ESCALA, TOMATES SEMISECOS, ORÉGANO, OLIVAS KALAMATA Y ALCAPARRAS.

### **SOBRASADA 22.5€**

FIOR DI LATTE, GRANA PADANO, QUESO DE CABRA, SOBRASADA, BRIE, MIEL Y TOMILLO.

### **VEGANA 20€**

BASE DE BERENJENA, PIMIENTO, CEBOLLA, CALABACÍN, CHAMPIÑONES LAMINADOS Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

## ENTRANTES

### **CARPACCIO DE CALABACÍN 14€**

CON TOMATE SEMI-SECO, MEMBRILLO, PARMESANO Y GRANELA DE PISTACHOS.

### **ENSALADA CÉSAR 15.5€**

CON POLLO CRUJIENTE, PARMESANO, PICATOSTES Y SALSA CÉSAR CASERA.

### **BOWL DE STRACCIATELLA 12€**

STRACCIATELLA CREMOSA CON UVA CONFITADA, PIÑONES TOSTADOS Y ACEITE DE ALBAHACA.

### **MORTADELLA DE JABALÍ CON TRUFA NEGRA 23.95€**

ACOMPAÑADA DE FOCACCIA CRUJIENTE CON ROMERO.

### **CARPACCIO DE BRESAOLA 18€**

CON RÚCULA FRESCA, CONFITURA DE HIGOS Y NUEZ RALLADA.

### **CECINA DE VACA VIEJA AHUMADA 25€**

ACOMPAÑADA DE FOCACCIA Y ROMERO.

## PASTAS

### **RIGATONI AL POMODORO 16€**

SALSA DE TOMATE ROSSO GARGANO, STRACCIATELLA Y ALBAHACA FRESCA.

### **TROFFIE AL PESTO 16€**

TROFFIE CON PESTO CASERO DE ALBAHACA.

### **ESPAGUETIS CARBONARA 17.5€**

CREMA CARBONARA, GUANCIALE, PECORINO RALLADO Y PIMIENTA NEGRA.

## POSTRES

### **TIRAMISÚ 7€**

MASCARPONE SUAVE, CAFÉ Y CACAO.

### **FLAN 7€** FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE.

### **TRUFAS 7€**

DE CHOCOLATE NEGRO CON CACAO EN POLVO.

### **COULANT DE XOCOLATA I FESTUCS 7€**

CON INTERIOR FUNDIDO.

### **MINI PIZZA NUTELLA 7€**

CON GRANELA DE PISTACHOS.

### **HELADOS SANDRO DESSI 7€**

SELECCIÓN DE HELADOS ARTESANALES.



## PIZZA

### **MARGARITA 15€**

TOMATO ROSSO GARGANO, FIOR DI LATTE & FRESH BASIL.

### **PROSCIUTTO 17.5€**

TOMATO ROSSO GARGANO, FIOR DI LATTE, BASIL & HAM.

### **PEAR, GORGONZOLA & WALNUTS 19€**

FIOR DI LATTE, PEAR CARPACCIO, GORGONZOLA & WALNUTS.

### **4/5 CHEESES 21.5€**

FIOR DI LATTE, BASIL, GORGONZOLA, PARMESAN & SMOKED SCAMORZA.

### **GOAT CHEESE & FIGS 20.5€**

BÚFALA CREAM, GOAT CHEESE, FIGS, FRESH ARUGULA, PEDRO XIMÉNEZ REDUCTION & TOASTED PINE NUTS.

### **MORTADELLA-STRACCIATELLA 24€**

FIOR DI LATTE, BASIL, ITALIAN MORTADELLA, STRACCIATELLA & PISTACHIOS.

### **ARTICHOKES 23€**

ARTICHOKE CREAM, FIOR DI LATTE, GUANCIALE, GRANA PADANO & ARTICHOKE HEART.

### **TRUFFLED 26€**

TRUFFLE CREAM, FIOR DI LATTE & LAMINATED CANDIED TRUFFLE.

### **SAUSAGE & CARAMELIZED ONION 22€**

FIOR DI LATTE, HOMEMADE SAUSAGE, CARAMELIZED ONION & SAUTÉED MUSHROOMS.

### **PEPPERONI 23€**

TOMATO ROSSO GARGANO, BASIL, FIOR DI LATTE, PEPPERONI & PEPPER CHUTNEY.

### **IBÉRICA 24€**

TOMATO ROSSO GARGANO, IBÉRICO HAM.

### **ANXOVIES 22€**

TOMATO ROSSO GARGANO, ANXOVIES, DRIED TOMATOS, OREGANO, KALAMATA OLIVES & CAPERS.

### **SOBRASADA 22.5€**

FIOR DI LATTE, GRANA PADANO, GOAT CHEESE, SOBRASADA, BRIE, HONEY & THYME.

