


























ANTIPASTO / ANTIPASTO

Crema de puerros con crujiente de jamón 	9,20 €
Crema de porros amb cruixent de pernil	
Ensalada con queso de cabra caramelizado 	11,50 €
Amanida amb formatge de cabra caramel-litzat	
Ensalada Crudite / Amanida Crudite 	11,50 €
Burrata Galatinese con tomate y rúcula 	12,00 €
Burrata Galatinese con tomate i rúcula	
Provolone gratinado con tostaditas / Provolone gratinat amb torradetes 	10,50 €
Berenjas a la parmigiana / Albergínies a la parmigiana 	10,50 €
Carpaccio de salmón marinado con tostaditas 	13,20 €
Carpaccio de salmó marinat amb torradetes	
Carpaccio de filete de carne con virutas de parmigiano y tostaditas 	13,20 €
Carpaccio de filet de carn amb encenalls de parmigiano i torradetes	
Pizarra de embutidos italianos con focaccia	17,60 €
Pissarra d'embotits italians amb focaccia	
Surtido de quesos italianos / Assortiments de fomatges italians 	11,50 €

PRIMEROS / PRIMERS

Spaghetini con almejas / Spaghetini amb cloïsses 	14,85 €
Spaghetini Bolognesa 	12,50 €
Spaghetini Carbonara 	12,50 €
Gnocchi a los 4 quesos / Gnocchi als 4 formatges 	11,50 €
Orecchiette con tomate y cacioricotta	12,00 €
Orechiette amb tomàquet i cacioricotta	
Raviolis artesanos rellenos de espinacas y ricotta	12,00 €
Raviolis artesans farcits d'espínacs i ricotta	
Lasagna de carne al horno "Mamma Enza" 	12,00 €
Lasagna de carn al forn "Mamma Enza"	
Fetuccine negros al salmón ahumado / Fetuccine negres al salmó fumat	13,50 €
Orecchiette a la pugliese con brócoli	12,50 €
Orechiette a la pugliese amb bròquil	
Risotto al parmigiano en su nido / Risotto al parmigiano en el seu niu 	12,65 €
Risotto al mixto de setas / Ristotto amb variat de bolets 	12,65 €
Arroz caldoso con bogavante (mín. 2 personas) 	24,20€ p.p.
Arròs caldós amb llamàntol (mín. 2 persones)	

CARNE Y PESCADO / CARN I PEIX






Escalopines de ternera al limón / Escalopines de vedella a la llimona 	13,50 €
Tagliata de solomillo de lechón mostaza antigua y miel 	16,50 €
Tagliata de filet de garrí mostassa antiga i mel	
Solomillo de buey al gorgonzola / Filet de bou al gorgonzola 	22,00 €
Tagliata de buey con rúcula y grana / Tagliata de bou amb ruca i grana 	22,00 €
Almejas a la marinera / Cloïsses a la marinera 	18,70 €
Lomo de bacalao en crosta de patatas / Llom de bacallà en crosta de patates 	18,70 €
Lomo de atún con sésamo y soja / Llom de tonyina amb sèsam i soja 	17,60 €
Suprema de salmón a las finas hierbas / Suprema de salmó a les fines herbes 	17,60 €

Suplemento terraza por persona 0,50€ / Suplement terrassa per persona 0,50€








¡Gracias y Buon Appetito! / Gràcies i Buon Appetito!

IVA incluido


PIZZAS / PIZZES

Margherita (tomate, mozzarella fior di latte y albahaca) 	9,30 €
Margherita (tomàquet, mozzarella fior di latte i alfàbrega)	
Regina (tomate, mozzarella fior di latte, champiñones y jamón dulce) 	9,85 €
Regina (tomàquet, mozzarella fior di latte, xampinyons i pernil dolç)	
Paolo (tomate natural, mozzarella fior di latte, jamón serrano, rúcula y grana) 	13,15 €
Paolo (tomàquet natural, mozzarella fior di latte, pernil serrà, ruca i grana)	
Quattro stagioni (tomate, mozzarella fior di latte, champiñones, olivas, jamón dulce y alcachofas) 	10,40 €
Quattro stagioni (tomàquet, mozzarella fior di latte, xampinyons, olives, pernil dolç i carxofes)	
Peperoni (tomate, mozzarella fior di latte y salami picante) 	10,40 €
Peperoni (tomàquet, mozzarella fior di latte i salami picant)	
Giardiniera (tomate, mozzarella fior di latte, calabacín, berenjena, pimiento y alcachofas) 	10,40 €
Giardiniera (tomàquet, mozzarella fior di latte, carbaçó, albergínia, pebrot i carxofes)	
Veneziana (tomate natural, mozzarella fior di latte, salmón y piña) 	11,40 €
Veneziana (tomàquet natural, mozzarella fior di latte, salmó i pinya)	
Quattro formaggi (tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, provolone y grana) 	11,40 €
Quattro formaggi (tomàquet, mozzarella fior di latte, gorgonzola, provolone i grana)	
Salentina (tomate, mozzarella fior di latte, atún, anchoas, olivas, alcaparras y orégano) 	11,40 €
Salentina (tomàquet, mozzarella fior di latte, tonyina, anxoves, olives, tàperes i orenga)	
Suplemento por ingrediente extra / Suplement per ingredient extra	1,10 €
Suplemento para pizza sin gluten / Suplement per a pizza sense gluten 	2,20 €

