



Antipasti


- Misto di pomodoro con Stracciatella e olio al basilico 15,50 €
Mixte de tomates amb Stracciatella i oli d'alfàbrega
Mixto de tomates con Stracciatella y aceite de albahaca
Mixed tomatoes with Stracciatella and basil oil
Assortiment de tomates avec Stracciatella et huile de basilic
Tomaten gemischt mit Stracciatella und Basilik-Öl

 - Insalata di acciughe 15,50 €
Amanida d'anxoves
Ensalada de anchoas
Anchovy salad
Salade d'anchois
Sardellensalat

 - Carpaccio di polpo 19,00 €
Carpaccio de pop
Carpaccio de pulpo
Octopus carpaccio
Carpaccio de poulpe
Octopus carpaccio

 - Carpaccio di manzo 15,00 €
Carpaccio de vedella
Carpaccio de ternera
Beef carpaccio
Carpaccio de boeuf
Carpaccio aus Rinderfleisch

 - Pernil Ibèric de Guijuelo i pa de vidre amb tomata 29,00 €
Pernil Ibèric de Guijuelo i pa de vidre amb tomata
Jamon ibérico de Guijuelo y pan de vidrio con tomate
Iberian ham from Guijuelo and glass bread with tomato
Jambon ibérique de Guijuelo et pain à la tomate
Iberischer Schinken (aus Guijuelo) und pan de vidrio con tomate (Tomatenbrot)

 - Bruscheta, focaccia, olive e coperto- prezzo per persona 2,50 €
Bruschetta, focaccia, olivades i cobert - preu per persona
Bruschetta, focaccia, olivadas y cubierto - precio por persona
Bruschetta, focaccia, olives and service - price per person
Bruschetta, focaccia, olivres et service - prix par personne
Bruschetta, Focaccia, Oliven und service - preis pro person
- 



Pasta e Riso


- Cannelloni di ricotta e spinaci 17,00 €
 - Cannelloni de ricotta i espinacs
 - Cannelloni de ricotta y espinacas
 - Spinach and Ricotta Cannelloni
 - Cannellonis à la ricotta et aux épinards
 - Ricotta und Spinat cannelloni

 - Pappardelle all'astice 31,00 €
 - Pappardelle amb llobregant
 - Pappardelle con bogavante
 - Lobster Pappardelle
 - Pappardelle avec de l'homnard
 - Pappardelle mit Hummer

 - Spaghetti alle vongole 19,50 €
 - Spaghetti amb cloïsses
 - Spaghetti con almejas
 - Spaghetti with clams
 - Spaghetti aux palourdes
 - Spaghetti mit Venusmuscheln

 - Taglioline nero seppia 17,00 €
 - Taglioline al nero di seppia
 - Taglioline al nero di seppia
 - Squid Ink Noodles (Taglioline al nero di seppia)
 - Nouilles noire à l'encre de seiche
 - Taglioline mit Seppia-Tinte

 - Scrigne (Ravioli) di scampi con salvia 19,00 €
 - Scrigni (Ravioli) d'escamarlans a la salvia
 - Scrigne (Ravioli) de cigalas a la salvia
 - Scampi Scrigni (Ravioli) with Salvia
 - Scrigni (Ravioli) de crevettes à la sauge
 - Scrigni (Teigtaschen) mit Krebsen und Salbei

 - Risotto allo zafferano con gamberi 25,00 €
 - Risotto de safrà amb llagostins
 - Risotto de azafrán con langostinos
 - Saffron risotto with prawns
 - Risotto au safran et gambas
 - Safranrisotto mit Garnelen
- 



Dal Mare

- Spigola 28,00 €
 - Llobarro
 - Lubina
 - Sea bass
 - Loup de mer
 - Wolfsbarsch

- Dorata 28,00 €
 - Orada
 - Dorada
 - Gilthead
 - Dorada
 - Goldbrasse

- Spezzatino di aragosta 49,00 €
 - Caldereta de llobregant
 - Caldereta de bogabante
 - Lobster stew
 - Ragoût "Caldereta" de Homard
 - Seeteufel Eintopf

