



 *Pag: 2-4*  *Pag: 5-7*  *Pag: 8-10*  *Pag: 11-13*

*Luigi*

RISTORANTE PIZZERIA

FORNO A LEGNA



## ANTIPASTI

- Y **Pane di pizza** 🍷 🍴 🍴 6,00  
Pan de pizza con ajo, romero, aceite de oliva y orégano
- Y **Bruschetta al pomodoro** 🍷 🍴 🍴 7,00  
Pan tostado con tomate cherry, ajo y albahaca
- Y **Provolone nel forno a legna** 🍷 🍴 🍴 12,00  
Queso provolone fundido en horno de leña con tomate cherry y orégano
- Y **Melanzane fritte con miele e pecorino al tartufo** 🍷 🍴 🍴 11,50  
Berenjena frita con miel y queso pecorino trufado
- Involtoni di melanzane** 🍷 🍴 🍴 🍴 11,00  
Rollito de berenjena con queso, jamón cocido, salsa de tomate, parmesano y salsa de pesto
- Y **Melanzane alla parmigiana** 🍷 🍴 🍴 🍴 12,00  
Pastel de berenjena con parmesano, mozzarella, tomate, albahaca y pesto
- Y **Focaccia Luigi** 🍷 🍴 🍴 🍴 12,50  
Stracciatella de burrata, tomate cherry, pesto de piñones, orégano y albahaca
- Focaccia Roma** 🍷 🍴 🍴 🍴 14,50  
Stracciatella de burrata, tomate cherry, rúcula, porchetta (embutido D.O. Italia) y queso pecorino romano
- Selezione D.O.P. di affettati italiani** 🍷 🍴 🍴 🍴 1/2 Ración 13,00  
Selección D.O.P. de embutidos italianos (mortadela de pistacho, coppa, porchetta, jamón San Daniele) 1 Ración 21,00
- Y **Selezione D.O.P. di formaggi italiani** 🍷 🍴 🍴 🍴 1/2 Ración 15,00  
Selección D.O.P. de quesos italianos (parmesano, pecorino trufado, Occelli Barolo, gorgonzola) 1 Ración 23,00
- Mortadella D.O.P. di pistacchio** 🍷 🍴 🍴 🍴 14,50  
Mortadela D.O.P. de pistacho y parmesano con 24 meses de curación
- Y **Carpaccio di zucchini** 🍷 🍴 🍴 🍴 11,70  
Carpaccio de calabacín con tomate cherry, piñones tostados, rúcula, parmesano y polvo de trufa
- Carpaccio di carne** 🍷 🍴 🍴 15,50  
Carpaccio de ternera, rúcula y parmesano
- Vitello tonnato** 🍷 🍴 🍴 🍴 16,00  
Carpaccio de ternera tipo rosib con salsa de atún, anchoas y alcázaras
- Tartare di salmone e mango** 🍷 🍴 🍴 🍴 16,00  
Tartar de salmón, mango y aguacate con vinagreta de soja, lima y jengibre
- Frittura di gamberi e calamari** 🍷 🍴 🍴 🍴 16,50  
Fritura de gambas y calamares
- Crocanti di gamberi** 🍷 🍴 🍴 🍴 14,00  
Gambas envueltas en pasta kataifi con crema de gambas
- Cozze alla marinara** 🍷 🍴 🍴 🍴 13,00  
Mejillones con tomate cherry, ajo, vino blanco, fumet de pescado y pesto genovese

## RISOTTO

- Y **Risotto gorgonzola e noci** 🍷 🍴 🍴 🍴 15,00  
Risotto con crema de gorgonzola, nueces y parmesano
- Y **Risotto funghi porcini e tartufo** 🍷 🍴 🍴 🍴 16,70  
Risotto con funghi porcini, nata, parmesano y polvo de trufa
- Risotto al nero di seppia e maionese al lime** 🍷 🍴 🍴 🍴 16,00  
Risotto con seppia, tinta de calamar, patitas de calamar fritas y mayonesa de cítricos
- Risotto ai frutti di mare** 🍷 🍴 🍴 🍴 17,00  
Risotto con calamar, gambas, almejas, mejillones y tomate cherry

