

FRANKIE
GALLO
CHA CHA
CHA



ENTRANTES

OLIVAS MARINADAS   3,50
CON HIERBAS MEDITERRÁNEAS

PATATAS FRITAS   6,00

CROQUETAS MORELLI  8,00
DE ESPINACAS Y GORGONZOLA (4 UNIDADES)

VITELLO TONNATO 13,00

PORCHETTA CON SALSA DE MOSTAZA Y MIEL 12,50

MELANZANE ALLA PARMIGIANA  10,50
EN HORNO DE LEÑA

FOCACCIA CON ROMERO Y SAL GORDA   4,80

MORTADELLA 7,50

BURRATA Y AOVE  12,50
EXTRA DE TOMATES CHERRY 3,00

CALAMARES FRITOS, LIMÓN Y SALVIA 11,00

ENSALADA DE COGOLLOS   8,50
COGOLLOS, CHAMPIÑONES, TOMATES CHERRY, CEBOLLA ASADA EN HORNO DE LEÑA, RABANITOS Y VINAGRETA DE MOSTAZA

ENSALADA DE TOMATE   10,00
TOMATE DE TEMPORADA, CEBOLLA Y ALBAHACA

PASTA

SPAGHETTI A LA CARBONARA 11,50
GUANCIALE, YEMA DE HUEVO, PECORINO, PARMESANO Y PIMIENTA NEGRA

EXTRA DE TARTUFATA 3,00

RIGATONE CON PESTO GENOVÉS  9,80
CON RICOTTA

SPAGHETTI ALLA AMATRICIANA 10,50
SALSA DE TOMATE, AJO, GUINDILLA, GUANCIALE Y PECORINO

PASTA INFANTIL  9,80
SPAGHETTI CON SALSA DE TOMATE Y PARMESANO

PASTA SIN GLUTEN 11,00
CON SALSA ALLA AMATRICIANA O AL PESTO

SUPLEMENTO DE 1€

PIZZAS

CLÁSICAS

BASE DE TOMATE Y MOZZARELLA

MARGHERITA  10,50
GRANA PADANO, ALBAHACA

COTTO FUNGHI 13,00
CHAMPIÑONES, JAMÓN COCIDO

PEPPERONI 13,30
CHORIZO IBÉRICO, CEBOLLA ESTOFADA, CILANTRO



PARMIGIANA  14,00
BERENJENA, RICOTTA, TOMATES CHERRY, ALBAHACA, GRANA PADANO, ORÉGANO

SPECKZOLA 14,50
MOZZARELLA, GORGONZOLA, SPECK, HIGOS, RÚCULA Y ACEITE DE ROMERO

ROJAS

BASE DE TOMATE

GALLO 16,50
SALSA DE TOMATE PICANTE, POLLO ESCABECHA-DO, PURÉ DE MANZANA AL CURRY, RABANITO, RÚCULA Y CEBOLLA MORADA ENCURTIDA

TEMATO   14,00
AJO, CEBOLLA TIERNA, ALBAHACA, ORÉGANO, TOMILLO, TOMATES CHERRY, ACEITUNAS, BASE DE TOMATE AMARILLO

EXTRA BURRATA 3,00

AMATRICIANA 12,50
GUANCIALE, PECORINO, PIMIENTA

PUTTANESCA 11,50
AJO, ACEITUNAS, ALCAPARRAS, ANCHOAS, ORÉGANO Y ALBAHACA

ARRABBIATA  13,50
AJO, GUINDILLA, BURRATA, PEREJIL, PIMIENTA, ORÉGANO

BLANCAS

BASE DE MOZZARELLA

CUATRO QUESOS  14,50
SCAMORZA AHUMADA, GORGONZOLA, GRANA PADANO, YUCA Y BONIATO FRITOS, SALVIA Y PIMIENTA


CARBONARA DE TRUFA 18,00
GUANCIALE, HUEVO, PECORINO, GRANA PADANO Y TRUFA NEGRA

DJANGO 13,50
BUTIFARRA, PIMIENTOS ASADOS, AJO, ALCAPARRAS, ALBAHACA, GRANA PADANO

MAMMA PORCA 17,50
SCAMORZA AHUMADA, BERENJENA AL HORNO, PORCHETTA, SALSA DE MOSTAZA Y MIEL, ROMERO

BRAVA 16,50
PATATA, GUANCIALE, SALSA BRAVA, "ALL-I-OLI" Y ROMERO

OTRAS BASES

CAROTA MIA  15,50
CREMA DE ZANAHORIA Y NARANJA, CALABACÍN, BERENJENA, CILANTRO, MENTA, ALBAHACA, MOSTAZA ENCURTIDA Y BURRATA

NUESTROS EXTRAS

BURRATA 3,00

TRUFA 3,50

BUTIFARRA 2,00

MOZZARELLA 2,00

GORGONZOLA 1,80

PEPPERONI 1,50

PROSCIUTTO COTTO 1,50

TOMATES CHERRY 1,50

GUANCIALE 1,50

CHAMPIÑÓN 0,70



POSTRES

TIRAMISÚ  6,80

PANNA COTTA DE VAINILLA  4,80
POSTRE TRADICIONAL DE PIEMONTE DE NATA COCIDA, ACOMPAÑADA DE FRUTOS ROJOS

HELADO ARTESANO  6,00

AFFOGATO  4,50
BOLA DE HELADO DE VAINILLA CASERO "AHOGADO" EN UN CAFÉ EXPRESO

MINI PIZZA DE NUTELLA  6,50
SERVIDO CON HELADO DE AVELLANA

PIZZA LIMITED EDITION

PREGUNTE A NUESTROS CAMAREROS

SIEMPRE VA BIEN QUE...

