



APERITIVO

- 6€** Cesta de pan & Focaccia casera V
- 4€/UD** Milhojas, pimientos, sardinas ahumadas y perejil 
- 4.5€/UD** Flor de calabacín y ricotta V
- 8€** Patatas bravas italianas V
- 12€** Parmigiana de la Nonna, tomate confitado y pesto V 



ANTIPASTI

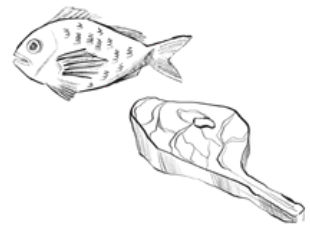
S L

-  Tartar de "vitello tonnato", rábano y alcaparras GF **15€**
- Carpaccio de Black Angus de Girona, mizuna y comté GF **14€**
-  Ensalada de tomate, avellanas, ricotta y balsámico (añade burrata +3€) V GF **13€ | 19€**
- Tabla de antipasti italianos de temporada **10€ | 20€**
- Pappa al pomodoro, guanciale crujiente y aceite de albahaca **13€**

PASTA FATTA IN CASA

S L

- 19€ | 28€** Tagliolini alle vongole y focaccia crujiente 
- 16€ | 24€** Ravioli de berenjena y ricotta, tomate, parmesano V
- 17€ | 27€** Tagliatelle "alla bolognese" 



SECONDI

- Pescado de lonja a la brasa, acelgas, salsa nage GF **MARKET PRICE**
-  Entrecot Black Angus de Girona, patatas nuevas, pimientos del Padrón y chimichurri italiano GF **11€/100G (MIN 500G)**
-  Pluma ibérica, berenjena ahumada, yogur de menta, granada GF **27€**
- Merluza "al guazzetto", almejas, mejillones, tomate, albahaca **24€**

CONTORNI

- 6€** Acelgas KM0
- 5€** Ensalada verde KM0
- 9€** Verduras a la brasa KM0
- 4.5€** Patatas fritas KM0



 Favoritos del chef