

## PER PICAR PARA PICAR - TO NIBBLE AND SHARE

<b>SÍPIA TROSSEJADA A LA PLANXA</b> 	13,50€
Sepia troceada a la plancha <i>Grilled cuttlefish</i>	
<b>GAMBES AMB ALLADA</b>  	22,50€
Gambas al ajillo <i>Garlic prawns</i>	
<b>PERNIL IBÈRIC DE GLÀ</b>	26,00€
Jamón ibérico de bellota <i>"Iberico" ham</i>	
<b>CALAMARS FREGITS ARREBOSSATS</b>  	15,00€
Calamares fritos rebozados <i>Fried squid in batter</i>	
<b>MUSCLOS AL VAPOR O A LA PLANXA</b> 	13,00€
Mejillones al vapor o a la plancha <i>Steamed or grilled mussels</i>	
<b>GNOCCHI BRAVOS</b>   	9,00€
Gnocchi bravos <i>Gnocchi bravos</i>	
<b>LES NOSTRES PATATES BRAVES</b>   	7,00€
Nuestras patatas bravas <i>Our bravas potatoes</i>	
<b>BUNYOLS DE BACALLÀ</b>   	14,00€
Buñuelos de bacalao <i>Cod fritters</i>	
<b>PILOTES AMB TOMATIGAT</b>   	10,00€
Albóndigas con tomate <i>Meatballs in tomato sauce</i>	
<b>CROQUETAS CASERAS</b>    	12,00€
Home-made croquettes	

## CARPACCIOS CARPACCIOS - CARPACCIOS

<b>CARPACCIO DE VEDELLA DE MENORCA</b>  	15,00€
Carpaccio de ternera de Menorca <i>Veal carpaccio</i>	
<b>CARPACCIO D'EMPERADOR</b>  	15,00€
Carpaccio de emperador <i>Swordfish carpaccio</i>	
<b>CARPACCIO DE SALMÓ</b>     	14,50€
Carpaccio de salmón <i>Salmon carpaccio</i>	

El peix cru ha estat previament congelat durant mínim 24h.  
El pescado crudo ha sido previamente congelado durante mínimo 24h.  
Raw fish has been previously frozen for at least 24h.





## ENTRANTS ENTRANTES - STARTERS

<b>AMANIDA DE LA CASA</b> 	12,00€
Amb ou, pernil dolç, mesclum, ceba, pebre vermell, pebre verd, blat d'indi, pastanaga i olives ENSALADA DE LA CASA con huevo, jamón york, mézclum, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, maíz, zanahoria y aceitunas. <i>MIXED SALAD with egg, york ham, mixed lettuce, onion, red and green pepper, sweet corn, carrot and olives</i>	
<b>AMANIDA DE MOZZARELLA</b>  	15,00€
amb tomàtiga, pinyons i vinagreta de pesto ENSALADA DE MOZZARELLA, con tomate, piñones y vinagreta de pesto MOZZARELLA SALAD with tomato, pine nuts and pesto vinaigrette sauce	
<b>AMANIDA DE TEMPORADA</b>	18,00€
ENSALADA DE TEMPORADA Seasonal salad	
<b>AMANIDA CESAR</b>    	15,50€
Mesclum, pollastre, anxoves, parmesà, bacó, pastanaga, crostons i salsa césar ENSALADA CÉSAR, mézclum, pollo, anchoas, parmesano, bacon, zanahoria, picatostes y salsa césar CESAR SALAD mezclum, chicken, anchovies, parmesan, bacon, carrot, picatostes and cesar sauce	
<b>ESCALIVADA AMB ANXOVES DEL CANTÀBRIC</b>	15,00€
Escalibada con anchoas del cantàbrico <i>Escalibada toast with anchovies</i>	
<b>VERDURES A LA BRASA</b>   	13,00€
Verduras a la brasa <i>Mixed grilled vegetables</i>	
<b>CREP FARCIT DE PEIX I MARISC</b>	18,50€
Crepe relleno de pescado y marisco <i>Crepe filled with fish and seafood</i>	



