

BEBIDAS Y APERITIVOS



CRODINO 4

El aperitivo más famoso de Italia

CINZANO

VERMOUTH BLANCO	3.5
VERMOUTH NEGRO	3.5
VERMOUTH 1757 RESERVA	4.5
CINZANO BITTER SODA	5

botella 20 cl.



Recomendado

APEROL SPRITZ CLÁSICO

Aperol, Pro-Spritz Cinzano Prosecco, soda y naranja

6

LIMONCELLO SPRITZ 6

Limoncello, Prosecco, soda y limón

APEROL SBAGLIATO 6.5

Aperol, zumo de pomelo Prosecco, soda y pomelo

CAMPARI

MILANO 6.5

Campari, prosecco, soda y naranja

AMERICANO 6

Campari, vermouth, soda y naranja

NEGRONI 7

Campari, gin, vermouth y naranja

NEGRONI SBAGLIATO 7

Campari, prosecco, vermouth y naranja

CHEEKY NEGRONI 7

Cinzano blanco, Aperol, gin, pomelo

CYNAR CITRUS 6

Campari con pomelo

GARIBALDI 6

Campari con zumo de naranja

REFRESCO 3



3.5

• Cola • Sin azúcar
• Limón • Naranja

CERVEZA DE BARRIL



EL ÁGUILA

Lager Especial 5.5°

2.5



18/70

Lager rubia con cuerpo 6.2°

3



RADLER

Cerveza con limón 2°

3



CERVEZA DE BARRIL ARTESANAL DE L'EMPORDÀ

PALE ALE 6.5°

Afrutada con una amargura final persistente y agradable

20 cl. 4

40 cl. 6

IPA 6.5°

Refrescante, con cuerpo, poco amarga y afrutada

20 cl. 4.5

40 cl. 6.5

SOMA

CERVEZA ARTESANAL DE GIRONA

Extra Lupulada | Llauna 44 cl.

7.5

SIDRA SERPS

Sidra Natural de Girona



37.5 cl. 8

75 cl. 14

REFESCO ECO

LIMÓN 3.5

100% limón Syracuse IGP

NARANJA SANGUINA 3.5

100% naranja Sanguina Ribera

KOMBUCHA 4.5

Diferentes sabores

CERVEZA DE BOTELLA

HEINEKEN

Pale Lager 5°

3

HEINEKEN "0.0"

Sense Alcohol 0°

2.5

AMSTEL ORO "0.0"

Sense Alcohol Torrada 0°

3

BIRRA MORETTI

Premium Lager Italiana 6.5°

3.5

DESPERADOS

Con Tequila 5.5°

3.5

EL ÁGUILA

Sin filtrar 5.5°

3

CRUZCAMPO

Sense Gluten 5.6°

2.5

AIGUA

ACABADA DE FER

SIN GAS 2.20

500 ml.

CON GAS 2.20

500 ml.

Utilizando un sistema innovador conseguimos un agua de grande calidad, saludable, responsable y sostenible.

ELABORAMOS CADA DÍA NUESTRA MASA DE FORMA ARTESANAL

Hacemos 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.

ESPAÑOL

Bartali
PIZZA CO.

PARA PICAR Y COMPARTIR

OLIVAS BARTALI 3.5

mezcla de aceitunas marinadas por nosotros con cítricos e hinojo

BERENJENAS MARINADAS 4.5

conserva de escabeche casero



PATATAS BRAVAS 4.5

papines asados y fritos con salsa brava y alioli

PATATAS TRUFADAS 4.5

papines asados y fritos en salsa tartufata y Parmegiano Reggiano

CROQUETAS DE BOLETUS 2.5 /unidad

Croquetas caseras de hongos y provolone Valpadana DOP

ANCHOAS DE L'ESCALA 4.5 /unidad

con focaccia de la casa y mantequilla ahumada de Rooftop Smokehouse

PROVOLONE AL HORNO 9.5

Provolone Valpadana DOP, rúcula, y tomates cherry confitados

EXTRA PAN DE MASA MADRE 1.5

ENSALADA ROMANA

cogollos de lechuga tostados en el horno de leña, salsa César, picatostes, tomates secos, alcaparras y anchoas El Xillu de L'Escala, Parmigiano Reggiano 24 meses

9.5

POLPETTE AL SUGO

Albóndigas caseras con salsa de tomate San Marzano DOP y ricotta

9.5

PIDE LA LISTA DE INGREDIENTES

para comprobar intolerancias y alergias

FOCACCIA DE LA CASA

con aceite virgen extra, flor de sal y nuestras hierbas

4

QUESOS ITALIANOS PERFECTOS PARA COMPARTIR

MOZZARELLA DI BUFALA 125 gr. 13.5

mozzarella di bufala Campana, tomate San Marzano DOP, rúcula, pesto de albahaca, aceitunas Taggiasche

STRACCIATELLA 250 gr. 15.5

EL CORAZÓN DE LA BURRATA

con pistachos, aceite de oliva, flor de sal, pan de masa madre

EXTRA PAN DE MASA MADRE 1.5

BURRATA 200 gr. 15

Burrata Pugliese, tomates cherry, naranja, nueces, vinagreta cítrica, espinacas frescas y gazpacho de remolacha

