

ENTRANTES

OLIVAS MARINADAS CON HIERBAS MEDITERRANEAS	3,50
PATATAS FRITAS	4,80
VITELLO TONNATO	13,00
PORCHETTA DANESI	12,00
MELANZANE ALLA PARMIGIANA EN HORNO DE LEÑA	10,50
FOCACCIA CON ROMERO Y SAL GORDA	4,80
BURRATA AOVE	11,00
EXTRA DE TOMATITOS CHERRY (3,00€)	
CALAMARES FRITOS, LIMÓN Y SALVIA	10,50
ENSALADA VERDE CON AGUACATE	8,50
LECHUGA ROMANA, CEBOLLA ROJA MARINADA CON LIMA Y CILANTRO, AGUACATE, DADOS DE POLENTA FRITA	
ENSALADA VERDE CON GUANCIALE	9,00
LECHUGA ROMANA, GUANCIALE FRITO, QUESO PECORINO RALLADO Y MAYONESA DE MOSTAZA ANTIGUA CON MIEL	
BERENJENA ASADA CON HUMMUS	9,00
BERENJENA ASADA, BROTES DE TEMPORADA, HUMMUS, ARANDANOS SECOS, CHERRYS Y VINAGRETA SALSA DE	

EMBUTIDOS Y QUESOS

MORTADELLA	7,50
PROSCIUTTO PARMA	11,00
QUESO TALEGGIO DOP	8,00
QUESO GORGONZOLA	8,00
STRACH'IN CASTAGNA	
TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS	18,50

SCHIACCIATAS RELLENAS

(FOCACCIA TÍPICA DE LA TOSCANA)
* SOLO DISPONIBLE DE LUNES A VIERNES AL MEDIODÍA

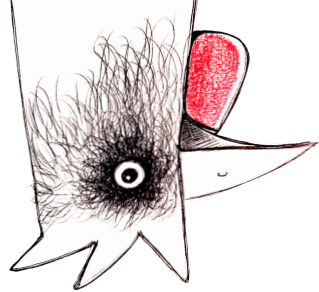
ROAST BEEF	9,80
ROAST BEEF, TÁRTARA, RÚCULA, TOMATE MADURO Y HUEVO DURO	
PORCO BELLO	9,80
PORCHETTA, TALEGGIO, SALSA FUNGHI Y TRUFA, CHAMPIÑONES Y COGOLLOS	
VEGGI SU	8,50
HOJAS DE COGOLLOS, VERDURAS SALTEADAS CON PESTO Y TOMATES SECOS	

CARNES

TAGLIATA	22,50
TAGLIATA DE VACUNO MAYOR MADURADO 40 DÍAS, RÚCULA, CHERRIES Y PARMESANO	

PASTAS

RIGATONI CON PESTO GENOVÉS	9,50
RIGATONI, PESTO, TOMATES SECOS Y RICOTTA	
LINGUINI A LA AMATRICIANA	10,50
LINGUINI, AJO, GUANCIALE, SALSA DE TOMATE AL VINO TINTO Y QUESO PECORINO	
SPAGUETTI A LA CARBONARA	11,00
SPAGUETTI, YEMA DE HUEVO, PECORINO, PARMESANO, GUANCIALE Y PIMIENTA NEGRA	
EXTRA TARTUFATA	3,00

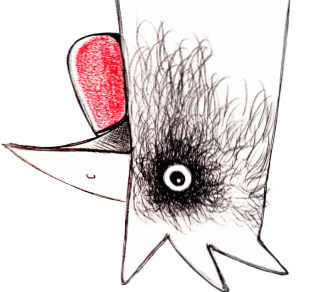


CLÁSICAS

BASE DE TOMATE Y MOZZARELLA	
MARGHERITA	9,00
GRANA PADANO, ALBAHACA	
COTTO FUNGHI	12,00
CHAMPIÑONES, JAMÓN COCIDO	
PEPPERONI	12,50
CHORIZO IBÉRICO, CEBOLLA ESTOFADA, CILANTRO	
PARMIGIANA	13,50
BERENJENA, RICOTTA, TOMATES CHERRY, ALBAHACA, GRANA PADANO, ORÉGANO	

ROJAS

BASE DE TOMATE	
TEMATO	12,00
AJO, CEBOLLA TIERNA, ALBAHACA, ORÉGANO , TOMILLO, TOMATES ASADOS, ACEITUNAS Y MIX DE CHERRIES	
EXTRA BURRATA	2,50
AMATRICIANA	12,50
GUANCIALE, PECORINO ROMANO, PIMIENTA	
PUTTANESCA	11,50
AJO, ACEITUNAS, ALCAPARRAS, ANCHOAS, ORÉGANO, ALBAHACA	
ARRABBIATA	12,50
AJO, GUINDILLA, BURRATA, PEREJIL PIMIENTA, ORÉGANO	
ZUCCHINI CHIPOTLE	12,80
BASE DE TOMATE AMARILLO, CEBOLLA MARINADA CON LIMA Y CILANTRO, SALSA PICANTE DE CHIPOTLE, LAMINAS DE ZUCCHINI, TOMATES CHERRYS CONFITADOS Y ACEITE DE ROMERO	
SPECKZOLA	13,50
BASE DE TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, SPECK, HIGOS Y RÚCULA	