IVA incluido





## PASTES I RISOTTOS PASTAS Y RISOTTOS - PASTA AND RISOTTOS

**ESPAGUETIS AMB GAMBES I ALLS** 14,50€  
Espagueti con gambas y ajos      
*Spaghetti with prawns and garlic*

**ESPAGUETIS BOLONYESA** 11,50€  
Espagueti boloñesa       
*Spaghetti with bolognese sauce*


**ESPAGUETIS CARBONARA TRADICIONAL** 14,00€  
Espagueti carbonara tradicional       
*Traditional spaghetti carbonara*

**CANELONS DE CARN** 13,50€  
Canelones de carne     
*Meat cannelloni*

**CANELONS DE POLLASTRE AMB GAMBES** 16,00€  
Canelones de pollo con gambas      
*Chicken with prawns cannelloni*




**LASANYA DE CARN** 13,00€  
Lasaña de carne       
*Meat lasagne*



**LASANYA DE VERDURES**    13,00€  
Lasaña de verduras  
*Vegetable lasagne*

**RISSOTO DE SECRET IBÈRIC, ESPÀRRECS I BOLETUS**  16,00€  
Rissoto de secreto ibérico, espàrregos y boletus  
*Iberian secret risotto, asparagus and boletus*

**RISSOTO NEGRE AMB SÈPIA** 16,50€  
Rissoto negro con sepia       
*Black Risotto with cuttlefish*

**RISSOTO DE VERDURES**  14,50€  
Rissoto de verduras  
*Vegetable risotto*

**CANNOLI CRUIXENTS DE SOBRASADA IBÈRICA AMB FAVETES I CREMA DE FORMATGE**    14,50€  
Cannoli crujientes de sobrasada ibérica con habitas y crema de queso  
*Crunchy Iberian sobrasada cannoli with baby broad beans and cheese cream*

**RAVIOLONES DE CUA DE BOU** 15,50€  
Raviolones de rabo de toro      
*Oxtail raviolones*

**RAVIOLONES CRUIXENTS DE FORMATGE FRESC, ESPINACS CON CREMA DE PESTO I MONIATO**    15,50€

Raviolones crujientes de queso fresco, espinacas y gran padano con crema de pesto y boniato  
*Crunchy raviolones with fresh cheese, spinach with pesto cream and sweet potato*

## CARNS CARNES - MEAT

**ENTRECOT DE VEDELLA DE MENORCA** 23,00€  
Entrecot de ternera de Menorca  
*Grilled Menorcan sirlon steak*

**FILET DE VEDELLA DE MENORCA** 26,50€  
Solomillo de ternera de Menorca  
*Grilled Menorcan fillet steak*

**SECRET IBÈRIC** 19,00€  
Secreto ibérico  
*Iberic secret*


**PIT DE POLLASTRE** 14,50€  
Pechuga de pollo  
*Chicken breast*


**OSSOBUCO**   19,00€  
Ossobuco  
*"Ossobuco"*


**LA NOSTRA MILANESA D'ENTRECOT DE VEDELLA** 20,50€  
Nuestra milanesa de entrecot de ternera    
*Our Veal Milanese*

## PEIXOS I MARISCS PESCADOS Y MARISCOS – FISH AND SEAFOOD

**BACALLÀ**  21,00€  
Bacalao  
*Cod*

**RAP**  27,00€  
Rape  
*Monkfish*

**GALL DE SANT PERE**  27,00€  
Gallo de San Pedro  
*John dory fish*

**CALAMARS A LA PLANXA**  20,00€  
Calamares a la planxa  
*Grilled squids*

Nosaltres els aconsellarem de la millor manera de cuinar cada tipus de peix.  
Déjese aconsejar por la mejor manera de cocinar cada tipo de pescado.  
*Ask for advice to know which is the best way to cook each type of fish.*