### **VEGAN 20€**

AUBERGINE BASE, PEPPERS, ONION, ZUCCHINI, LAMINATED MUSHROOMS & OLIVE OIL.

## STARTERS

### **ZUCCHINI CARPACCIO 14€**

WITH DRIED TOMATO, QUINCE, PARMESAN & PISTACHIOS.

### **CAESAR SALAD 15.5€**

WITH CRISPY CHICKEN, PARMESAN, CROUTONS & CAESAR SAUCE.

### **STRACCIATELLA BOWL 12€**

CREAMY STRACCIATELLA WITH CANDIED GRAPES, TOASTED PINE NUTS, BASIL.

### **BOAR MORTADELLA WITH TRUFFLE 23.95€**

WITH CRISPY FOCACCIA AND ROSEMARY.

### **BRESAOLA CARPACCIO 18€**

WITH FRESH ARUGULA, FIG JAM & GRATED NUT.

### **SMOKED BRESAOLA 25€**

WITH CRISPY FOCACCIA AND ROSEMARY.

## PASTA

### **RIGATONI AL POMODORO 16€**

TOMATO ROSSO GARGANO, STRACCIATELLA & FRESH BASIL.

### **TROFFIE AL PESTO 16€**

HOMEMADE BASIL PESTO.

### **SPAGHETTI CARBONARA 17.5€**

CARBONARA CREAM, GUANCIALE, GRATED PECORINO & BLACK PEPPER.

## DESSERTS

### **TIRAMISÚ 7€**

MASCARPONE, COFFEE & COCOA.

### **FLAN 7€** HOMEMADE FLAN WITH DULCE DE LECHE.

### **TRUFFLES 7€**

BLACK CHOCOLATE WITH COCOA POWDER.

### **CHOCOLATE COULANT & PISTACHIOS 7€**

WITH MELTED INTERIOR.

### **MINI PIZZA NUTELLA 7€**

WITH PISTACHIOS.

### **SANDRO DESSI ICE CREAMS 7€**

HOMEMADE ICE CREAM SELECTION.



## PIZZA

### **MARGARITA 15€**

TOMATE ROSSO GARGANO, FIOR DI LATTE ET BASILIC FRAIS.

### **PROSCIUTTO 17.5€**

TOMATE ROSSO GARGANO, FIOR DI LATTE, BASILIC ET JAMBON CUIT.

### **POIRE, GORGONZOLA ET NOIX 19€**

FIOR DI LATTE, POIRE CARPACCIO, GORGONZOLA ET NOIX.

### **4/5 FROMAGES 21.5€**

FIOR DI LATTE, BASILIC, GORGONZOLA, PARMESAN ET FUMÉE SCAMORZA.

### **FROMAGE DE CHÈVRE ET FIGUES 20.5€**

CRÈME DE BUFALA, FROMAGE DE CHÈVRE, FIGUES, ROQUETTE, RÉDUCTION DE PEDRO XIMÉNEZ ET PIGNONS DE PIN GRILLÉS.

### **MORTADELLA-STRACCIATELLA 24€**

FIOR DI LATTE, BASILIC, MORTADELLE ITALIENNE, STRACCIATELLA ET PISTACHES.

### **ARTICHAUTS 23€**

CRÈME D'ARTICHAUTS, FIOR DI LATTE, GUANCIALE, GRANA PADANO ET COEUR D'ARTICHAUT.

### **TRUFFE 26€**

CRÈME DE TRUFFE, FIOR DI LATTE ET TRUFFE CONFITE FEUILLETÉE.

### **SAUCISSE ET OIGNON CARAMÉLISÉ 22€**

FIOR DI LATTE, SAUCISSE ARTESANALE, OIGNON CARAMÉLISÉ ET CHAMPIGNONS SAUTÉS.

### **PEPPERONI 23€**

TOMATE ROSSO GARGANO, BASILIC, FIOR DI LATTE, PEPPERONI ET CHUTNEY DE POIVRE.

### **IBÉRIQUE 24€**

TOMATE ROSSO GARGANO, IBÉRIQUE JAMBON.

### **ANCHOIS 22€**

TOMATE ROSSO GARGANO, ANCHOIS, TOMATES SÉCHÉES, ORIGAN, OLIVES KALAMATA ET CÂPRES.

### **SOBRASADA 22.5€**

FIOR DI LATTE, GRANA PADANO, FROMAGE DE CHÈVRE, SOUBRESSADE, BRIE, MIEL ET THYM.

### **VEGANA 20€**

BASE D'AUBERGINE, POIVRONS, OIGNON, COURGETTES, CHAMPIGNONS ÉMINCÉS ET HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE.

## ENTRÉES

### **CARPACCIO DE COURGETTES 14€**

AVEC TOMATES SEMI-SÉCHÉES, COINGS, PARMESAN ET PISTACHES.

### **SALADE CÉSAR 15.5€**

AVEC POULET CROUSTILLANT, PARMESAN, CROÛTONS ET SAUCE CÉSAR.

