

# BEGUDES I APERITIUS



**CRODINO** 4  
L'aperitiu sense alcohol  
més famós d'Itàlia

## CINZANO

VERMUT BLANC	3.5
VERMUT NEGRE	3.5
VERMUT 1757 RESERVA	4.5
CINZANO BITTER SODA	5

ampolla 20 cl.



Recomanat  
**APEROL SPRITZ**  
CLASSIC

Aperol, Pro-Spritz Cinzano  
Prosecco, soda i taronja

6

LIMONCELLO SPRITZ 6

Limoncello, Prosecco,  
soda i llimona

APEROL SBAGLIATO 6.5

Aperol, suc d'aranja, Prosecco,  
soda i aranja

## CAMPARI

MILANO 6.5

Campari, prosecco, soda i taronja

AMERICANO 6

Campari, vermut, soda i taronja

NEGRONI 7

Campari, gin, vermut i taronja

NEGRONI SBAGLIATO 7

Campari, prosecco, vermut i taronja

CHEEKY NEGRONI 7

Cinzano bianco, Aperol, gin, aranja

CYNAR CITRUS 6

Campari amb aranja

GARIBALDI 6

Campari amb suc de taronja

REFRESC 3



**fritz-kola**  
3.5

• Cola • Sense sucre  
• Llimona • Taronja

## CERVENA DE BARRIL



EL ÁGUILA

Lager  
Especial 5.5°

2.5



18/70

Lager rossa  
amb cos 6.2°

3



AMSTEL  
RADLER

Cervesa  
amb llimona 2°

3



CERVENA DE BARRIL  
ARTESANAL DE L'EMPORDÀ

PALE ALE 6.5°

Afruitada amb una  
amargor final  
persistent i agradable

20 cl. 4  
40 cl. 6

IPA 6.5°

Refrescant, amb cos,  
poc amarga i afruitada

20 cl. 4.5  
40 cl. 6.5

## SOMA

CERVENA ARTESANAL DE GIRONA

Extra Llupolada | Llauna 44 cl.

7.5

## SIDRA SERPS

Sidra Natural de Girona



37.5 cl. 8  
75 cl. 14

## REFESCOS ECO

LLIMONA 3.5

100% llimona Syracuse IGP

TARONJA SANGUINA 3.5

100% taronja Sanguina Ribera

KOMBUCHA 4.5

Diferents gustos

## CERVENA D'AMPOLLA

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

Amb Tequila 5.5°

3.5

EL ÁGUILA

Sense Filtrar 5.5°

3

CRUZCAMPO

Sense Gluten 5.6°

2.5

## AIGUA

ACABADA DE FER

SENSE GAS 2.20  
500 ml.

AMB GAS 2.20  
500 ml.

Utilitzant un sistema  
innovador aconseguim  
una aigua de gran  
qualitat, saludable,  
responsable i sostenible

## 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.

# CATALÀ



**Bartali**  
PIZZA CO.

# PER PICAR I COMPARTIR

**OLIVES BARTALI**   3.5

barreja d'olives marinades per nosaltres amb cítrics i fonoll

**ALBERGÍNIES MARINADES** 4.5

escabetx casolà   d'albergínies

**PATATES BRAVES** 5

patatons rostits i fregits amb salsa brava i allíoli

**PATATES TRUFADES** 5

patatons rostits i fregits amb salsa tartufata i Parmigiano Reggiano

**CROQUETES DE CEPS** 2.5 /unitat

Croquetes de fughi porcini i provolone Valpadana D.O.P

**ANXOVES DE L'ESCALA** 4.5 /unitat

amb focaccia de la casa i mantega fumada de Rooftop Smokehouse

**PROVOLONE AL FORN** 9.5

amb ruca, tomàquets cherry confitats i focaccia de la casa

EXTRA PA DE MASA MARE 1.5

## AMANIDA ROMANA

cabdells d'enciam torrats al forn de llenya, salsa Cèsar, crostons, tomàquets secs, tàperes i anxoves El Xillu de L'Escala, Parmigiano Reggiano 24 mesos

9.5

## POLPETTE AL SUGO

mandonguilles casolanes amb salsa de tomàquet San Marzano i ricotta

9.5

### DEMANA LA LLISTA D'INGREDIENTS

per comprovar intoleràncies i al·lèrgies

## FOCACCIA DE LA CASA

amb oli d'oliva verge extra, flocs de sal i les nostres herbes

4

## FORMATGES ITALIANS

PERFECTES PER COMPARTIR

**MOZZARELLA DI BUFALA** 125 gr. 13.5

mozzarella di bufala Campana, tomàquet San Marzano IGP, ruca, pesto d'alfàbrega, olives Taggiasche

**STRACCIATELLA** 250 gr. 15.5

EL COR DE LA BURRATA

amb festucs, oli d'oliva, flocs de sal, el nostre pa de masa mare

EXTRA PA DE MASA MARE 1.5

**BURRATA** 200 gr. 15

Burrata Pugliese, tomàquets cherry, taronja, nous, vinagreta cítrica, espinacs frescos i gaspatxo de remolatxa

