

# Bartali

PIZZA CO.

## PREPARAMOS CADA DÍA NUESTRA MASA ARTESANALMENTE

Elaboramos pizzas de fermentación larga y cocción lenta, ligeras y de fácil digestión.

Seleccionamos y ofrecemos los mejores productos locales e italianos teniendo en cuenta la temporada.

Respetamos el medio ambiente, por eso servimos agua osmotizada, utilizamos papel reciclado y minimizamos el consumo de plásticos de un solo uso.

## VERMÚ

<b>VERMÚ DE LA CASA</b>	2.8
Cinzano Bianco	3
Cinzano 1757 Reserva	3.5

## APERITIVOS **CAMPARI**

<b>Americano</b>	5.5
Campari, vermú de la casa y soda	
<b>Negroni</b>	5.5
Gin, Campari, vermú de la casa	
<b>Campari</b>	4
Campari con hielo	
<b>Campari Naranja</b>	5
Campari con zumo de naranja	



<b>Aperol Spritz</b>	5
Aperol, Cinzano Pro-Spritz Prosecco, Soda y naranja	

## CERVEZA DE BARRIL



Pale lager 5°

2.5

18/70  
la RUBIA  
(6.2°)

Lager tostada con cuerpo 6,2°

3

AMSTEL



Clara muy fría 2°

3

**DOSKIWI'S BREWING**



Cerveza de l'Empordà

<b>RUPIANUM</b>	20 cl.	40 cl.
<b>PALE ALE 6.5°</b>	3.5	5.5

Afrutada con amargura final persistente y agradable.

<b>DOSKIWI'S</b>	20 cl.	40 cl.
<b>IPA 6.5°</b>	4	6

Refreshante, con cuerpo, poco amarga y afrutada.

## BOTELLA

	Suave poco amarga 4°	3
	Sin Alcohol 0°	2.5
	Sin Alcohol Tostada 0°	2.5
	Con Tequila 5.5°	3.5
	Sin Filtrar 5.5°	3
	Sin Gluten 5.6°	2.5

## PARA PICAR Y COMPARTIR

### OLIVAS BARTALI 2.8

mezcla de olivas con nuestro marinado de cítricos e hinojo



### BERENJENAS ESCABECHADAS 4

conserva casera



### PATATAS BRAVAS (L) (G) 4

papines asados y fritos con salsa brava de 'Nduja calabresa y alioli

### PATATAS TRUFADAS (L) (G) 4.5

papines asados y fritos con salsa tartufata y Parmegiano Reggiano



### CROQUETAS DE HONGOS (L) (P) 1.5 unidad

con guancial

### PROVOLONE AL HORNO (L) 9.5

queso Provolone con pimientos confitados, orégano y rúcula



## FOCACCIA

### CLÁSICA 3.5

con aceite de oliva virgen extra, escamas de sal y nuestras hierbas (G)



### OLIVAS 4

con olivas Taggiasche, aceite de oliva y escamas de sal (G)



### TOMATE 4

con tomates cherry, aceite de oliva y escamas de sal (G)



# ENSALADAS

## ROMANA 9.5

lechuga romana, salsa César, tomates secos, picatostes, alcaparras y anchoas El Xillu de L'Escala.

(M) (O) (P) (G) (L)

## BURRATA 13.5

tomate cherry, rúcula, melocotón, albahaca, pistachos y gazpacho de cerezas.

(G) (L) (F)



## BUFALA 12.5

mozzarella de búfala Campana, Tomate de temporada, emulsión de albahaca, olivas Taggiasche, olivada y flor de sal.

(L)



# PASTA

## TROFIE AL PESTO CON BURRATA 12.5

Especialidad de la casa

Trofie de Liguria, burrata de la Puglia, Parmigiano Reggiano, tomate cherry y piñones tostados.

(G) (L) (F)



## GARGANELLI GAMBERI E ZUCCHINE 16.5

Garganelli con colas de langostinos salteadas, calabacín del huerto de Lau, albahaca y Parmigiano Reggiano.

(G) (C) (L)

## LASAGNE VEGGIE 9.5

verduras de temporada con bechamel de espinacas sin lactosa y champiñones Portobello.

