

## ANTIPASTI

<b>Stracciatella di Burrata</b> cherry tomatoes, blueberries, Taggiasca olives, taralli di Puglia and mint infused with olive oil    tomates cherry, myrtilles, olives Taggiasca, taralli di Puglia et huile d'olive à la menthe	12
<b>Beef Carpaccio</b> with rocket, parmesan flakes, croutons, lemon and Maldon salt    <b>Carpaccio de Boeuf</b> avec roquette, flocons de parmesan, croûtons, citron et sel de Maldon	15
<b>Arancino Caprese</b> stuffed with mozzarella, tomato and basil    farci de mozzarella, tomate et basilic	9
<b>Polpettine</b> meatballs in tomato sauce with basil and parmesan    boulettes de viande à la tomate, avec basilic et parmesan	9

## PRIMI PIATTI

<b>Tagliatelle Bolognese</b>	12
<b>Spaghetti Carbonara</b>	13
<b>Paccheri</b> with lamb ragù, ricotta and mint    au ragù d'agneau, à la ricotta et à la menthe	14
<b>Troffie a la Caponata Siciliana</b> aubergine, courgette, olives and capers    aubergines, courgettes, olives et câpres	12
<b>Quadri di Ricotta di Bufala i spinaci</b> with pumpkin cream, gorgonzola, fried sage and almonds    avec crème de potiron, gorgonzola, sauge frite et amandes	14
<b>Garganelli alla Zingara</b> mushrooms, pancetta, cream, red pepper and pepperoncino    champignons, pancetta, crème, poivron rouge et pepperoncino	13
<b>Veal ravioli in broth</b> , with serrano ham, green garlic and peas    <b>Ravioli de veau au bouillon</b> , jambon serrano, ail vert et petits pois	16

## SECONDI PIATTI

<b>Chicken Milanaise</b> with french fries and gremolata    <b>Poulet à la Milanaise</b> avec frites et gremolata	15
<b>Osobucco San Pietro</b> with herbed polenta and cherry tomatoes    accompagné de polenta aux herbes et tomates cherry	17

## LE PIZZE

<b>Margherita</b> tomato sauce, mozzarella, Parmigiano Reggiano, basil, olive oil    sauce tomate, mozzarella, Parmigiano Reggiano, basilic, huile d'olive	11.5
<b>Prosciutto</b> tomato sauce, mozzarella, Parmigiano Reggiano, ham, oregano    sauce tomate, mozzarella, Parmigiano Reggiano, jambon doux, origan	14
<b>Pompei</b> tomato sauce, mozzarella, Parmigiano Reggiano, serrano ham, arugula, olive oil    sauce tomate, mozzarella, Parmigiano Reggiano, jambon du pays, roquette, huile d'olive	15
<b>Pepperoni</b> tomato sauce, mozzarella, Parmigiano Reggiano, pepperoni    sauce de tomate, mozzarella, Parmigiano Reggiano, pepperoni	14
<b>Regina</b> tomato sauce, mozzarella, Parmigiano Reggiano, prosciutto cotto, mushrooms, Taggiasca olives, oregano    sauce tomate, mozzarella, Parmigiano Reggiano, prosciutto cotto, champignons, olives Taggiasca, origan	13
<b>Vegetariana</b> tomato sauce, mozzarella, Parmigiano Reggiano, cherry tomatoes, red onion, mushrooms, courgette, olive oil    sauce tomate, mozzarella, Parmigiano Reggiano, tomates cherry, oignon rouge, champignons, courgettes, huile d'olive	14
<b>Diavola</b> tomato sauce, mozzarella, Parmigiano Reggiano, spicy sobrassada, red onion, peppers, parsley    sauce tomate, mozzarella, Parmigiano Reggiano, sobrassada épicée, oignon rouge, poivrons, persil	13
<b>Capricciosa Bianca</b> cream, mozzarella, Parmigiano Reggiano, bacon, mushrooms, red onion    crème, mozzarella, Parmigiano Reggiano, bacon, champignons, oignon rouge	13
<b>Ai Quattro Formaggi</b> cream, mozzarella, Parmigiano Reggiano, provolone, gorgonzola    crème, mozzarella, Parmigiano Reggiano, provolone, gorgonzola,	14
<b>Bufala</b> mozzarella, Parmigiano Reggiano, mozzarella di bufala, cherry tomatoes, pesto, olive oil    mozzarella, Parmigiano Reggiano, mozzarella di bufala, tomates cerises, pesto, huile d'olive	15.5