## PIZZES PIZZAS

- 1. MARGARITA**   9,80€  
Tomàquet, orenga i mozzarella  
Tomate, orégano y mozzarella  
*Tomato, oregano and mozzarella*
- 2. YORK**   10,20€  
Tomàquet, orenga, mozzarella i pernil dolç  
Tomate, orégano, mozzarella y jamón york  
*Tomato, oregano, mozzarella and ham*
- 3. INFERN**     10,80€  
Tomàquet, orenga, mozzarella, bitxo, pebre vermell i pebre verd en grà  
Tomate, orégano, mozzarella, guindilla, pimienta y pimienta verde en grano  
*Tomato, oregano, mozzarella, green peppercorns, chili and red pepper*
- 4. MENORQUINA**   12,00€  
Tomàquet, orenga, mozzarella, sobrassada de porc negre i ceba  
Tomate, orégano, mozzarella, sobrasada de cerdo negro y cebolla  
*Tomato, oregano, mozzarella, sobrasada and onion*
- 5. MONTANYESA**    11,50€  
Tomàquet, orenga, mozzarella, formatge de cabra i nous  
Tomate, orégano, mozzarella, queso de cabra y nueces  
*Tomato, oregano, mozzarella, goat's cheese and nuts*
- 6. NAPOLITANA**    13,80€  
Tomàquet, orenga, mozzarella, anxoves del cantàbric, olives negres i tàperes de Menorca  
Tomate, orégano, mozzarella, anchoas del cantàbrico, aceitunas negras y alcaparras de Menorca  
*Tomato, oregano, mozzarella, anchovies, black olives and Menorcan capers*
- 7. PROSCIUTTO**   11,20€  
Tomàquet, orenga, mozzarella, xampinyons, pernil dolç i pebrot vermell  
Tomate, orégano, mozzarella, champiñones, jamón york y pimienta roja  
*Tomato, oregano, mozzarella, mushrooms, ham and red pepper*
- 8. ROMANA**   10,60€  
Tomàquet, orenga, mozzarella i pernil serrà  
Tomate, orégano, mozzarella y jamón serrano  
*Tomato, oregano, mozzarella and cured ham*
- 9. PEPERONI**    10,90€  
Tomate, orégano, mozzarella i peperoni  
Tomate, orégano, mozzarella y peperoni  
*Tomato, oregano, mozzarella and peperoni*
- 10. PANCETA**     11,80€  
Tomàquet, orenga, mozzarella, bacó, salsitxes frankfurt i ou  
Tomate, orégano, mozzarella, bacon, salchichas Frankfurt y huevo  
*Tomato, oregano, mozzarella, bacon, Frankfurt and egg*
- 11. VENECIANA**    11,80€  
Tomàquet, orenga, mozzarella, tonyina, ceba i olives verdes  
Tomate, orégano, mozzarella, atún, cebolla y aceitunas verdes  
*Tomato, oregano, mozzarella, tuna, onion and green olives*
- 12. QUATRE ESTACIONS**   11,80€  
Tomàquet, orenga, mozzarella, pernil dolç, carxofes, xampinyons i pebre vermell  
Tomate, orégano, mozzarella, jamón york, alcachofas, champiñones y pimienta roja  
*Tomato, oregano, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms and red peppers*
- 13. TRES FORMATGES**   11,00€  
Tomàquet, orenga, mozzarella, rocafort i emmental  
Tomate, orégano, mozzarella, roquefort y emmental  
*Tomato, oregano, mozzarella, roquefort and emmental*
- 14. MARINERA**     14,50€  
Tomàquet, orenga, mozzarella, musclos i gambes  