(G)



## TAGLIATA FIORENTINA 22

Lomo bajo de ternera hembra de Girona pesto de rúcula, tomates cherry y lascas de Parmigiano Reggiano.

(C) (L) (G)

# POSTRES

## TARTA DE QUESO 7

con pistachos

(L) (F) (G)

## TIRAMISÚ DE LA CASA 7

con ratafía de l'Empordà.

(L) (G) (A)

## HELADO AMARENA 5

helado de cerezas, licor Disaronno Originale, cerezas amarena, Sartorelli de almendra.

(L) (G) (A) (F)

## AFFOGATO 5

helado de vainilla con café y Sartorelli de almendra.

(L) (G) (F)

ALÉRGENOS EN NUESTROS PLATOS	(G) Gluten	(F) Frutos Secos	(L) Lácteos	(M) Moluscos	(C) Crustáceos
	(P) Pescado	(O) Huevos	(M) Mostaza	(K) Cerdo	(A) Alcohol

# PIZZA

## CLÁSICAS

**MARGHERITA** (G) (L) **9**

tomate San Marzano, mozzarella Fior di Latte, albahaca, Parmigiano Reggiano

**COTTO FUNGHI** (G) (L) (P) **11.5**

tomate San Marzano, mozzarella Fior di Latte, champiñones portobello, jamón Julius

**CINCO QUESOS** (G) (L) **13.5**

mozzarella Fior di Latte, taleggio Valsassina Pasturo, scamorza affumicata, gorgonzola, cebolla asada, salvia, Grana Padano

## BLANCAS

BASE DE MOZZARELLA FIOR DI LATTE

**CARBONARA** (G) (L) (O) **12.5**

mozzarella Fior di Latte, huevos ecológicos, guanciale, Pecorino Romano, pimienta negra

**TARTUFATA** (G) (L) (O) **14.5**

mozzarella Fior di Latte, crema de trufa, huevos ecológicos, Parmesano Reggiano

**PERA Y GORGONZOLA** (G) (L) (F) **12.5**

mozzarella Fior di Latte, peras de Lleida, endivias, nueces, miel

**BRANDADA** (G) (L) (P) **13**

mozzarella Fior di Latte, brandada de bacalao, olivada, pimientos confitados, olivas Taggiasche

**PORCHETTA** (G) (L) (M) (F) (K) **15**

mozzarella Fior di Latte, rúcula, salsa mostaza, mel y Doskiwis IPA, Parmesano Reggiano

INGREDIENTE EXTRA +1 a 4  
FILETE ANCHOA DEL XILLU + 1

BASE GLUTEN FRIENDLY + 2,5  
EXTRA QUESO VEGANO + 4

**DIAVOLA** (G) (L) (K) **12.5**

tomate San Marzano, mozzarella Fior di Latte, spianatta romana, peperoncini



**IBÉRICA** (G) (L) (K) **15**

tomate San Marzano, mozzarella Fior di Latte, virutas de jamón ibérico de bellota, rúcula, escamas de Grana Padano

**‘NDUJA** (G) (L) (K) **LA MÁS PICANTE** **12**

tomate San Marzano, mozzarella Fior di Latte, ‘nduja (*sobrasada picante*), membrillo

**CAPRESE** (G) (L) (F) **14**

tomate San Marzano, mozzarella de búfala de Campana, tomate cherry, pesto, albahaca

## ROJAS

BASE DE TOMATE SAN MARZANO

**SARDINA AHUMADA** (G) (F) (P) **16**

tomate San Marzano, sardina ahumada, rúcula, escarola, stracciatella, escalivada, pistacho

**VENTRESCA DE ATÚN** (G) (F) (P) **15**

tomate San Marzano, ventresca de atún, olivas Taggiasche, escarola, cebolla, salsa romesco y avellanas tostadas

**DIEGO ARMANDO** (G) (P) **16**

tomate San Marzano, cebolla, anchoas (8) El Xillu de L'Escala, olivas Taggiasche, alcaparras

**VEGGIE** (G) (F) **12.5**

tomate, verduras de temporada, albahaca salsa de berenjenas asadas, rúcula y gremolata



*Bartali*

PIZZA CO.

IL BENE SI FA  
MA NON SI DICE

GINO BARTALI