### **BOWL DE STRACCIATELLA 12€**

STRACCIATELLA CRÉMEUSE AUX RAISINS CONFITS, PIGNONS DE PIN GRILLÉS ET HUILE DE BASILIC.

### **MORTADELLE DE SANGLIER À LA TRUFFE NOIRE 23.95€**

ACCOMPAGNÉ DE FOCACCIA CROUSTILLANTE AU ROMARIN.

### **CARPACCIO DE BRESAOLA 18€**

AVEC DE LA ROQUETTE FRAÎCHE, DE LA CONFITURE DE FIGES ET DES NOIX RÂPÉES.

### **VIANDE SÉCHÉE DE VIEILLE VACHE FUMÉE 25€**

ACCOMPAGNÉ DE FOCACCIA ET DE ROMARIN.

## PASTA

### **RIGATONI AL POMODORO 16€**

SAUCE TOMATE ROSSO GARGANO, STRACCIATELLA ET BASILIC FRAIS.

### **TROFFIE AL PESTO 16€**

TROFIE AU PESTO DE BASILIC MAISON.

### **SPAGHETTI CARBONARA 17.5€**

CRÈME CARBONARA, GUANCIALE, PECORINO ET POIVRE NOIR.

## DESSERTS

### **TIRAMISÚ 7€**

MASCARPONE, CAFÉ ET CACAO.

### **FLAN 7€** FLAN MAISON AVEC DULCE DE LECHE.

### **TRUFFES 7€**

CHOCOLAT NOIR AVEC POUDRE DE CACAO.

### **COULANT CHOCOLAT ET PISTACHE 7€**

AVEC INTÉRIEUR FONDU.

### **MINI PIZZA NUTELLA 7€**

AVEC PISTACHES.

### **GLACES SANDRO DESSI 7€**

SÉLECTION DE GLACES ARTISANALES.

## **ESCUMOSOS** SPARKLING/MOUSSEUX

### CHAMPAGNE

**RUINART BLANC DE BLANCS 145€**

**VEUVE CLICQUOT 100€**

**GOSSET GRAND ROSÉ 145€**

### CAVA

**PARXET CUVÉE 21 40€**

**LAMBRUSCO LARGHETTO 25€**

## **BLANCS** WHITES/BLANCS

### ESPANYOLS

**CLAMOR BLANC 25€**

D.O. COSTERS DEL SEGRE, CHARDONNAY, XAREL·LO, SAUVIGNON BLANC.

**LA CHARLA 25€**

D.O. RUEDA, VERDEJO.

**L'ENCIS 30€**

D.O. EMPORDÀ, GARNACHA BLANCA, SAUVIGNON BLANC.

**CAN MATONS 40€**

D.O. ALELLA, PANSA BLANCA.

### FRANCESOS

**DE LADOUCETTE 55€**

D.O. POLLY-FUMÉ DOMAINE CHATEAU DE NORZET 22

## **ROSATS** ROSÉ

### ESPANYOLS

**CLAMOR 25€**

D.O. COSTERS DEL SEGRE, GARNACHA, SYRAH, TEMPRANILLO.

**VIÑA POMAL 30€**

D.O. RIOJA.

### FRANCESOS

**PREMIERE DE FIGUIÈRE 35€**

D.O. COTES DE PROVENCE

## **NEGRES** RED/ROUGES

### ESPANYOLS

**CLAMOR 25€**

D.O. COSTERS DEL SEGRE, GARNACHA, SYRAH, TEMPRANILLO.

**EL PISPA 35€**

D.O. MONTSANT, GARNACHA.

**VIÑA PACETA CRIANZA 25€**

D.O. RIOJA, TEMPRANILLO.

**VIÑA POMAL SELECCIÓN 106 RESERVA 55€**

D.O. RIOJA, TEMPRANILLO, GARNACHA, GRACIANO.

**PÁRAMOS 60€**

D.O. RIBIERA DEL DUERO.

**PSI 75€**

D.O. RIBIERA DEL DUERO. TEMPRANILLO, GARNACHA.

**VEGA SICILIA VALBUENA 5° 240€**

D.O. RIBIERA DEL DUERO. TEMPRANILLO 20.

### FRANCESOS

**CHASSAGNE-MONTRACHET 95€**

DOMAINE JEAN CLAUDE RAMONET 21.

**CHASSAGNE-MONTRACHET 120€**

1ER CRU BOUDRIOTTE, DOMAINE JEAN CLAUDE RAMONET 20.

**MORGON 50€**

BEAUJOLAIS VIELLE VIGNE, DOMAINE JEAN-PAUL THÉVENET 23.

**LE P'TIT CLOU 45€**

VALL DE LOIRE, DOMAINE BRUNO RACHARD 22.

*Preus amb IGI inclòs / Prices with IGI included*