## DOLCI

<b>Tiramisù al Limone</b>	6.5
<b>Torta Caprese</b> chocolate and almonds, with red berries    chocolat et amandes, avec baies rouges	7
<b>Coffee panna cotta</b>    <b>Panna Cotta au café</b>	6
<b>Assorted ice creams</b>    <b>Assortiment de glaces</b>	6

## BIBITE

<b>Soft drinks</b>    <b>Boissons</b>	3
<b>Beer</b>    <b>Bière</b>	3.5
<b>Water</b>    <b>Eau</b>	3
<b>Sparkling water</b>    <b>Eau pétillante</b>	3
<b>Fruit juices</b>    <b>Jus de fruits</b>	3.5

## VINI

<b>Red</b>    <b>Rouge</b>	
Solagüen Maceración Carboniqua - D.O. Rioja A.	17
Solagüen Crianza - D.O. Rioja A.	21
Villadelops Bio - D.O. Penedès	20
Tierras Guinda - D.O. Ribera del Duero	22
Les Cousins L'Inconcient - D.O. Priorat	23
Adaras Aldea Bio - D.O. Almansa	14.5   4
<b>White</b>    <b>Blanc</b>	
Puerta Santa - D.O. Rias Baixas	19
Viña Sanzo - D.O. Rueda	17.5
Viñas del Vero - D.O. Somontano	16
Coto de Hayas - D.O. Campo de Borja	14.5   4
Molteni Moscato - D.O. Italia	18
<b>Rose</b>    <b>Rosé</b>	
Viñas del Vero - D.O. Somontano	16
Las Dos Ces - D.O. Utiel-Requena	17.5
Vieux Château de Lamothe - A.O.C Bordeaux	15.5   4
<b>Sparkling</b>    <b>Pétillant</b>	
Prosecco Voveti - D.O. Italia	21
Lambrusco Rosso - D.O. Italia	16
Lambrusco Rosato - D.O. Italia	15

## ANTIPASTI

<b>Stracciatella di Burrata</b> tomates cherry, arandanos, aceitunas Taggiasca, taralli di Puglia y aceite de oliva infusionado con menta    tomàquets cherry, nabius, olives Taggiasca, taralli di Puglia i oli de oliva infusionat amb menta	12
<b>Carpaccio de buey</b> acompañado de rúcula, escamas de parmesano, picatostes, limón y sal de Maldon    <b>Carpaccio de bou</b> acompanyat de ruca, escates de parmesà, crostons, llimona i sal de Maldon	15
<b>Arancino Caprese</b> relleno de mozzarella, tomate y albahaca    farcit de mozzarella, tomàquet i alfàbrega	9
<b>Polpettine</b> albóndigas en salsa de tomate, albahaca y parmesano    mandonguilles amb salsa de tomàquet, alfàbrega i parmesà	9

## PRIMI PIATTI

<b>Tagliatelle Bolognese</b>	12
<b>Spaghetti Carbonara</b>	13
<b>Paccheri con ragù de cordero, ricotta y menta</b>    <b>Paccheri</b> amb ragù de xai, ricotta i menta	14
<b>Troffie a la Caponata Siciliana</b> berenjena, calabacín, aceitunas y alcaparras    albergínia, carbassó, olives i tàperes	12
<b>Quadri di Ricotta di Bufala i spinachi</b> con crema de calabaza, gorgonzola, salvia frita y almendras    amb crema de carbassa, gorgonzola, sàlvia fregida i ametlles	14
<b>Garganelli alla Zingara</b> champiñones, pancetta, nata, pimiento rojo y pepperoncino    xampinyons, pancetta, nata, pebrot vermell i pepperoncino	13
<b>Ravioli de ternera en caldo</b> , con jamón serrano, ajo verde y guisantes    <b>Ravioli de vedella en brou</b> , amb pernil salat, all verd i pèsols	16

## SECONDI PIATTI

<b>Pollo a la Milanese</b> con patatas fritas y gremolata    <b>Pollastre a la Milanese</b> amb patates fregides i gremolata	15
<b>Osobucco San Pietro</b> acompañado de polenta con hierbas y tomates cherry    acompanyat de polenta amb herbes i tomàquets cherry	17