## INSALATE

- Y **Insalata Luigi** 🍷 🍴 🍴 🍴 13,70  
Ensalada mézclum, tomate cherry, pera, parmesano, piñones, ricota y vinagre de Módena
- Y **Insalata al caprone** 🍷 🍴 🍴 🍴 14,00  
Ensalada mézclum, queso de cabra, tomate cherry, semillas tostadas, nueces y reducción de Módena
- Y **Insalata caprese** 🍷 🍴 🍴 🍴 14,70  
Ensalada de tomate con mozzarella de búfala y vinagreta de albahaca
- Y **Insalata burrata** 🍷 🍴 🍴 🍴 14,30  
Ensalada de cremoso de mozzarella con rúcula, tomate cherry, pesto y piñones tostados
- Stracciatella, perle di tartufo, pomodoro giallo e coppa** 🍷 🍴 🍴 🍴 17,00  
Cremoso de burrata con perlas de trufa, coppa (embutido D.O. Italia) y tomate cherry amarillo
- Insalata César** 🍷 🍴 🍴 🍴 13,00  
Ensalada mézclum, tomate cherry, pollo, parmesano, salsa césar y grissini

## PASTE

- Y **Gnocchi alla sorrentina** 🍷 🍴 🍴 🍴 14,50  
Ñoquis de patata con salsa de tomate, mozzarella, parmesano, pimienta negra y albahaca
- Y **Gnocchi gorgonzola e noci** 🍷 🍴 🍴 🍴 14,00  
Ñoquis de patata con salsa gorgonzola y nueces
- Spaghetti alla carbonara** 🍷 🍴 🍴 🍴 13,50  
Espaguetis con huevo, parmesano, guanciale, cebolla y pimienta negra
- Spaghetti alla carbonara con perle di tartufo nero** 🍷 🍴 🍴 🍴 16,70  
Espaguetis con guanciale, huevo, parmesano, cebolla, pimienta negra y perlas de trufa negra
- Y **Penne alla norma** 🍷 🍴 🍴 🍴 13,50  
Macarrones con salsa de tomate cherry, berenjena, albahaca, queso pecorino y mozzarella de búfala
- Paccheri alla amatriciana, stracciatella, basilico e menta** 🍷 🍴 🍴 🍴 13,70  
Paccheri con salsa de tomate, guanciale, cebolla, guindilla, stracciatella, albahaca y menta
- Linguine alla puttanesca** 🍷 🍴 🍴 🍴 14,00  
Tallarines con salsa de tomate cherry, anchoas, alcázaras, guindilla y olivas negras
- Pappardelle al salmone con asparagi** 🍷 🍴 🍴 🍴 15,50  
Tallarines anchos con salsa rosa, salmón ahumado, puerro y espárragos verdes
- Pappardelle Luigi** 🍷 🍴 🍴 🍴 15,00  
Tallarines anchos con pollo, champiñones, nata y parmesano
- Rigatoni alla campagnola** 🍷 🍴 🍴 🍴 16,00  
Rigatoni con dados de solomillo de ternera, funghi porcini, cebolla y tomates cherry
- Linguine con gamberi, lime e pesto** 🍷 🍴 🍴 🍴 17,50  
Tallarines con gambas, ajo, tomate cherry, vino blanco, ralladura de lima y pesto
- Linguine alle vongole** 🍷 🍴 🍴 🍴 18,00  
Tallarines con almejas, vino blanco, tomate cherry, ajo y perejil
- Spaghetti frutti di mare** 🍷 🍴 🍴 🍴 18,70  
Espaguetis con calamares, mejillones, almejas, y gambas
- Paccheri gibertini** 🍷 🍴 🍴 🍴 20,00  
Paccheri con salsa de tomate cherry, almejas, calamares, gambas y funghi porcini





