

Bartali

PIZZA CO.

ELABOREM CADA DIA LA NOSTRA MASSA DE FORMA ARTESANAL

Fem pizzes de fermentació llarga i cocció lenta, lleugeres i de fàcil digestió.

Seleccionem i oferim els millors productes locals i italians, tenint en compte la temporada.

Respectem el medi ambient, per això utilitzem aigua osmotitzada, paper reciclat i minimitzem el consum de plàstics d'un sol ús.

VERMUT

VERMUT DE LA CASA	2.8
Cinzano Bianco	3
Cinzano 1757 Reserva	3.5

APERITIUS **CAMPARI**

Americano	5.5
Campari, vermut de la casa i soda	
Negroni	5.5
Gin, Campari, vermut de la casa	
Campari	4
Campari amb gel	
Campari Taronja	5
Campari amb suc de taronja	



Aperol Spritz	5
Aperol, Cinzano Pro-Spritz Prosecco, Soda i taronja	

CERVESA DE BARRIL



Pale lager 5°
2.5

18/70
LA RUBIA
(6.2°)

Lager Rossa
amb cos 6,2°
3

AMSTEL



Clara molt
freda 2°
3

**DOSKIWI'S
BREWING**



Cervesa de l'Empordà

RUPIANUM 20 cl. 40 cl.
PALE ALE 6.5° 3.5 5.5

Afruitada amb amargor
final persistent i agradable.

DOSKIWI'S 20 cl. 40 cl.
IPA 6.5° 4 6

Refrescant, amb cos, poc
amarga i afruitada.

AMPOLLA

	Suau i poc amarga 4°	3
	Sense Alcohol 0°	2.5
	Sense Alcohol Torrada 0°	2.5
	Amb Tequila 5.5°	3.5
	Sense Filtrar 5.5°	3
	Sense Gluten 5.6°	2.5

PER PICAR I COMPARTIR

OLIVES BARTALI 2.8

barreja d'olives marinades per
nosaltres amb cítrics i fonoll



ALBERGÍNIES MARINADES 4

conserva casolana d'albergínies
marinades en escabetx



PATATES BRAVES (L) (G) 4

patatons rostits i fregits amb salsa
brava d'Nduja calabresa i allioli

PATATES TRUFADES (L) (G) 4.5

patatons rostits i fregits amb salsa
tartufata i Parmegiano Reggiano



CROQUETES DE CEPS (L) (P) 1.5

amb guanciale (per unitats)

unitat

PROVOLONE AL FORN (L) 9.5

formatge Provolone amb pebrots
del piquillo confitats, orenga i ruca



FOCACCIA

CLÀSSICA 3.5

amb oli d'oliva verge extra, escames
de sal i les nostres herbes (G)



OLIVES 4

amb olives Taggiasche, oli d'oliva
i flor de sal (G)



TOMÀQUET 4

amb tomàquets cherry, oli d'oliva,
herbes i flor de sal (G)



AMANIDES

ROMANA 9.5

enciam llarg, salsa cèsar, crostons, tomàquets secs, tàperes i anxoves
El Xillu de L'Escala.

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

BURRATA 13.5

tomàquet *cherry*, ruca, préssec, alfàbrega, festucs i gaspatxo de cireres.

(G) (L) (F)



BUFALA 12.5

mozzarella de búfala Campana, tomàquet de temporada, emulsió d'alfàbrega, olives Taggiasche, olivada i flor de sal.

(L)



PASTA

TROFIE AL PESTO AMB BURRATA 12.5

Especialitat de la casa

Trofie de Liguria, burrata de la Puglia, Parmigiano Reggiano, tomàquet *cherry* i pinyons torrats.

(G) (L) (F)



GARGANELLI GAMBERI E ZUCCHINE 16.5

Garganelli amb cues de llagostins saltades, carbassó de l'hort d'en Lau, alfàbrega i Parmigiano Reggiano.

(G) (C) (L)

LASAGNE VEGGIE 9.5

verdures de temporada amb beixamel d'espínacs sense lactosa i xampinyons Portobello.