## LE PIZZE

<b>Margherita</b> salsa de tomate, mozzarella, Parmigiano Reggiano, albahaca, aceite de oliva    salsa de tomàquet, mozzarella, Parmigiano Reggiano, alfàbrega, oli d'oliva	11.5
<b>Prosciutto</b> salsa de tomate, mozzarella, Parmigiano Reggiano, jamón dulce, orégano    salsa de tomàquet, mozzarella, Parmigiano Reggiano, pernil dolç, orenga	14
<b>Pompei</b> salsa de tomate, mozzarella, Parmigiano Reggiano, jamón serrano, rúcula, aceite de oliva    salsa de tomàquet, mozzarella, Parmigiano Reggiano, pernil serrà salat, ruca, oli d'oliva	15
<b>Pepperoni</b> salsa de tomate, mozzarella, Parmigiano Reggiano, pepperoni    salsa de tomàquet, mozzarella, Parmigiano Reggiano, pepperoni	14
<b>Regina</b> salsa de tomate, mozzarella, Parmigiano Reggiano, prosciutto cotto, champiñones, aceitunas Taggiasca, orégano    salsa de tomàquet, mozzarella, Parmigiano Reggiano, prosciutto cotto, xampinyons, olives Taggiasca, orenga	13
<b>Vegetariana</b> salsa de tomate, mozzarella, Parmigiano Reggiano, tomates cherry, cebolla morada, champiñones, calabacín, aceite de oliva    salsa de tomàquet, mozzarella, Parmigiano Reggiano, tomàquets cherry, ceba morada, xampinyons, carbassó, oli d'oliva	14
<b>Diavola</b> salsa de tomate, mozzarella, Parmigiano Reggiano, sobrassada picante, cebolla morada, pimientos, perejil    salsa de tomàquet, mozzarella, Parmigiano Reggiano, sobrassada picant, ceba morada, pebrots, julivert	13
<b>Capricciosa Bianca</b> nata, mozzarella, Parmigiano Reggiano, bacon, champiñones, cebolla morada    nata, mozzarella, Parmigiano Reggiano, bacon, xampinyons, ceba morada	13
<b>Ai Quattro Formaggi</b> nata, mozzarella, Parmigiano Reggiano, provolone, gorgonzola    nata, mozzarella, Parmigiano Reggiano, provolone, gorgonzola	14
<b>Bufala</b> mozzarella, Parmigiano Reggiano, mozzarella di bufala, tomates cherry, pesto, aceite de oliva    mozzarella, Parmigiano Reggiano, mozzarella di bufala, tomàquets cherry, pesto, oli d'oliva	15.5

## DOLCI

<b>Tiramisú al Limone</b>	6.5
<b>Torta Caprese</b> chocolate y almendras, con frutos rojos    xocolata i ametlles, amb fruits vermells	7
<b>Panna Cotta al café</b>	6
<b>Surtido de helados</b>    Assortiment de gelats	6

## BIBITE

<b>Refrescos</b>    Refrescs	3
<b>Cerveza</b>    Cervesa	3.5
<b>Agua</b>    Aigua	3
<b>Agua con gas</b>    Aigua amb gas	3
<b>Zumos</b>    Sucs	3.5

## VINI

<b>Tinto</b>    <b>Negre</b>	
Solagüen Maceración Carbonica - D.O. Rioja A.	17
Solagüen Crianza - D.O. Rioja A.	21
Villadelops Bio - D.O. Penedès	20
Tierras Guinda - D.O. Ribera del Duero	22
Les Cousins L'Inconcient - D.O. Priorat	23
Adaras Aldea Bio - D.O. Almansa	14.5   4
<b>Blanco</b>    <b>Blanc</b>	
Puerta Santa - D.O. Rias Baixas	19
Viña Sanzo - D.O. Rueda	17.5
Viñas del Vero - D.O. Somontano	16
Coto de Hayas - D.O. Campo de Borja	14.5   4
Molteni Moscato - D.O. Italia	18
<b>Rosado</b>    <b>Rosat</b>	
Viñas del Vero - D.O. Somontano	16
Las Dos Ces - D.O. Utiel-Requena	17.5
Vieux Château de Lamothe - A.O.C Bordeaux	15.5   4
<b>Espumante</b>    <b>Espumant</b>	
Prosecco Voveti - D.O. Italia	21
Lambrusco Rosso - D.O. Italia	16
Lambrusco Rosato - D.O. Italia	15