## PASTA FRESCA RIPIENA

- ✓ **Cappellaccio di bufala e basilico** 15,50  
 Pasta fresca rellena de mozzarella de búfala con salsa de tomate, parmesano y albahaca
- ✓ **Agnolotto di baccalà** 18,00  
 Pasta fresca rellena de bacalao con salsa de tomate, alcacharras, anchoas o0 y olivas negras
- ✓ **Ravioli di manzo brasato** 18,70  
 Pasta fresca rellena de carne de bovino con salsa de pimientos asados y piñones
- ✓ **Ravioli di tartufo con salsa di funghi porcini e perle di tartufo nero** 17,50  
 Pasta fresca rellena de trufa con salsa de funghi porcini y perlas de trufa
- ✓ **Ravioli di provolone e cipolla caramellata** 15,00  
 Pasta fresca rellena de provolone y cebolla caramelizada con mantequilla y salvia
- ✓ **Ravioli di zucca e parmigiano** 15,00  
 Pasta fresca rellena de calabaza y parmesano con crema de parmesano
- ✓ **Lasagna alla Ferrarese** 12,00  
 Lasaña con salsa boloñesa, parmesano, bechamel y jamón cocido
- ✓ **Grandi canelloni di pollo** 13,00  
 Canelón de masa fresca relleno de pollo de corral, parmesano y bechamel

## CARNE

- ✓ **Tagliata alla Fiorentina** 23,00  
 Entrecot de ternera con rúcula, parmesano, tomate cherry y ñoquis de patata fritos
- ✓ **Petto d'anatra con risotto ai funghi porcini** 21,70  
 Magret de pato con risotto al funghi porcini y reduccion de Marsala
- ✓ **Milanesa alla napoletana** 16,00  
 Milanesa de pollo con salsa napolitana y mozzarella
- ✓ **Scaloppine all'aglio olio e peperoncino / al vino bianco** 24,00  
 Medallones de solomillo de ternera con aceite, ajo, guindilla y perejil / al vino blanco
- ✓ **Filetto alla piastra con salsa funghi o gorgonzola** 27,50  
 Solomillo de ternera a la plancha con salsa funghi o gorgonzola

## PESCE

- ✓ **Salmone mimosa** 19,00  
 Salmón con gambas, salsa de azafrán y pimienta rosa
- ✓ **Filetto di spigola all'aglio tenero e gamberi** 18,00  
 Lubina con cremoso de puerro, funghi porcini, ajos tiernos y gambas
- ✓ **Polpo all'aglio olio e peperoncino** 23,50  
 Pulpo a la plancha con ajo, aceite, guindilla y hierbas

## PIZZE

- ✓ **Margherita** 11,70  
 Mozzarella, tomate San Marzano y albahaca
- ✓ **Prosciutto** 13,00  
 Mozzarella, tomate, jamón cocido y albahaca
- ✓ **Ortovegan** 14,00  
 Tomate, berenjenas, pimientos, champiñones, alcachofas, calabacin, mozzarella vegana y albahaca
- ✓ **Riavulill** 13,00  
 Mozzarella, tomate, salami picante, olivas negras y albahaca
- ✓ **Capricciosa** 13,50  
 Mozzarella, tomate, jamón cocido, champiñones, olivas negras y albahaca
- ✓ **Napoletana** 13,70  
 Mozzarella, tomate, albahaca, alcacharras, olivas negras y anchoas
- ✓ **Calzone** 14,50  
 Mozzarella ahumada, tomate, ricota, salami y albahaca
- ✓ **Pugliese** 14,00  
 Mozzarella, tomate cherry rojo, atún, cebolla, olivas negras, orégano y albahaca
- ✓ **Barcellona 92** 13,50  
 Mozzarella, tomate, beicon, huevo y albahaca
- ✓ **Cabrizza** 14,00  
 Mozzarella, tomate, jamón cocido, queso de cabra, parmesano y albahaca
- ✓ **Sofia** 17,00  
 Mozzarella, pesto, tomate cherry rojo, burrata, parmesano y albahaca
- ✓ **4 Formaggi** 14,00  
 Tomate, mozzarella, gorgonzola, ricota, parmesano y albahaca
- ✓ **4 Stagioni** 14,00  
 Mozzarella, tomate, jamón cocido, champiñones, alcachofas, olivas negras y albahaca
- ✓ **Siciliana** 14,50  
 Mozzarella ahumada, tomate San Marzano, berenjena frita, nueces, parmesano y albahaca
- ✓ **Pistacchiona** 18,40  
 Mozzarella, mortadela al pistacho, stracciatella de burrata, tomate cherry amarillo, crema de pistacho, pistacho granulado, ralladura de limón y albahaca
- ✓ **Javicito** 13,70  
 Tomate San Marzano cocinado a baja temperatura, mozzarella de búfala, parmesano y albahaca
- ✓ **Luigi** 16,00  
 Mozzarella, tomate, jamón San Daniele, rúcula y parmesano
- ✓ **Domenica** 17,00  
 Tomate San Marzano cocinado a baja temperatura, mozzarella ahumada, butifarra, ricota, parmesano y albahaca
- ✓ **Lorena** 17,70  
 Mozzarella, salmón ahumado, stracciatella de burrata, rúcula y ralladura de limón
- ✓ **Speck** 16,00  
 Mozzarella ahumada, speck (embutido D.O. Italia), funghi porcini, tomate cherry amarillo, polvo de trufa y albahaca
- ✓ **Menorquina** 14,00  
 Mozzarella, tomate, nduja (sobrasada picante italiana), miel, nueces y albahaca
- ✓ **Carbonara** 15,00  
 Mozzarella, guanciale, cebolla, crema de huevo, queso pecorino, pimienta negra y albahaca
- ✓ **Estrella** 19,00  
 Pizza en forma de estrella con cinco puntas rellenas de mozzarella, tomate San Marzano, coppa (embutido D.O. Italia), burrata, parmesano y rúcula