- Spezzatino di rana pescatrice 38,00 €
 - Caldereta de rap
 - Caldereta de rape
 - Monkfish stew
 - Ragoût "Caldereta" de lotte
 - Hummer Eintopf

- Calamari alla griglia 28,00 €
 - Calamars a la planxa
 - Calamares a la planxa
 - Grilled squid
 - Calamars grillés
 - Gegrillter Tintenfisch

Della Terra

- Tagliata 37,00 €

- Spalla di agnello arrosto al forno con erbe aromatiche 36,00 €
 - Espatlla de xai rostida al forn amb herbes aromàtiques
 - Espalda de cordero asado al horno con hierbas aromáticas
 - Baked lamb shoulder with aromatic herbs
 - Épaule d'agneau au four et herbes aromatiques
 - Im Ofen Gebratene Lammschulter mit aromatischen Kräutern

- Filetto di manzo alla griglia 36,00 €
 - Filet de vedella a la planxa
 - Solomillo de ternera a la plancha
 - Grilled beef fillet
 - Filet de bœuf grillé
 - Gegrilltes Rinderfilet



Guarnizione

- Insalata verde 8,00 €
 - Amanida verda
 - Ensalada verde
 - Green salad
 - Salade verte
 - Grüner Salat

- Verdure miste alla griglia 8,00 €
 - Mixte de verdure a la planxa
 - Mixto de verduras a la plancha
 - Mixed grilled vegetables
 - Mix de légumes grillés
 - Gegrilltes Gemüse gemischt

- Patatine fritte 7,00 €
 - Patates fregides
 - Patatas fritas
 - French fries
 - Frites
 - Pommes

- Riso con scaloppina e patate al forno 8,00 €
 - Arròs amb escalivada i patata al forn
 - Arroz con escalibada y patata al horno
 - Rice with escalivada and oven baked potato
 - Riz, escalivada et pomme de terre au four
 - Reis mit gebratenem Gemüse und Ofenkartoffeln

Salce

- Salsa di peperoni verdi 4,00 €
 - Salsa pebre verd
 - Salsa pimienta verde
 - Green pepper sauce supplement
 - Sauce poivre vert
 - Grüner Pfeffersauce

- Salsa di funghi 4,00 €
 - Salsa de champinyons
 - Salsa de champiñones
 - Muschrooms sauce
 - Sauce poivre vert
 - Pilzsauce

- Salsa roquefort 4,00 €
 - Salsa roquefort
 - Salsa roquefort
 - Roquefort sauce
 - Sauce roquefort
 - Roquefort sauce



Dolce

- Zuppa di mango 9,00 €
 - Sopa de mango
 - Sopa de mango
 - Mango soup
 - Soupe de mangue
 - Mangosuppe

 - Panna cotta con frutta rossa 9,00 €
 - Panna cotta amb fruits vermells
 - Panna cotta con frutos rojos
 - Panna cotta with red berries
 - Panna cotta aux fruits rouges
 - Panna Cotta mit roten Früchten

 - Gelato al mascarpone con fichi canditi 9,00 €
 - Gelat de mascarpone amb figues confitades
 - Helado mascarpone con higos confitados
 - Mascarpone ice with candied figs
 - Glace mascarpone aux figues confites
 - Mascarponeeis mit kandierten Feigen

 - Tiramisú 10,00 €

 - Lemon Pie 9,00 €

 - Crema Catalana 10,50 €

 - Torta al cioccolato 12,00 €
 - Pastís de xocolata
 - Pastel de chocolate
 - Chocolate cake
 - Gâteau au chocolat
 - Schokoladenkuchen

 - Copa al cioccolato 11,00€
 - Copa de xocolata
 - Copa de chocolate
 - Chocolate ice cream
 - Glace au chocolat
 - Schokoladeneiscrem
- 