Tomàquet, orenga, mozzarella, mejillones y gambas  
*Tomato, oregano, mozzarella, prawns and mussels*
- 15. CALZONE**    11,90€  
Tomàquet, orenga, mozzarella, pernil dolç, xampinyons i ou  
Tomate, orégano, mozzarella, jamón dulce, champiñones y huevo  
*Tomato, oregano, mozzarella, ham, mushrooms and egg*
- 16. VEGETAL**   11,90€  
Tomàquet, orenga, mozzarella, albergínia, ceba, pebrot i carabassó  
Tomate, orégano, mozzarella, berenjena, cebolla, pimienta y calabacín  
*Tomato, oregano, mozzarella, aubergines, onion, red pepper and courgette*
- 17. COLISEUM**    11,80€  
Tomàquet, orenga, mozzarella, bacó, ceba i tàperes  
Tomate, orégano, mozzarella, bacon, cebolla y alcaparras  
*Tomato, oregano, mozzarella, bacon, onion and capers*
- 18. TROPICAL**    11,50€  
Tomàquet, orenga, mozzarella, pernil dolç, blat d'indi i pinya  
Tomàquet, orenga, mozzarella, jamón dulce, maiz y piña  
*Tomato, oregano, mozzarella, ham, pineapple and sweet corn*
- 19. SALMÓ**    12,00€  
Tomàquet, orenga, mozzarella i salmó  
Tomate, orégano, mozzarella y salmón  
*Tomato, oregano, mozzarella and salmon*
- 20. BOLONYESA**      13,00€  
Mozzarella, orenga i salsa bolonyesa  
Mozzarella, orégano y salsa bolonyesa  
*Mozzarella, oregano and bolognese sauce*
- 21. ESPECIAL ROMA**       15,90€  
Tomàquet, orenga, mozzarella, tonyina, gambes i alls  
Tomate, orégano, mozzarella, atún, gambas y ajos  
*Tomato, oregano, mozzarella, tuna, prawns and garlic*
- 22. CALAMAR**       17,70€  
Tomàquet, orenga, mozzarella, calamar, olives negres i gambes  
Tomate, orégano, mozzarella, calamar, aceitunas negras y gambas  
*Tomato, oregano, mozzarella, squid, black olives and prawns*
- 23. SPINACCI**    11,90€  
Tomàquet, orenga, mozzarella, espinacs, pinyons i rocafort  
Tomate, orégano, mozzarella, espinacas, piñones y roquefort  
*Tomato, oregano, mozzarella, spinach, pine nuts and roquefort*
- 24. GRANGERA**      13,00€  
Tomàquet, orenga, mozzarella, sofregit, ceba, pebre vermell i pollastre  
Tomate, orégano, mozzarella, sofrito, cebolla, pimienta roja y pollo  
*Tomato, oregano, mozzarella, "sofrito", onion, pepper and chicken*
- 25. MEDITERRÀNIA**      17,00€  
Tomàquet, orenga, mozzarella, pebre vermell, gambes i bacallà confitat  
Tomate, orégano, mozzarella, pimienta roja, gambas y bacalao confitado  
*Tomato, oregano, mozzarella, red pepper, prawns and cod confit*
- 26. GAMBES AMB ALLETS**     14,80€  
Tomàquet, orenga, mozzarella, gambes i alls tendres  
Tomate, orégano, mozzarella, gambas y ajos tiernos  
*Tomato, oregano, mozzarella, prawns and tender garlic shoots*
- 27. FOIE**    17,60€  
Mozzarella, foie, ceba i reducció P.X  
Mozzarella, foie, cebolla y reducción P.X  
*Mozzarella, foie, onion and reduction P.X sauce*