Opción: mozzarella vegana  
suplemento 2,00 €



## DOLCI

- Y **Tiramisù nostrum** 6,00  
 Tiramisù casero
- Y **Coulant di pistacchio** 9,30  
 Coulant de pistacho con helado de pistacho y granola de almendra
- Y **Panna cotta** 6,50  
 Con frutos rojos / Helado de dulce de leche / Helado de chocolate
- Y **Cheesecake ai frutti rossi** 8,70  
 Pastel de queso al horno con crema de frutos rojos
- Y **Cannoli siciliani ripieni di ricotta, cioccolato e granola di pistacchio** 7,00  
 Cannoli siciliano relleno de ricota, chocolate y granola de pistacho
- Y **Zuppa di mango con cioccolato bianco e frutto della passione** 8,00  
 Sopa de mango con chocolate blanco, mascarpone, helado de vainilla y maracuyá
- Y **Pizza "d'Oro"** 12,20  
 Pizza de Nutella bañada en "oro" con Ferrero Rocher y helado de vainilla

## GELATO

- Y **Cioccolato** 6,00  
 Helado de chocolate
- Y **Mango** 6,00  
 Helado de mango
- Y **Dulce de leche** 6,00  
 Helado de dulce de leche
- Y **Pistacchio** 6,00  
 Helado de pistacho
- Y **Vainiglia** 6,00  
 Helado de vainilla
- Y **Sorbetto al limone** 6,00  
 Helado de sorbete de limón

- |                                       |                                  |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| Sedano / Apio                         | Uovo / Huevo                     |
| Arachidi / Cacahuets                  | Pesce / Pescado                  |
| Glutine / Gluten                      | Sesamo / Sésamo                  |
| Crostacei / Crustáceos                | Soia / Soja                      |
| Frutti in guscio / Frutos con cáscara | Solfiti / Sulfitos               |
| Caseificio / Lácteos                  | Lupini / Altramucos              |
| Molluschi / Moluscos                  | Carni di maiale / Carne de cerdo |
| Senape / Mostaza                      | Vegetariano                      |

Tutti i nostri alimenti possono contenere tracce di allergeni.  
 Se avete intolleranze o allergie, siete pregati di comunicarlo al nostro personale.

Todos nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos.  
 Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal de sala.