NUESTROS POSTRES / LES NOSTRES POSTRES

Tiramisú Paolo / Tiramisú Paolo	6,60 €
Panna cotta con frutos del bosque / Panna cotta amb fruits del bosc	5,50 €
Flan de huevo casero / Flam d'ou casolà 	4,95 €
Piña natural / Pinya natural	4,95 €
Crepe con crema de Nutella / Crepe amb crema de Nutella 	6,50 €
Copa Mónica (vainilla y chocolate caliente) 	6,60 €
Copa Mònica (gelat de vainilla amb xocolata calenta)	
Sorbete de limón / Sorbet de llimona 	6,05 €
Helado de turrón al Marsala / Gelat de torró al Marsala 	6,60 €
Trufas de chocolate artesanas "Paola" / Trufes de xocolata artesanes "Paola" 	6,05 €
Mousse de yogur y miel / Mousse de iogurt i mel 	5,50 €

Pan 1,65€ / Pa 1,65€

 **Estos platos son aptos para celíacos**

Aquests plats són aptes per a celíacs

Pastas y pizzas sin glúten tienen un suplemento de 2,20€

Les pastes i pizzes sense gluten tenen un suplement de 2,20€

Consultarnos los ingredientes de nuestros platos en caso de alergias e intolerancia alimentaria

Consulteu-nos els ingredients dels nostres plats en cas d'al·lèrgies o intolerància alimentària

TENEMOS MENÚS PARA GRUPOS

TENIM MENÚS PER A GRUPS

POR FAVOR AVISE SI ES CELÍAC@

SI US PLAU AVISI SI ÉS CELÍAC@

Suplemento terraza por persona 0,50€ / Suplement terrassa per persona 0,50€

¡Gracias y Buon Appetito! / Gràcies i Buon Appetito!

IVA incluido

NUESTROS VINOS / ELS NOSTRES VINS

TINTOS / NEGRES

Coronas Crianza - D.O. Catalunya	17,20 €	Ramón Bilbao Crianza - D.O.C. Rioja	20,90 €
Altos Ibéricos Crianza - D.O.C. Rioja	18,70 €	Ramón Bilbao Crianza 3/8	12,65 €
Celeste Roble Crianza	20,90 €	D.O. Rioja	
D.O. Ribera de Duero		Synera - D.O. Catalunya	11,50 €
Raimat Abadía Crianza	18,70 €	Altos Ibéricos Crianza 3/8	10,45 €
D.O. Costers del Segre		D.O.C. Rioja	
Ramón Bilbao Reserva - D.O.C. Rioja	30,80 €	Marques de Riscal Reserva	33,80 €
		D.O.C. Rioja	

BLANCOS / BLANCS

Viña Sol - D.O. Penedès	15,40 €	Verdejo - D.O. Rueda	17,00 €
Viña Esmeralda - D.O. Catalunya	19,80 €	Synera - D.O. Catalunya	11,50 €
Santa Digna Chardonay	17,00 €	Viña Sol 3/8 D.O. Penedès	9,35 €
Chile, Valle Central			

ROSADOS / ROSATS

Santa Digna Cabernet Sauvignon	18,70 €	De Casta 3/8 - D.O. Catalunya	8,80 €
D.O. Catalunya		Sangría de Vino	13,20 €
De Casta - D.O. Catalunya	14,30 €		
Synera - D.O. Catalunya	11,50 €		

VINOS ITALIANOS / VINS ITALIANS

ROSSI / NEGRES

Chianti Reserva - Toscana	30,25 €	Lambrusco dulce - Emilia Romagna	14,30 €
estructurado		Lambrusco secco - Emilia Romagna	14,30 €
Dolcetto d'Alba - Piemonte	19,80 €	Primitivo di manduria Menhir - Puglia	25,30 €
seco y redondo		Aroma complejo y afrutado	
Salice Salentino Doc (Menhir-Salento)	21,45 €	Nero D'Avola Supremo - Sicilia	15,40 €
afrutado		equilibrado frutal	

BIANCHI / BLANCS

Pinot Grigio - Friuli seco y floral	19,80 €	Vermentino Sardo - Sardegna	19,80 €
Frascati - Lazio fresco y floral	17,00 €	fresco delicado	

ROSATI / ROSATS

Lambrusco Rosato	14,30 €		
Emilia Romagna			
Fragolino Frizzante amabile	15,40 €		

SPUMATI / ESCUMÓS

Prosecco Brut - Veneto	18,70 €	Moscato Dolce	17,60 €
seco frizzante			

CAVAS / CAVES

Juvé & Camps Reserva Familiar	27,50 €	Vinya Aderus Brut Nature	14,85 €
Agustí Torrelló Brut Nature Reserva	24,20 €	Brut Nature, 20cl.	8,25 €
Sangría de Cava	14,85 €		



R I S T O R A N T E I T A L I A N O

BARCELONA

DESDE 1985

Cucina Salentina