IVA incluído



## POSTRES DESSERT

<b>TIRAMISÚ</b> Tiramisu	  	7,00€
<b>TARTA DE QUESO</b> Cheesecake	  	7,00€
<b>TRUFAS CASERAS DE GIN CON LIMONADA</b> Homemade gin and lemon truffles	      	8,00€
<b>COULANT CON HELADO DE VAINILLA</b> Chocolate Coulant with vanilla ice cream	   	8,00€
<b>COULANT BLANCO CON HELADO DE FRESA</b> White coulant with strawberry ice cream	  	8,00€
<b>GREIXONERA DE BROSSAT</b> Cottage cheese pudding	   	7,00€
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE</b> Chocolate mousse	  	6,50€
<b>PUDIN DE COCO</b> Coconut Pudding	 	6,50€
<b>MILHOJAS DE FRESAS CON NATA</b> Strawberry mille-feuille with cream	  	7,00€

-  Granos de sésamo
-  Mostaza
-  Fruto de cáscara
-  Gluten
-  Soja
-  Lácteo
-  Cacahuete
-  Pescado
-  Huevo
-  Crustáceos
-  Dióxido de azufre y sulfitos
-  Apio
-  Moluscos
-  Altramuces

## HELADOS ICE CREAMS

### Sandro Desii

<b>PIÑA TROPICAL</b> Tropical pineapple		6,00€
<b>CANELA CAFE</b> Cinnamon coffee	 	6,00€
<b>CHOCOLATE COLONIAL</b> Colonial chocolate	  	6,00€
<b>CAPRICCIO DE SANDRO DESII</b> Capriccio de Sandro Desii		6,00€

### Deliri de sa mà de n'Ignasi (Menorca)

<b>PISTACHO</b> Pistachio	 	6,00€
<b>CACAHUETES DE MENORCA CON CARAMELO SALADO</b> Menorcan peanuts with salted caramel	  	6,00€
<b>PLÁTANO CON DULCE DE LECHE Y CHIPS DE CHOCOLATE</b> Banana with dulce de leche and chocolate chips	  	6,00€
<b>SORBETE DE COCO DE SRI LANKA</b> Sri Lankan coconut sorbet		6,00€
<b>SORBETE DE TEMPORADA</b> Seasonal sorbet		6,00€

IVA incluido



## POUR COMMENCER DA CONDIVIDERE

<b>SEICHE GRILLÉE EN MORCEAUX</b> Seppia tagliata alla piastra		13,50€
<b>CREVETTES À L'AIL</b> Gamberi all'aglio	 	22,50€
<b>JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA</b> Prosciutto iberico di ghianda		26,00€
<b>CALAMARS FRITS EN BEIGNET</b> Calamari fritti in pastella	 	15,00€
<b>MOULES VAPEUR OU GRILLÉES</b> Cozze al vapore o alla piastra		13,00€
<b>GNOCCHI BRAVOS</b> Gnocchi bravos	  	9,00€
<b>PATATAS BRAVAS MAISON</b> Le nostre patate bravas	  	7,00€
<b>BEIGNETS DE MORUE</b> Frittelle di baccalà	  	14,00€
<b>BOULETTES DE VIANDE À LA TOMATE</b> Polpette al pomodoro	  	10,00€
<b>CROQUETTES MAISON</b> Crocchette fatte in casa	  	12,00€

## CARPACCIOS CARPACCIOS

<b>CARPACCIO DE VEAU DE MINORQUE</b> Carpaccio di vitello di Minorca	 	15,00€
<b>CARPACCIO D'ESPADON</b> Carpaccio di pesce spada	 	15,00€
<b>CARPACCIO DE SAUMON</b> Carpaccio di salmone	    	14,50€

Poisson cru préalablement congelé pendant au moins 24h.  
Il pesce crudo è stato precedentemente congelato per almeno 24 ore.

## ENTRÉES ANTIPASTI

<b>SALADE DE LA MAISON</b> Avec œuf, jambon, mélange de salades, oignon, poivron rouge, poivron vert, mais, carotte et olives INSALATA DELLA CASA con uovo, prosciutto cotto, misticanza, cipolla, peperone rosso, peperone verde, mais, carota e olive		12,00€
<b>SALADE DE MOZZARELLA</b> tomates, pignons de pin et vinaigrette au pesto INSALATA DI MOZZARELLA con pomodoro, pinoli e vinaigrette al pesto	 	15,00€
<b>SALADE DE SAISON</b> INSALATA DI STAGIONE		18,00€
<b>SALADE CÉSAR</b> Mélange de salades, poulet, anchois, parmesan, bacon, carotte, croûtons et sauce César INSALATA CAESAR con misticanza, pollo, acciughe, parmigiano, pancetta, carota, crostini e salsa Caesar	   	15,50€
<b>ESCALIVADA AVEC ANCHOIS DU CANTABRIQUE</b> Escalivada con acciughe del Cantabrico	  	15,00€
<b>LÉGUMES GRILLÉS</b> Verdure alla griglia	  	13,00€
<b>CRÊPE FARCIE AU POISSON ET FRUITS DE MER</b> Crêpe ripiena di pesce e frutti di mare	    	18,50€