## ANTIPASTI

- Y **Pane di pizza** 🍷 🍷 🍷 6,00  
Pa de pizza amb all, romani i orenga
- Y **Bruschetta al pomodoro** 🍷 🍷 🍷 7,00  
Pa torrat amb tomàquet cherry, all i alfabrega
- Y **Provolone nel forno a legna** 🍷 🍷 🍷 12,00  
Formatge provolone fos en forn de llenya amb tomàquet cherry i orenga
- Y **Melanzane fritte con miele e pecorino al tartufo** 🍷 🍷 🍷 11,50  
Alberginia fregida amb mel i formatge pecorino trufat
- Involtini di melanzane** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 11,00  
Rotllet d'alberginia amb formatge provolone, pernil cuit, salsa de tomàquet, parmesà i pesto
- Y **Melanzane alla parmigiana** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 12,00  
Pastel de berenjena con parmesano, mozzarella, tomate, albahaca y pesto
- Y **Focaccia Luigi** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 12,50  
Stracciatela de burrata, tomàquet cherry vermell, pesto de pinyons, orenga i alfabrega
- Focaccia Roma** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 14,50  
Stracciatela de burrata, cherry vermell, ruca, porchetta (embotit D.O. Itàlia ) i formatge pecorino romà
- Selezione D.O.P. di affettati italiani** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 1/2 Ració 13,00  
Selecció DOP d'embotits italians, (mortadella de festucs, coppa, porchetta, pernil San Daniele) 1 Ració 21,00
- Y **Selezione D.O.P. di formaggi italiani** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 1/2 Ració 15,00  
Selecció DOP de formatges italians (parmesà, pecorino trufat, Ocellari Barolo, gorgonzola) 1 Ració 23,00
- Mortadella D.O.P. di pistacchio** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 14,50  
Mortadella DOP de festucs i parmesà amb 24 mesos de curació
- Y **Carpaccio di zucchini** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 11,70  
Carpaccio de carbassó amb tomàquet cherry, pinyons torrats, ruca, parmesà i pols de tòfona
- Carpaccio di carne** 🍷 🍷 🍷 🍷 15,50  
Carpaccio de vedella, ruca i parmesà
- Vitello tonnato** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 16,00  
Carpaccio de vedella tipus rosibf amb salsa de tonyina, anxoves i tàperes
- Tartare di salmone e mango** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 16,00  
Tàrtar de salmó, mango i alvocat amb vinagreta de soja, llima i gíngebre
- Frittura di gamberi e calamari** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 16,50  
Fritada de gambes i calamars
- Crocanti di gamberi** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 14,00  
Gambes embolicades en pasta kataifi amb crema de gambes
- Cozze alla marinara** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 13,00  
Musclos amb tomàquet cherry, all, vi blanc, fumet de peix i pesto genovese

## RISOTTO

- Y **Risotto gorgonzola e noci** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 15,00  
Risotto amb crema de gorgonzola, nous i parmesà
- Y **Risotto funghi porcini e tartufo** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 16,70  
Risotto amb funghi porcini, nata, parmesà i pols de tòfona
- Risotto al nero di seppia e maionese al lime** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 16,00  
Risotto amb sèpia, tinta de calamar, potetes de calamar fregides i maionesa de cítrics
- Risotto ai frutti di mare** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 17,00  
Risotto amb calamar, gambes, cloïsses, musclos i tomàquet cherry

## INSALATE

- Y **Insalata Luigi** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 13,70  
Amanida mesclum, tomàquet cherry, pera, parmesà, pinyons, ricotta i vinagre de Mòdena
- Y **Insalata al caprone** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 14,00  
Amanida mesclum, formatge de cabra, tomàquet cherry, llavors torrades, nous i reducció de Mòdena
- Y **Insalata caprese** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 14,70  
Amanida de tomàquet amb mozzarella de búfala i vinagreta d'alfabrega
- Y **Insalata burrata** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 14,30  
Amanida de cremós de mozzarella amb ruca, tomàquet cherry, pesto i pinyons torrats
- Stracciatella, perle di tartufo, pomodoro giallo e coppa** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 17,00  
Cremós de burrata amb perles de tòfona, coppa (embotit DO Itàlia) i tomàquet cherry groc
- Insalata César** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 13,00  
Amanida mesclum, tomàquet cherry, pollastre, parmesà, salsa césar i grissini

