ANTIPASTI

- **Focaccia** — 3,50€
  Con aceite y sal
- **Pan** — 3,00€
- **Tabla de embutidos italianos** — 16,00€
  Mortadela trufada, speck, bresaola y coppa
- **Tabla de quesos italianos** — 16,00€
  Parmigiano Reggiano, gorgonzola, provolone y scamorza
- **Gran Antipasto** — 26,00€
  Embutidos, quesos, aceitunas y conservas caseras
  (2 pers.)

Provolone al horno

- Orégano — 9,00€
- Tomate semiseco — 10,00€
- Sobrasada Picante — 10,00€
- Boletus confitados — 12,00€

INSALATE

- **La Verde** — 12,00€
  Brotes verdes de Badiu, naranja, tomate semiseco y queso feta
- **Ventresca** — 13,50€
  Mezclum, huevo de codorniz, ventresca, zanahoria, pepinillos, aji y vinagreta de anxoas
- **Burratina** — 13,00€
  Burrata, tomate semiseco, nueces, mezclum y pesto
- **Quinoa** — 16,00€
  Quinoa, cebolla, pimiento verde, tomate, aceitunas negras, rúcula y vinagreta de miel y mostaza

PASTA

- **Spaghetti Badiu** — 14,50€
  Boletus, butifarra, aceite de trufa, yema de huevo y parmigiano
- **Rigattoni Bolognesa Corleone** — 12,00€
  Bolognesa y parmigiano
- **Gnocchi** — 12,00€
  Salsa Pesto, tomate cherry, albahaca y parmigiano

PIZZES

AL HORNO DE LEÑA MARANA

- **Chamonix** — 16,50€
  Tomate, mozzarella y albahaca fresca
- **Deer Valley**
  Tomate, mozzarella, jamón york y champiñones
- **Aspen**
  Tomate, mozzarella, chorizo picante y aceitunas negras
- **Courmayer**
  Tomate, mozzarella, atún, cebolla y orégano
- **Cortina d'Ampezzo**
  Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmigiano, scarmorza y provolone
- **Saint Moritz**
  Mozzarella, gorgonzola, speck, mascarpone, nueces y rúcula
- **Courchevel (Blanca)**
  Mozzarella, mortadela, rúcula y pesto de pistachos
- **Gstadd**
  Tomate, mozzarella, calabacín, berenjena, tomate cherry, perejil y champiñones
- **Vail**
  Tomate, mozzarella, beicon, piña y módena
- **Calafate**
  Tomate, mozzarella, escalivada, queso de cabra y yema de huevo
- **Kloster**
  Tomate, mozzarella, sobrasada picante, scamorza y huevo

PIZZAS PREMIUM

AL FORN DE LLENYA MARANA

- **Levi** — 18,50€
  Tomate, mozzarella, jamón york, Burrata, tomate cherry, pesto y albahaca
- **Niseko**
  Tomate, mozzarella y jamón ibérico
- **Astun**
  Tomate, mozzarella, beicon, queso de cabra, cebolla caramelizada, rúcula y módena
- **Lech (Blanca)**
  Mozzarella, carbonara de Boletus, butifarra, yema de huevo y parmigiano
- **Laax (heura)**
  Mozzarella Vegana, choricitos, salchichas, bocados, kimchee y aji molido

PIZZAS SIN GLUTEN

Escoge la pizza que más te guste y la prepararemos con masa sin gluten

Precios en €. IVA incluido.

VINOS

BLANCOS

☐ Refilat Blanc (Penedès)	15,00€
☐ Torelló B. Tranquile (Penedès)	17,00€
☐ Parés Baltà Honeymoon (Penedès)	19,00€
☐ La Casa de las Locas (Godello)	20,00€
☐ José Pariente (Rueda)	20,00€
☐ Baron de Filar (Verdejo)	19,00€
☐ Gramona Gessamí (Penedès)	22,00€
☐ La Casa de las Locas (Albariño)	24,00€

ROSADOS

☐ Refilat Rosat (Penedès)	15,00€
☐ Beronia Rosat (Rioja)	17,00€
☐ Torelló Petjades (Penedès)	17,00€
☐ Miraval (AOC Côtes de Provence)	49,00€

TINTOS

☐ El Prenda (Rioja)	14,00€
☐ Refilat Negre (Penedès)	18,00€
☐ Baron Roble (Ribera del Duero)	19,00€
☐ Gotim Bru Negre (Costers del Segre)	19,00€
☐ El Importante (Rioja)	23,00€
☐ Pago Capellanes Roble (Ribera del Duero)	27,00€
☐ Boig per Tu (Montsant)	29,00€
☐ Miros Crianza (Ribera del Duero)	34,00€
☐ Mauro Crianza (Ribera del Duero)	45,00€
☐ Silencio de Miros (Ribera del Duero)	49,00€
☐ La Baronesa del Filar (Ribera del Duero)	58,00€

CAVAS

☐ El Follador Prosseco (Italia)	24,00€
☐ Torelló Nature (Penedès)	30,00€

CHAMPAGNE

☐ Moët & Chandon BT. IMP (AOC Champagne)	56,00€
☐ Veuve Cliquot (AOC Champagne)	65,00€
☐ Bollinger Sp. Cuvée (AOC Champagne)	70,00€

Precios en €. IVA incluido.