## PASTA

**TROFIE AL PESTO** 14.5

AMB BURRATA ESPECIALITAT DE LA CASA

Trofie liguri, burrata de la Puglia, festucs tomàquet cherry, Parmigiano Reggiano

**PAPPARDELLE ALL'UOVO** 15.5

TARTUFO E FUNGHI

Pappardelle, salsa de ceps i tòfona, Parmigiano Reggiano, ou poché

**PACCHIERI ALLA VITTORIO** 13.5

salsa de tomàquet San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano 24 mesos, alfàbrega fresca, oli d'oliva verge

**LASAGNE VEGGIE**  9.5

100% PLANT - BASED

verdures de temporada amb beixamel d'espinacs, xampinyons Portobello

Massa feta amb farines de primera qualitat, preferment tipus biga i una hidratació del 70%. Una massa lleugera, saborosa i de fàcil digestió

## CLÀSSIQUES

**MARGHERITA** 9.5

tomàquet San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, alfàbrega, Parmigiano Reggiano 24 mesos

**COTTO FUNGHI** 13.5

tomàquet San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, xampinyons portobello, pernil dolç Premium

**CINC FORMATGES** 14

mozzarella Fior di Latte, taleggio Valsassina, gorgonzola, scamorza affumicata, ceba escalivada, sàlvia, Parmigiano Reggiano 24 mesos

**IBÈRICA** 15

tomàquet San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, ruca, encenalls de pernil ibèric de gla, Parmigiano Reggiano 24 mesos

## PICANTS

**DIAVOLA** 12.5

🔥 ON FIRE! 🔥

tomàquet San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, peperoncini, spianatta romana (embotit picant)

**'NDUJA** 12.5

👉 LA MÉS PICANT 👈

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

# PIZZA

## BLANQUES

BASE DE MOZZARELLA FIOR DI LATTE

**CARBONARA** 12.5

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

**TARTUFATA** 15

mozzarella Fior di Latte, crema de tòfona, ous ecològics, Parmigiano Reggiano 24 mesos

**PERA I GORGONZOLA** 14.5

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

**BRANDADA** 14.5

mozzarella Fior di Latte, brandada de bacallà, olivada, pebrot escalivat, olives Taggiasche

**MORTAZZA** 16.5

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

**FUGAZZETTA** 13.5

mozzarella Fior di Latte, 4 tipus de ceba en 4 coccons, olives Taggiasche, scamorza affumicata, orenga

## VEGGIE

**VEGGIE**  12.5

tomàquet San Marzano DOP, verdures saltades, alfàbrega, crema d'albergínies rostides, ruca

TAMBÉ TENIM MASSA GLUTEN FRIENDLY

Feta amb farina de blat de moro, tapioca i arròs

## VERMELLES

BASE DE TOMÀQUET SAN MARZANO

**SARDINA FUMADA** 16

tomàquet San Marzano DOP, sardina fumada, ruca, escarola, escalivada, crème fraiche, festucs

**VENTRESCA DE TONYINA** 17

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

**CAPRESE** 14

tomàquet San Marzano DOP, tomàquet cherry, burrata pugliese, pesto, alfàbrega

**DIEGO ARMANDO** 16

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

**POLPETTE** 15

tomàquet San Marzano DOP, mandonguilles casolanes, albergínies, mozzarella Fior di Latte, Parmigiano Reggiano 24 mesos, alfàbrega

## EXTRA

**BASE GLUTEN FRIENDLY** 2.5

**FORMATGE VEGÀ** 2.5

**FILET D'ANXOVA (UNI.)** 1

**VENTRESCA TONYINA** 5

**PERNIL DOLÇ / IBÈRIC** 3

**ALTRES INGREDIENTS EXTRA** 1 a 5

# SALSES

GAUDEIX DE LES VORES!

**ALLIOLI DE POMA**  1.5

Allioli suau de poma de Girona

**PESTO**  1.5

d'alfàbrega genovès

**MEL I 'NDUJA**  1.5

Mel i sobrassada picant

**3 SALSES** 4

Per què triar-ne només una?

# POSTRES

CASOLANS

**PANNA COTTA**  6

Postre cremós de nata fesca amb fruita de temporada

**TIRAMISÚ** 7

Crema de mascarpone amb biscuit savoiardi, cafè i un toc de Ratafia

**PASTÍS DE FORMATGE**  7

al estil basc fet al forn amb mascarpone i acompanyat de festucs

**FERRERO ROCHER** 7

Pastís de xocolata, crema de Ferrero Rocher i avellanes

**AFFOGATO**  6

Gelat de vainilla Bourbon amb cafè espresso i cantuccini

**AMARENA**   6

Sorbet de cireres, cireres d'amarena, cantuccini i licor Disaronno Originale

PREGUNTA PELS NOSTRES POSTRES FORA DE CARTA