BLANCAS

BASE DE MOZZARELLA	
CUATRO QUESOS	13,50
SCAMORZA, GORGONZOLA, GRANA PADANO, SALVIA, YUCA, BONIATO FRITO, PIMIENTA	
IBÉRICA	12,00
CALABACÍN VERDE, CALABACÍN AMARILLO, GUANCIALE Y MENTA	
CARBONARA DE TRUFA	18,00
GUANCIALE, HUEVO, PECORINO, GRANA PADANO Y TRUFA NEGRA	
DJANGO	13,00
BUTIFARRA, PIMIENTOS ASADOS, AJO, ALCAPARRAS, ALBAHACA, GRANA PADANO	
MAMMA PORCA	17,50
SCAMORZA AHUMADA, BERENJENA AL HORNO, PORCHETTA, SALSA DANESI, ROMERO	
TOTORO	16,00
ATÚN CASERO CONFITADO, CEBOLLA ROJA, PIMIENTO ASADO, ALBAHACA, TOMILLO	
LA PESTO	16,00
BASE DE PESTO, MOZZARELLA, CHERRY CONFITADOS, PARMESANO, PIÑONES, ALBAHACA, PIMIENTA	
LA PIPARDELLA	14,00
MORTADELLA, SCAMORZA, PIPARRAS, BROTES DE TEMPORADA	

POSTRES

TIRAMISÚ	6,50
PANNA COTTA DE VAINILLA	4,50
HELADO ARTESANO	4,50
SALAMI DE CHOCOLATE	6,00
CON SALSA INGLESA	

PREGUNTA POR LA PIZZA DE LA SEMANA

POR FAVOR, NOTIFICAD AL PERSONAL SOBRE POSIBLES ALERGIAS. ASÍ INDICAMOS LOS INGREDIENTES ALÉRGICOS DE CADA PLATO:



FRANKIE CHA GALLO CHA CHA

VINOS

DE LA CASA

AFORTUNADO

BLANCO
D.O. RUEDA
(VERDEJO 100%)

EL VEÏNAT

TINTO
D.O. MONTSANT
(GARNACHA 100%)

BLANCOS

VI AMIC ETERN

(XAREL·LO)

CELESTIA

D.O COSTERS DEL SEGRE
(VIOGNIER 70% MACABEO 30%)

ROSADOS

LAMBRUSCO

EMILIA ROMAGNA
(LAMBRUSCO MARANI 100%)

CASTELLROIG SO DE ROSELLES

D.O Penedés
(Trempanillo)

TINTOS

BRU DE VERDÚ

D.O COSTERS DEL SEGRE
(MERLOT, SYRAH, TEMPRANILLO)

EL MISSATGER

D.O EMPORDÀ
(Cariñena y Mazuelo)

MONTEPULCIANO D’ABRUZZO BIO

ABRUZZO
(Montepulciano 100% Biológico)

ORANGE

MÒDUL SELECCIÓ

(CARTOIXÀ VERMELL)

BURBUJAS

ESMEL BRUT NATURE

D.O CAVA (Método Tradicional)
(Xarel·lo 40% Macabeo 30% Parellada 30%)

DUMENGE ANCESTRAL

(100% Xarel·lo Vermell)

SIDRAS

GOS COM FUX

(375ml)
Sidra de Manzanas del Empordà (Serps)

HOCUS POCUS

(375ml)
Manzanas y Flor de Saúco (Serps)

BIRRAS

MORITZ

(5'4%) -Pilsner. Barcelona

MORITZ EPIDOR

(7'2%) - Strong Pale Lager
Barcelona, Spain

DOUGALL’S 942

(4,2%) - American Pale Ale
Liérganes, Cantabria

OCATA

(5'2%) - Garage Beer
Indian Pale Ale

REFRES(OS

AGUA NATURAL Y CON GAS

(70cl)
Envasada al momento

SIMPLY COLA

(Organics by Redbull)
Cola Premium con ingredientes 100% naturales

BITTER LEMON

(Organics by Redbull)
De Limón con ingredientes 100% naturales

BLACK ORANGE

(Organics by Redbull)
De Naranja con ingredientes 100% naturales

NESTEA

(33cl)
Limón

ZUMOS

Naranja / Melocotón

SPRITE

(33cl)

ENSO KOMBUCHA

(75cl)
Limón/menta