## PASTE


- Y **Gnocchi alla sorrentina** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 14,50  
Nyoquis de patata amb salsa de tomàquet, mozzarella, parmesà, pebre negre i alfabrega
- Y **Gnocchi gorgonzola e noci** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 14,00  
Nyoquis de patata amb salsa gorgonzola i nous
- Spaghetti alla carbonara** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 13,50  
Espaguetis amb ou, parmesà, guanciale, ceba i pebre negre
- Spaghetti alla carbonara con perle di tartufo nero** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 16,70  
Espaguetis amb guanciale, ou, parmesà, ceba, pebre negre i perles de tòfona negra
- Y **Penne alla norma** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 13,50  
Macarrons amb salsa de tomàquet cherry, alberginia, alfabrega, formatge pecorino i mozzarella de búfala
- Paccheri alla amatriciana, stracciatella, basilico e menta** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 13,70  
Paccheri amb salsa de tomàquet, guanciale, ceba, bitxo, stracciatella, alfabrega i menta
- Linguine alla puttanesca** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 14,00  
Tallarines amb salsa de tomàquet cherry, anxoves, tàperes, bitxo i olives negres
- Pappardelle al salmone con asparagi** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 15,50  
Tallarines amples amb salsa rosa, salmó fumat, porro i espàrrecs verds
- Pappardelle Luigi** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 15,00  
Tallarines amples amb pollastre, xampinyons, nata i parmesà
- Rigatoni alla campagnola** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 16,00  
Rigatoni amb daus de filet de vedella, funghi porcini, ceba i tomàquets cherry
- Linguine con gamberi, lime e pesto** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 17,50  
Tallarines amb gambes, all, tomàquet cherry, vi blanc, ratlladura de llima i pesto
- Linguine alle vongole** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 18,00  
Tallarines amb cloïsses, vi blanc, tomàquet cherry, all i julivert
- Spaghetti frutti di mare** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 18,70  
Espaguetis amb calamars, musclos, cloïsses i gambes
- Paccheri gibertini** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 20,00  
Paccheri amb salsa de tomàquet cherry, cloïsses, calamars, gambes i funghi porcini

Opció: pasta sense gluten (penne o spaghetti) suplement 2,00 €





## PASTA FRESCA RIPIENA

- ✓ **Cappellaccio di bufala e basilico**  15,50  
Pasta fresca farcida de mozzarella de búfala amb salsa de tomàquet, parmesà i alfàbrega
- Agnolotto di baccalà**  18,00  
Pasta fresca farcida de bacallà amb salsa de tomàquet, tàperes, anxoves 00 i olives negres
- Ravioli di manzo brasato**  18,70  
Pasta fresca farcida de carn de bovi amb salsa de pebrots rostits i pinyons
- ✓ **Ravioli di tartufo con salsa di funghi porcini e perle di tartufo nero**  17,50  
Pasta fresca farcida de tòfona amb salsa de funghi porcini i perles de tòfona
- ✓ **Ravioli di provolone e cipolla caramellata**  15,00  
Pasta fresca farcida de provolone i ceba caramel·litzada amb mantega i sàlvia
- ✓ **Ravioli di zucca e parmigiano**  15,00  
Pasta fresca farcida de carabassa i parmesà amb crema de parmesà
- Lasagna alla Ferrarese**  12,00  
Lasanya amb salsa bolonyesa, parmesà, beixamel i pernil cuit
- Grandi canelloni di pollo**  13,00  
Caneló de massa fresca farcit de pollastre de corral, parmesà i beixamel

## CARNE

- Tagliata alla Fiorentina**  23,00  
Entrecot de vedella amb ruca, parmesà, tomàquet cherry i nyoquis de patata fregits
- Petto d'anatra con risotto ai funghi porcini**  21,70  
Magret d'ànec amb risotto al funghi porcini i reducció de Marsala
- Milanesa alla napoletana**  16,00  
Milanesa de pollastre amb salsa napolitana i mozzarella
- Scaloppine all'aglio olio e peperoncino / al vino bianco** 24,00  
Medallons de rellom de vedella amb oli, all, bitxo i julivert / al vi blanc
- Filetto alla piastra con salsa funghi o gorgonzola**  27,50  
Rellom de vedella a la planxa amb salsa a elecció (funghi o gorgonzola)

## PESCE

- Salmone mimosa**  19,00  
Salmó amb gambes, salsa de safrà i pebre rosa
- Filetto di spigola all'aglio tenero e gamberi**  18,00  
Llobarro amb cremós de porro, funghi porcini, alls tendres i gambes
- Polpo all'aglio olio e peperoncino**  23,50  
Pop a la planxa amb all, oli, bitxo i herbes