IVA incluido

## PÂTES ET RISOTTOS PASTE E RISOTTI

**SPAGHETTI AUX CREVETTES ET À L'AIL** 14,50€  
Spaghetti con gamberi e aglio



**SPAGHETTI BOLOGNAISE** 11,50€  
Spaghetti alla bolognese



**SPAGHETTI CARBONARA TRADITIONNEL** 14,00€  
Spaghetti alla carbonara tradizionale



**CANNELLONIS À LA VIANDE** 13,50€  
Cannelloni di carne



**CANNELLONIS AU POULET ET CREVETTES** 16,00€  
Cannelloni di pollo e gamberi



**LASAGNE À LA VIANDE** 13,00€  
Lasagna di carne



**LASAGNE AUX LÉGUMES** 13,00€  
Lasagna di verdure



**RISOTTO AU "SECRETO IBÉRICO", ASPERGES ET CÈPES** 16,00€

Risotto con secreto iberico, asparagi e funghi porcini



**RISOTTO NOIR À LA SEICHE** 16,50€  
Risotto nero con seppia



**RISOTTO AUX LÉGUMES** 14,50€  
Risotto di verdure



**CANNOLI CROUSTILLANTS DE SOBRASADA IBÉRIQUE, FÈVES ET CRÈME DE FROMAGE** 14,50€  
Cannoli croccanti di sobrasada iberica con fave e crema di formaggio



**RAVIOLONES DE QUEUE DE BŒUF** 15,50€  
Ravioloni di coda di bue



**RAVIOLONES CROUSTILLANTS AU FROMAGE FRAIS, ÉPINARDS, CRÈME DE PESTO ET PATATE DOUCE** 15,50€



Ravioloni croccanti con formaggio fresco, spinaci, crema di pesto e patata dolce

## VIANDES CARNI

**ENTRECÔTE DE VEAU DE MINORQUE** 23,00€  
Entrecôte di vitello di Minorca

**FILET DE VEAU DE MINORQUE** 26,50€  
Filetto di vitello di Minorca

**SECRETO IBÉRICO** 19,00€  
Secreto iberico

**BLANC DE POULET** 14,50€  
Petto di pollo

**OSSOBUCCO** 19,00€  
Ossobuco



**NOTRE MILANAISE D'ENTRECÔTE DE VEAU** 20,50€  
La nostra milanese di entrecôte di vitello



## POISSONS ET FRUITS DE MER PESCI E FRUTTI DI MARE

**MORUE** 21,00€  
Baccalà



**LOTTE** 27,00€  
Rana pescatrice



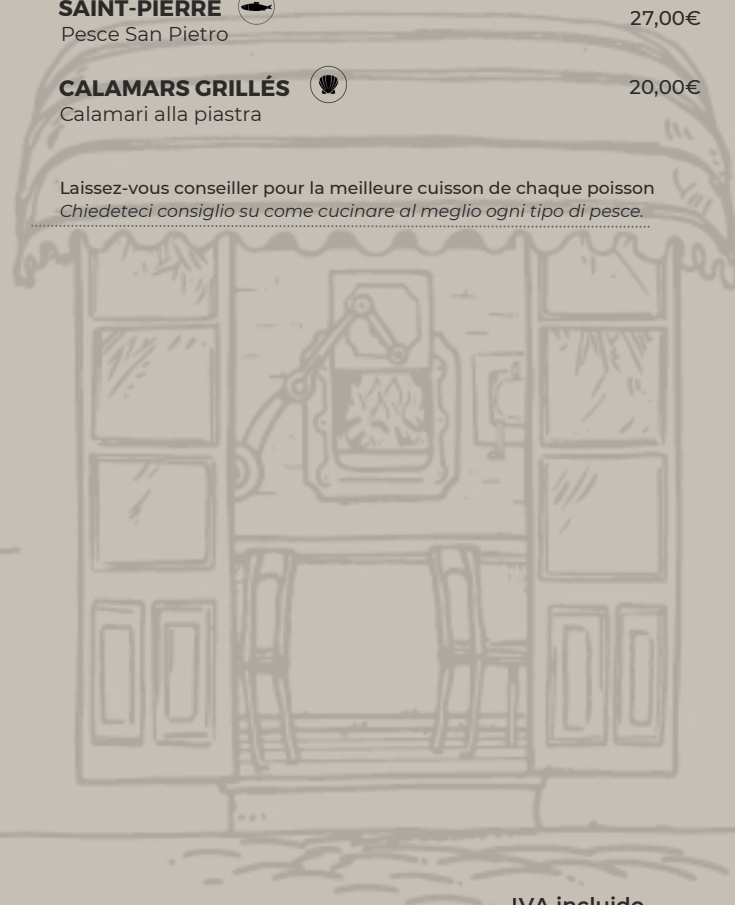
**SAINT-PIERRE** 27,00€  
Pesce San Pietro



**CALAMARS GRILLÉS** 20,00€  
Calamari alla piastra



Laissez-vous conseiller pour la meilleure cuisson de chaque poisson  
Chiedeteci consiglio su come cucinare al meglio ogni tipo di pesce.