(G)



TAGLIATA FIORENTINA 22

Llom baix de vedella *femella* de Girona pesto de ruca, tomàquets *cherry* i llesques de Parmigiano Reggiano.

(C) (L) (G)

POSTRES

PASTÍS DE FORMATGE 7

amb festucs.

(L) (F) (G)

TIRAMISÚ DE LA CASA 7

amb ratafia de l'Empordà.

(L) (G) (A)

GELAT AMARENA 5

gelat de cireres, licor Disaronno Originale, cireres amarena, Sartorelli d'ametlla.

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

AFFOGATO 5

gelat de vainilla amb cafè i Sartorelli d'ametlla.

(L) (G) (F)

AL·LÈRGENS
ALS NOSTRES
PLATS

(G) Gluten	(F) Fruits secs	(L) Làctics	(M) Mol·lusc	(C) Crustacis
(P) Peix	(O) Ous	(M) Mostassa	(K) Porc	(A) Alcohol

PIZZA

CLÀSSIQUES

MARGHERITA (G) (L) 9

tomàquet San Marzano, mozzarella Fior di Latte, alfàbrega, Parmigiano Reggiano

COTTO FUNGHI (G) (L) (K) 11.5

tomàquet San Marzano, mozzarella Fior di Latte, xampinyons portobello, pernil Julius

CINC FORMATGES (G) (L) 13.5

mozzarella Fior di Latte, taleggio Valsassina Pasturo, scamorza affumicata, gorgonzola, ceba escalivada, sàlvia, Grana Padano

BLANQUES

BASE DE MOZZARELLA FIOR DI LATTE

CARBONARA (G) (L) (O) 12.5

mozzarella Fior di Latte, ous ecològics, guanciale, Pecorino Romano, pebre negre

TARTUFATA (G) (L) (O) 14.5

mozzarella Fior di Latte, crema de tòfona, ous ecològics, Parmigiano Reggiano

PERA I GORGONZOLA (G) (L) (F) 12.5

mozzarella Fior di Latte, peres de Lleida, endívies, nous, mel

BRANDADA (G) (L) (P) 13

mozzarella Fior di Latte, brandada de bacallà, olivada, pebrots confitats, olives Taggiasche

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

mozzarella Fior di Latte, ruca, Parmigiano Reggiano i salsa de mostassa, mel i Doskiwis IPA

INGREDIENT EXTRA +1 a 4
FILET ANJOVA DEL XILLU + 1

BASE GLUTEN FRIENDLY + 2,5
EXTRA FORMATGE VEGÀ + 4

DIAVOLA (G) (L) (K) 12.5

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



IBÈRICA (G) (L) (K) 15

tomàquet San Marzano, mozzarella Fior di Latte, encenalls de pernil ibèric de gla, ruca, escames de Grana Padano

'NDUJA (G) (L) (K) 🌶️ LA MÉS PICANT 🌶️ 12

tomàquet San Marzano, mozzarella Fior di Latte, 'nduja (sobrassada picant), codonyat

CAPRESE (G) (L) (F) 14

tomàquet San Marzano, mozzarella de búfala Campana, tomàquets cherry, pesto, alfàbrega

VERMELLES

BASE DE TOMÀQUET SAN MARZANO

SARDINA FUMADA (G) (F) (P) 16

tomàquet San Marzano, sardina fumada, ruca, escarola, straciatella, escalivada, festucs

VENTRESCA DE TONYINA (G) (F) (P) 15

tomàquet San Marzano, ventresca de tonyina, olives Taggiasche, escarola, ceba, salsa romesco i avellanes torrades

DIEGO ARMANDO (G) (P) 16

tomàquet San Marzano, (8) anxoves El Xillu de L'Escala, ceba, olives Taggiasche, tàperes

VEGGIE (G) (F) 12.5

tomàquet, verdures de temporada, alfàbrega, salsa d'albergínies rostides, ruca i gremolata



Bartali

PIZZA CO.

IL BENE SI FA
MA NON SI DICE

GINO BARTALI