## PIZZE

- ✓ **Margherita**  11,70  
Mozzarella, tomàquet San Marzano i alfàbrega
- Prosciutto**  13,00  
Mozzarella, tomàquet, pernil cuit i alfàbrega
- ✓ **Ortovegan**  14,00  
Tomàquet, alberginies, pebrots, xampinyons, carxofes, carbassó, mozzarella vegana i alfàbrega
- Riavulill**  13,00  
Mozzarella, tomàquet, salami picant, olives negres i alfàbrega
- Capricciosa**  13,50  
Mozzarella, tomàquet, pernil cuit, xampinyons, olives negres i alfàbrega
- Napoletana**  13,70  
Mozzarella, tomàquet, alfàbrega, tàperes olives negres i anxoves
- Calzone**  14,50  
Mozzarella fumada, tomàquet, ricotta, salami i alfàbrega
- Pugliese**  14,00  
Mozzarella, tomàquet cherry vermell, tonyina, ceba, olives negres, orenga i alfàbrega
- Barcelona 92**  13,50  
Mozzarella, tomàquet, bacon, ou i alfàbrega
- Cabrizza**  14,00  
Mozzarella, tomàquet, pernil cuit, formatge de cabra, parmesà i alfàbrega
- ✓ **Sofia**  17,00  
Mozzarella, pesto, tomàquet cherry vermell i groc, burrata, parmesà i alfàbrega
- ✓ **4 Formaggi**  14,00  
Tomàquet, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmesà i alfàbrega
- 4 Stagioni**  14,00  
Mozzarella, tomàquet, pernil cuit, xampinyons, carxofes, olives negres i alfàbrega
- ✓ **Siciliana**  14,50  
Mozzarella fumada, tomàquet San Marzano, alberginies fregides, nous, parmesà i alfàbrega
- Pistacchiona**  18,40  
Mozzarella, mortadella al festuc, stracciatella de burrata, tomàquet cherry groc, crema de festuc, festuc granulats, ratlladura de llimona i alfàbrega
- ✓ **Javicito**  13,70  
Tomàquet San Marzano cuinat a baixa temperatura, mozzarella de búfala, parmesà i alfàbrega
- Luigi**  16,00  
Mozzarella, tomàquet, pernil San Daniele, ruca i parmesà
- Domenica**  17,00  
Tomàquet San Marzano cuinat a baixa temperatura, mozzarella fumada, botifarra, ricota, parmesà i alfàbrega
- Lorena**  17,70  
Mozzarella, salmó fumat, stracciatella de burrata, ruca i ratlladura de llimona
- Speck**  16,00  
Mozzarella fumada, speck (embotit D.O Itàlia), funghi porcini, tomaca cherry groga, pols de tòfona i alfàbrega
- Menorquina**  14,00  
Mozzarella, tomàquet, nduja (sobrassada picant italiana), mel, nous i alfàbrega
- Carbonara**  15,00  
Mozzarella, guanciale, ceba, crema d'ou, formatge pecorino, pebre negre i alfàbrega
- Estrella**  19,00  
Pizza en forma d'estrella amb cinc puntes farcides de mozzarella, tomàquet San Marzano, coppa (embotit DO Itàlia), burrata, parmesà i ruca



Opció: mozzarella vegana  
suplement 2.00 €



## DOLCI

- ✓ Tiramisú nostrum 🍷🍷🍷🍷 6,00  
Tiramisú casolà
- ✓ Coulant di pistacchio 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 9,30  
Coulant de festuc amb gelat de festuc i granola d'ametlla
- ✓ Panna cotta 🍷🍷🍷🍷🍷 6,50  
Amb fruits vermells / Amb gelat d'almivar de llet / Amb gelat de xocolata
- ✓ Cheesecake ai frutti rossi 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 8,70  
Pastis de formatge al forn amb crema de fruits vermells
- ✓ Cannoli siciliani ripieni 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 7,00  
di ricotta, cioccolato e granola de pistacchio  
Cannoli sicilià farcit de ricotta, xocolata i granola de festuc
- ✓ Zuppa di mango con 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 8,00  
cioccolato bianco e fruto della passione  
Sopa de mango amb xocolata blanca, mascarpone, gelat de vainilla i maracujà
- ✓ Pizza " d'Oro " 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 12,20  
Pizza de Nutella banyada en "or" amb Ferrero Rocher i gelat de vainilla

## GELATO

- ✓ Cioccolato 🍷🍷🍷🍷🍷 6,00  
Gelat de xocolata
- ✓ Mango 🍷🍷🍷🍷🍷 6,00  
Gelat de mango
- ✓ Dulce de leche 🍷🍷🍷🍷🍷 6,00  
Gelat d'almivar de llet
- ✓ Pistacchio 🍷🍷🍷🍷🍷 6,00  
Gelat de festuc
- ✓ Vainiglia 🍷🍷🍷🍷🍷 6,00  
Gelat de vainilla
- ✓ Sorbetto al limone 🍷🍷🍷🍷🍷 6,00  
Gelat de sorbet de llimona