EN CASO DE TENER ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA, PIDE EL MENÚ DE ALÉRGICOS A TU CAMARERO

NO CONTIENE CARNE ANIMAL  VEGANO 

ALERGENOS

ENTRANTES

Olivas marinadas VEGANO, SULFITOS

Patatas fritas caseras VEGANO, TRAZAS DE GLUTEN

Mayonesa HUEVO, SOJA, SULFITOS

Croquetas Morelli GLUTEN, HUEVO, LÁCTEO, FRUTOS CON CÁSCARA

Vitello tonnato HUEVO, PESCADO, LÁCTEO, FRUTOS CON CÁSCARA, APIO, SULFITOS, ALTRAMUCES

Porchetta con salsa de mostaza y miel MOSTAZA, SULFITOS

Melanzane alla parmigiana GLUTEN, LÁCTEO

Focaccia VEGANO, GLUTEN, SOJA

Burrata y AOVE LÁCTEO

Calamares fritos, limón y salvia GLUTEN, PESCADO

Mortadella FRUTOS SECOS

Ensalada cogollos VEGANO, TRAZAS DE GLUTEN, SOJA, SÉSAMO, SULFITOS

Ensalada de tomate VEGANO, TRAZAS DE GLUTEN, ALTRAMUCES

PIZZAS

Margherita GLUTEN, LÁCTEO, SOJA

Cotto Funghi GLUTEN, LÁCTEO, SOJA

Peperoni GLUTEN, LÁCTEO, SOJA

Parmigiana GLUTEN, LÁCTEO, SOJA

Speckzola GLUTEN, LÁCTEO, SOJA

Tomato VEGANO, GLUTEN, SOJA

Amatriciana GLUTEN, LÁCTEO, SOJA

Puttanesca GLUTEN, PESCADO, LÁCTEO, APIO, SULFITOS, SOJA

Arrabbiata GLUTEN, LÁCTEO, SOJA

Cuatro quesos GLUTEN, LÁCTEO, SOJA

Gallo GLUTEN, LÁCTEO, SOJA, SULFITOS

Carbonara de trufa GLUTEN, HUEVO, LÁCTEO, SULFITOS, SOJA

Django GLUTEN, LÁCTEO, APIO, SULFITOS, ALTRAMUCES, SOJA

Mamma Porca GLUTEN, LÁCTEO, MOSTAZA, ALTRAMUCES, SOJA, SULFITOS

Carota Mia GLUTEN, SOJA, LÁCTEO, MOSTAZA

Brava GLUTEN, SOJA, LÁCTEO, HUEVO, SULFITOS

PASTAS

Rigatone con pesto GLUTEN, HUEVO, LÁCTEO, APIO, FRUTOS SECOS, TRAZAS DE SOJA

Spaghetti alla amatriciana GLUTEN, HUEVO, TRAZAS DE SOJA, SULFITOS

Spaghetti a la carbonara GLUTEN, HUEVO, LÁCTEO, TRAZAS DE SOJA

Pasta sin gluten TRAZAS DE SOJA, TRAZAS DE ALTRAMUCES

POSTRES

Tiramisú GLUTEN, HUEVO, LÁCTEO

Panna cotta de vainilla LÁCTEO

Helado artesano HUEVO, LÁCTEO, FRUTOS CON CÁSCARA

Affogatto HUEVO, LÁCTEO

Mini pizza de nutella GLUTEN, HUEVO, LÁCTEO, FRUTOS CON CÁSCARA, SOJA

FRANKIE
GALLO
CHA CHA
CHA



COCTELES

MICHELADA 8

CERVEZA MORITZ, LIMA, TABASCO, PERRINE, TEQUILA, CHILE, HIELO Y ESPECIAL DE LA CASA

APEROL FRANKIE SPRITZ 7,25

APEROL, ESPUMOSO, BLACK ORANGE ORGANICS

BLOODY LOLY 9,50

VODKA, TABASCO, WORCESTER SAUCE, ZUMO DE TOMATE

NEGRONI 9,50

GINEBRA, CAMPARI, VERMOUTH

MARGARITA 9,50

TEQUILA, LIMA, TRIPLE SECO

MOSCOW MULE 9,50

VODKA, LIMA, GINGER BEER

PISCO SOUR 9,50

PISCO, LIMA, CLARA DE HUEVO, ANGOSTURA

MOJITO CHA CHA CHA 9,50

RON, MENTA, LIMA, AZÚCAR MORENO, SODA

ESPRESSO MARTINI 9,50

CAFÉ, LICOR DE CAFÉ, VODKA

GIN BASIL SMASH 9,50

GIN HENDRICKS, LIMÓN, ALBAHACA

VINOS

BLANCO

40 VENDIMIAS 3,50 / 16
VERDEJO.
CASTILLA Y LEÓN.

BLANC DE CELLER PIÑOL 3,70 / 17
GARNATXA BLANCA.
TERRA ALTA.

