



ANTI PASTI

- FOCACCIA**, aceite de romero del Badiu 3,50€
- TABLA DE EMBUTIDOS ITALIANOS:** 15,00€
Mortadela trufada, speck, zambone, coppa
- TABLA DE QUESOS ITALIANOS:** 14,00€
Parmigiano Reggiano, gorgonzola, asiago, scamorza
- GRAN ANTIPASTO:** embutidos, quesos, 23,50€
aceitunas y conservas caseras (2 pers.)
- PROVOLONE AL HORNO:**
- Al horno de leña con orégano 8,50€
- Con tomate semi seco 9,50€
- Con ndjuja (sobrasada) 9,80€
- Con ceps confitados 12,00€

INSALATE

- LA ROJA:** variedad de tomates, cebolla del 14,50€
cop de puny de Figueres, kalamata
- LA VERDE:** brotes verdes de Badiu, naranja, 9,00€
tomate semi seco y queso feta

PIZZAS AL HORNO DE LEÑA MARANA 12,00€

- CHAMONIX**
tomate, mozzarella, albahaca fresca
- DEER VALLEY**
tomate, mozzarella, jamón de York, champiñones braseados, romero
- ASPEN**
tomate, mozzarella, chorizo picante, aceitunas negras, albahaca fresca
- COURMAYER**
tomate, mozzarella, atún, cebolla, orégano
- KLOSTERS**
tomate, mozzarella, nduja (sobrasada), scamorza, huevo de corral, romero
- CORTINA D'AMPEZZO**
tomate, mozzarella, gorgonzola, parmigiano, scamorza, provolone, albahaca fresca
- VERBIER**
tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras, aceitunas negras, orégano
- SAINT MORITZ**
mozzarella, gorgonzola, speck, mascarpone, nueces, hierbas de bosque
- COURCHEVEL (BLANCA)**
mozzarella, mortadela, rúcula, pesto de pistachos, albahaca fresca
- GSTAAD**
tomate, mozzarella, calabacín, berenjena, cherris, champiñones y trigueros, perejil

PIZZAS AL HORNO DE LEÑA MARANA 16,50€

PREMIUM

- ZERMATT**
tomate, mozzarella, ceps confitados, gambas, ajo, perejil
- NISEKO**
tomate, mozzarella, jamón ibérico puro de bellota
- MEGÈVE (BLANCA)**
mozzarella, patata, queso raclette, bresaola, romero del Badiu
- LECH (BLANCA)**
mozzarella, carbonara de ceps, butifarra, yema de huevo y parmigiano, romero del Badiu

PIZZAS AL HORNO DE LEÑA MARANA

SIN GLUTEN

- NINA**
elige la pizza que más te guste y te la preparamos con masa sin gluten



PASTA

12,50€

- SPAGHETTI BADIU
 - RIGATTONI BOLOGNESA CORLEONE
-

VINOS

BLANCOS

- Refilat blanc (Penedés) 14,50€
 - Torelló B. Tranquille (Penedés) 17,00€
 - Pares Balta Honeymoon (Penedés) 18,30€
 - V. Vero Chandonnay (Somontano) 18,50€
 - Jose Pariente Verdejo (Rueda) 19,10€
 - Gramona Gessamí (Penedés) 21,00€
 - Pazo de Señorans (Albariño) 24,00€
 - Belondrade & Lurton (Rueda) 53,00€
-

ROSADOS

- Refilat Rosat (Penedés) 14,50€
 - Beronia Rosat (Rioja) 16,50€
 - Torello Petjades (Penedés) 17,00€
 - Miraval (AOC Côtes de Provence) 48,50€
-

TINTOS

- Refilat Negre (Penedés) 16,00€
 - Carmelo Roderer Joven (Ribera del Duero) 18,10€
 - Gotim Bru Negre (Costers de Segre) 19,00€
 - Luis Cañas Cza. 0.75 cl. (Rioja) 23,00€
 - Pago Capellanes Roble (Ribera del Duero) 27,00€
 - Boig Per Tu (Montsant) 29,00€
 - Pago Capellanes Cza (Ribera del Duero) 34,00€
 - Mauro Crianza (Ribera del Duero) 39,00€
 - Roda I Rva (Rioja) 58,00€
-

CAVA

- El Follador Prosecco (Italia) 24,00€
 - Torelló Nature (Penedés) 29,50€
-

CHAMPAGNE

- Ch. Moët & CH. BT. IMP (Aoc champagne) 56,00€
- Ch. Veuve Clicquot (Aoc champagne) 65,00€
- Ch. Bollinger Sp. Cuvée (Aoc champagne) 70,00€