IVA incluido

## PIZZAS PIZZAS

- 1. MARGARITA**   9,80€  
Tomate, origan, mozzarella  
Pomodoro, origano, mozzarella
- 2. YORK**   10,20€  
Tomate, origan, mozzarella, jambon  
Pomodoro, origano, mozzarella, prosciutto cotto
- 3. INFERN**     10,80€  
Tomate, origan, mozzarella, piment, poivron rouge et grains de poivre vert  
Pomodoro, origano, mozzarella, peperoncino, peperone rosso e pepe verde in grani
- 4. MENORQUINA**   12,00€  
Tomate, origan, mozzarella, sobrasada de porc noir, oignon  
Pomodoro, origano, mozzarella, sobrasada di maiale nero, cipolla
- 5. MONTANYESA**    11,50€  
Tomate, origan, mozzarella, fromage de chèvre, noix  
Pomodoro, origano, mozzarella, formaggio di capra, noci
- 6. NAPOLITANA**    13,80€  
Tomate, origan, mozzarella, anchois du Cantabrique, olives noires, câpres de Minorque  
Pomodoro, origano, mozzarella, acciughe del Cantabrico, olive nere, capperi di Minorca
- 7. PROSCIUTTO**   11,20€  
Tomate, origan, mozzarella, champignons, jambon, poivron rouge  
Pomodoro, origano, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto, peperone rosso
- 8. ROMANA**   10,60€  
Tomate, origan, mozzarella, jambon cru  
Pomodoro, origano, mozzarella, prosciutto crudo
- 9. PEPPERONI**    10,90€  
Tomate, origan, mozzarella, pepperoni  
Pomodoro, origano, mozzarella, salame piccante
- 10. PANCETA**     11,80€  
Tomate, origan, mozzarella, bacon, saucisses Frankfurt, œuf  
Pomodoro, origano, mozzarella, pancetta, wûrstel e uovo
- 11. VENECIANA**    11,80€  
Tomate, origan, mozzarella, thon, oignon, olives vertes  
Pomodoro, origano, mozzarella, tonno, cipolla, olive verdi
- 12. QUATRE ESTACIONS**   11,80€  
Tomate, origan, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, poivron rouge  
Pomodoro, origano, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon, peperone rosso
- 13. TRES FORMATGES**   11,00€  
Tomate, origan, mozzarella, roquefort, emmental  
Pomodoro, origano, mozzarella, roquefort, emmental
- 14. MARINERA**     14,50€  
Tomate, origan, mozzarella, moules, crevettes  
Pomodoro, origano, mozzarella, cozze, gamberi
- 15. CALZONE**    11,90€  
Tomate, origan, mozzarella, jambon, champignons, œuf  
Pomodoro, origano, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, uovo
- 16. VEGETAL**   11,90€  
Tomate, origan, mozzarella, aubergine, oignon, poivron, courgette  
Pomodoro, origano, mozzarella, melanzane, cipolla, peperone, zucchine
- 17. COLISEUM**    11,80€  
Tomate, origan, mozzarella, bacon, oignon, câpres  
Pomodoro, origano, mozzarella, pancetta, cipolla, capperi
- 18. TROPICAL**    11,50€  
Tomate, origan, mozzarella, jambon, maïs, ananas  
Pomodoro, origano, mozzarella, prosciutto cotto, maïs, ananas
- 19. SALMÓ**    12,00€  
Tomate, origan, mozzarella, saumon  
Pomodoro, origano, mozzarella, salmone
- 20. BOLONYESA**      13,00€  
Mozzarella, origan, sauce bolognaise  
Mozzarella, origano, salsa bolognese
- 21. ESPECIAL ROMA**      15,90€  
Tomate, origan, mozzarella, thon, crevettes, ail  
Pomodoro, origano, mozzarella, tonno, gamberi, aglio
- 22. CALAMAR**       17,70€  
Tomate, origan, mozzarella, calamar, olives noires, crevettes  
Pomodoro, origano, mozzarella, calamaro, olive nere, gamberi
- 23. SPINACCI**    11,90€  
Tomate, origan, mozzarella, épinards, pignons de pin, roquefort  
Pomodoro, origano, mozzarella, spinaci, pinoli, roquefort
- 24. GRANGERA**      13,00€  
Tomate, origan, mozzarella, sofrito, oignon, poivron rouge, poulet  
Pomodoro, origano, mozzarella, sofrito, cipolla, peperone rosso, pollo
- 25. MEDITERRÀNIA**      17,00€  
Tomate, origan, mozzarella, poivron rouge, crevettes, morue confite  
Pomodoro, origano, mozzarella, peperone rosso, gamberi, baccalà confit
- 26. GAMBES AMB ALLETS**     14,80€  
Tomate, origan, mozzarella, crevettes, ail tendre  
Pomodoro, origano, mozzarella, gamberi e aglio tenero
- 27. FOIE**    17,60€  
Mozzarella, foie gras, oignon, réduction de PX  
Mozzarella, foie gras, cipolla, riduzione di Pedro Ximénez