PASTA

TROFIE AL PESTO 13.5

CON BURRATA ESPECIALIDAD DE LA CASA

Trofie liguri, Burrata Pugliese, tomate cherry, Parmigiano Reggiano, pistacho

PAPPARDELLE ALL'UOVO 15.5

TARTUFO E FUNGHI

Pappardelle, salsa de boletus y trufa, Parmigiano Reggiano y huevo poché

PACCHIERI ALLA VITTORIO 13.5

salsa de tomate San Marzano DOP, parmigiano Reggiano 24 meses, albahaca fresca, aceite de oliva

LASAGNE VEGGIE 9.5

100% PLANT - BASED

verduras de temporada, salsa de espinacas, champiñones Portobello, queso vegano

Masa hecha con harinas de primera calidad, prefermento tipo biga y una hidratación del 70%. Una masa ligera, sabrosa y de fácil digestión.

CLÁSICAS

MARGHERITA 9.5

tomate San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, albahaca, Parmigiano Reggiano 24 meses

COTTO FUNGHI 13.5

tomate San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, champiñones portobello, jamón cocido premium

CINCO QUESOS 14

mozzarella Fior di Latte, taleggio Valsassina Pasturo, gorgonzola, scamorza affumicata, salvia, cebolla escalivada, Parmigiano Reggiano 24 meses

IBÉRICA 15

tomate San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, rúcula, virutas de jamón ibérico de bellota, Parmigiano Reggiano 24 meses

PICANTES

DIAVOLA 12.5

🔥 ON FIRE! 🔥

tomate San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, peperoncino, spianatta romana (embutido picante)

'NDUJA 12.5

👉 LA MÁS PICANTE 👈

tomate San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, 'nduja (sobrasada picante), membrillo, nueces

PIZZA

BLANCAS

BASE DE MOZZARELLA FIOR DI LATTE

CARBONARA 12.5

mozzarella Fior di Latte, huevo ecológico, guanciale, Pecorino Romano, pimienta negra

TARTUFATA 15

mozzarella Fior di Latte, crema de trufa, huevos ecológicos, Parmigiano Reggiano 24 meses

PERA Y GORGONZOLA 14.5

mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, peras de Lleida, endibias, nueces, miel

BRANDADA 14.5

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

MORTAZZA 16.5

mozzarella Fior di Latte, Mortadella Bologna IGP, burrata Pugliese, pesto, pistachos

FUGAZZETTA 13.5

mozzarella Fior di Latte, 4 tipos de cebolla en 4 cocciones, oregano, olivas Taggiasche, scamorza affumicata

VEGGIE

VEGGIE 12.5

tomate San Marzano DOP, verduras salteadas, albahaca, crema de berenjenas asadas, rúcula

TAMBIÉN TENEMOS MASA GLUTEN FRIENDLY

Hecha con harina de maíz, tapioca y arroz

ROJAS

BASE DE TOMATE SAN MARZANO

SARDINA AHUMADA 16

tomate San Marzano DOP, sardina ahumada, rúcula, escarola, escalivada, crème fraiche, pistachos

VENTRESCA DE ATÚN 17

tomate San Marzano DOP, ventresca de atún, aceitunas Taggiasche, escarola, cebolla, salsa romesco y avellanas

CAPRESE 14

tomate San Marzano DOP, tomate cherry, burrata Pugliese, pesto, albahaca

DIEGO ARMANDO 16

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

POLPETTE 15

tomate San Marzano DOP, albóndigas caseras, berenjenas, mozzarella Fior di Latte, Parmigiano Reggiano 24 meses, albahaca

EXTRA

BASE GLUTEN FRIENDLY 2.5

QUESO VEGANO 2.5

FILETE DE ANCHOA (UNI.) 1

VENTRESCA DE ATÚN 5

JAMÓN COCIDO / IBÉRICO 3

OTROS INGREDIENTES EXTRA 1 a 5

SALSAS

DISFRUTA DE LOS BORDES!

ALLIOLI DE MANZANA 1.5

con manzanas de Girona

PESTO 1.5

genovés de albahaca

MIEL Y 'NDUJA 1.5

Miel y sobrasada picante

3 SALSAS 4

¿Porque escojer sólo una?

POSTRES CASEROS

PANNA COTTA 6

Postre cremoso de nata fresca con fruta de temporada

TIRAMISÚ 7

Crema de mascarpone con bizcocho Savoirdi, café y un toque de Ratafia

PASTEL DE QUESO 7

al horno y hecho con mascarpone y acompañado de pistachos

FERRERO ROCHER 7

Pastel de chocolate, crema de Ferrero Rocher y avellanas

AFFOGATO 6

Helado de vainilla Bourbon con café espresso y cantuccini

AMARENA 6

Sorbete de cerezas, cerezas amarena, cantuccini y licor Disaronno Originale

PREGUNTA POR NUESTROS POSTRES FUERA DE CARTA

PRECIOS CON IVA INCLUIDO · LA TERRAZA TIENE UN 5% DE SUPLEMENTO SOBRE EL PRECIO