FREYE ORGÀNIC. 4 / 19
PARELLADA Y MUSCAT.
PENEDÉS.

VIAMIC ETERN 4,95 / 22
XAREL·LO.
PENEDÉS.

MALVASIA DE SITGES ORGÀNIC 23
MALVASIA.
PENEDÉS.

BURBUJAS

ESMEL BRUT NATURE 4 / 19
XAREL·LO, MACABEU Y PARELLADA.
PENEDÉS.

ESCUMÓS BRUT NATURE 1r 29
CARTOIXÀ.
BAIX GAIA.

TINTO

VERMELL. 9+ 3 / 16
GARNATXA, CABERNET SUVIGNON.
BAIX GAIA.

VEÏNAT 4 / 19
GARNATXA.
MONTSANT.

FIDEL 20
VIAMIC MÉTODO NATURAL. CARIÑENA,
GARNATXA Y MONASTRELL.
CATALUÑA.

LA VINYA D'EN TOMÀS 31
CARIÑENA, GARNATXA, MUSCAT.
MASARAC, EMPORDÀ.

ROSADO

CUEVA DE LOBOS 3 / 14
TEMPRANILLO. LA RIOJA.

FREYE ORGÀNIC 4 / 19
SYRAH Y SUMOLL. PENEDÉS.

CASTELLROIG
SÒ DE ROSELLES 4,50 / 20
CASTELLORIG. ULL DE LLEBRE.
PENEDÉS.

L'ORANGET DE MONTMELL 30
VINO NARANJA. MOSCATELL, CARIÑENA,
MACABEU. CATALUÑA.



REFRESCOS

AGUA VERI / AGUA GAS PIRINEA 3

COCA COLA / ZERO (33cl) LATA 2,95

NESTEA (33cl) LATA 2,95

RED BULL / SIN AZÚCAR 2,95

BLACK ORANGE / EASY LEMON  2,95

INDIAN TONIC/GINGER ALE/GINGER BEER  2,95

ZUMOS DE GRANINI 2,95

KOMBUCHA CITRON ENSO 6

BIRRAS

MORITZ 7 1,90 / 2,95 / 4,95 / 9
(5'4%) - PILSNER. BARCELONA CAÑITA / CAÑA / CAÑÓN / JARRA

MORITZ EPIDOR BOTELLA 2,95
(7'2%) - STRONG PALE LAGER
BARCELONA, SPAIN

MORITZ 0,0 BOTELLA 2,95
(0,0%)
BARCELONA, SPAIN

ESPIGA BLONDE ALE LATA 5

ESPIGA IPA GARAGE LATA 5,20

SANGRÍA Y MÁS...

TINTO DE VERANO 5,50
VERMELL +9, LEMON EASY THE ORGANICS BY RED BULL.

VERMUT CASERO FRANKIE 3,95

VERMUT IZAGUIRRE 4,50

SANGRÍA LA CALA ABERT ADRIÀ COPA 6 / BOTELLA 20

DESTILADOS

GINEBRAS

GIN MASTER'S 5

GIN MASTER'S PINK 5

TANQUERAY 0,0 6,50

HENDRICK'S GIN 7

WHISKY

MONKEY SHOULDER

GLENFIDDICH 15 AÑOS 12

WHISKY DYC 8 AÑOS 5

BALVENIE STORIES 12 AÑOS 13

FOUR ROSES 8

RON

RON PUJOL DORADO 4

RON BARCELÓ AÑEJO 5

BACARDI CARTA BLANCA 6

RON BARCELÓ IMPERIAL 6,50

VODKA

VODKA MOSKOVASKAYA 4

VODKA STOLISHNAYA 4,50

LICORES

AMARETTO MALAVITA 3,50

BRANDY FUNDADOR SHERRY CASK 4

PACHARAN BAINES ORO 5

TERRAS CELTAS AGUARDIENTE ORUJO 3

TERRAS CELTAS AGUARDIENTE 3

TERRAS CELTAS AGUARDIENTE HIERBAS 3

TEQUILA ROOSTER BLANCO 5

TEQUILA ROOSTER ROJO AÑEJO 7

TEQUILA VOLCÁN DE MI TIERRA BLANCO 10

ANÍS DEL MONO 3,50

BAILEYS 4

COINTREAU 5

JÄGERMEISTER 4,50

LIMONCELLO 4

RATAFIA L'HÒSTIA 4,50

MEZCAL UNIÓN UNO 7

SI QUIERES
UN COMBINADO,
SE LE SUMARÁ 2,95
DEL REFESCO