IVA incluído

## DESSERTS DOLCI









<b>TIRAMISÚ</b> Tiramisù	  	7,00€
<b>CHEESECAKE</b> Cheesecake	  	7,00€
<b>TRUFFES MAISON AU GIN ET LIMONADE</b> Tartufi artigianali al gin e limonata	       	8,00€
<b>COULANT AU CHOCOLAT AVEC GLACE VANILLE</b> Coulant al cioccolato con gelato alla vaniglia	   	8,00€
<b>COULANT BLANC AVEC GLACE À LA FRAISE</b> Coulant bianco con gelato alla fragola	  	8,00€
<b>GREIXONERA DE BROSSAT</b> Greixonera di ricotta	   	7,00€
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> Chocolate mousse	  	6,50€
<b>FLAN À LA NOIX DE COCO</b> Budino al cocco	 	6,50€
<b>MILLE-FEUILLE AUX FRAISES ET À LA CRÈME</b> Millegoglie alle fragole con panna	  	7,00€

## GLACES ARTISANALES GELATI ARTIGIANALI

### Sandro Desii

<b>ANANAS TROPICAL</b> Ananas tropicale		6,00€
<b>CAFÉ À LA CANNELLE</b> Caffè alla cannella	 	6,00€
<b>CHOCOLAT COLONIAL</b> Cioccolato coloniale	  	6,00€
<b>CAPRICCIO DE SANDRO DESII</b> Capriccio di Sandro Desii		6,00€

### Deliri de sa mà de n'Ignasi (Menorca)

<b>PISTACHE</b> Pistacchio	 	6,00€
<b>CACAHUÈTES DE MINORQUE AU CARMEL SALÉ</b> Arachidi di Minorca con caramello salato	  	6,00€
<b>BANANE AVEC DULCE DE LECHE ET PÉPITES DE CHOCOLAT</b> Banana con dulce de leche e scaglie di cioccolato	  	6,00€
<b>SORBET COCO DU SRI LANKA</b> Sorbetto al cocco dello Sri Lanka		6,00€
<b>SORBET DE SAISON</b> Sorbetto di stagione		6,00€

IVA incluido

-  Sésame / Sesamo
-  Moutarde / Senape
-  Fruits à coque / Frutta a guscio
-  Gluten / Glutine
-  Soja / Soia
-  Produits laitiers / Latticini
-  Arachides / Arachidi
-  Poisson / Pesce
-  Œuf / Uovo
-  Crustacés / Crostacei
-  Anhydride sulfureux et sulfites / Diossido di zolfo e solfiti
-  Céleri / Sedano
-  Mollusques / Molluschi
-  Lupin / Lupini