- |                                   |                                   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 🌿 Sedano / Api                    | 🥚 Uovo / Ou                       |
| 🥜 Arachidi / Cacauets             | 🐟 Pesce / Peix                    |
| 🍷 Glutine / Gluten                | 🌱 Sesamo / Sésam                  |
| 🦀 Crostacei / Crustacis           | 🥛 Soia / Soja                     |
| 🍌 Frutti in guscio<br>Fruita seca | 🧂 Solfiti / Sulfiti               |
| 🥛 Caseificio / Làctics            | 🌱 Lupini / Tramussos              |
| 🐌 Molluschi / Molluscs            | 🐷 Carni di maiale<br>Carn de porc |
| 🌿 Senape / Mostassa               | 🌱 Vegetariano<br>Vegetaria        |

Tutti i nostri alimenti possono contenere tracce di allergeni.  
Se avete intolleranze o allergie, siete pregati di comunicarlo al nostro personale.

Tots els nostres plats poden contenir traces d'al·lèrgens.  
Si teniu alguna intolerància o al·lèrgia, si us plau comuniquem-ho al nostre personal de sala.





## ANTIPASTI

- Y **Pane di pizza** 🍷 🍷 🍷 6,00  
Pizza bread with garlic, rosemary and oregano
- Y **Bruschetta al pomodoro** 🍷 🍷 🍷 7,00  
Toasted bread with cherry tomatoes, garlic and basil on toast
- Y **Provolone nel forno a legna** 🍷 🍷 12,00  
Melted provolone cheese in a wood-fired oven with cherry tomatoes and oregano
- Y **Melanzane fritte con miele e pecorino al tartufo** 🍷 🍷 🍷 11,50  
Eggplant fried with honey and truffled pecorino cheese
- Involtoni di melanzane** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 11,00  
Eggplant roll with provolone cheese, boiled ham, tomato sauce, parmesan and pesto
- Y **Melanzane alla parmigiana** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 12,00  
Eggplant pie with parmesan, mozzarella, tomato, basil and pesto
- Y **Focaccia Luigi** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 12,50  
Stracciatella with burrata, red cherry, pine nuts, oregano and basil pesto
- Focaccia Roma** 🍷 🍷 🍷 🍷 14,50  
Stracciatella with burrata, red cherry, arugula, porchetta (Italian D.O. sausage) and pecorino romano cheese
- Selezione D.O.P. di affettati italiani** 🍷 🍷 🍷 🍷 1/2 Portion 13,00  
DOP selection of Italian cured meats, (pistachio mortadella, coppa, porchetta, San Daniele ham) 1 Portion 21,00
- Y **Selezione D.O.P. di formaggi italiani** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 1/2 Portion 15,00  
DOP selection of Italian cheeses (parmesan, truffled pecorino, Ocelli Barolo, gorgonzola) 1 Portion 23,00
- Mortadella D.O.P. di pistacchio** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 14,50  
Mortadella DOP of pistachio 24 months of cure
- Y **Carpaccio di zucchini** 🍷 🍷 🍷 🍷 11,70  
Zucchini carpaccio with cherry tomatoes, toasted pine nuts, arugula, parmesan and truffle powder
- Carpaccio di carne** 🍷 🍷 15,50  
Beef carpaccio, arugula and parmesan cheese
- Vitello tonnato** 🍷 🍷 🍷 16,00  
Roast beef carpaccio with tuna sauce, anchovies and capers
- Tartare di salmone e mango** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 16,00  
Salmon, mango and avocado tartar with soy, lime and ginger vinaigrette
- Frittura di gamberi e calamari** 🍷 🍷 🍷 🍷 16,50  
Shrimp and squid frying
- Crocanti di gamberi** 🍷 🍷 🍷 🍷 14,00  
Prawns wrapped in kataifi paste with prawn cream
- Cozze alla marinara** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 13,00  
Mussels with cherry tomatoes, garlic, white wine, fish fumet and genovese pesto

## RISOTTO

- Y **Risotto gorgonzola e noci** 🍷 🍷 🍷 🍷 15,00  
Risotto with gorgonzola cream, walnuts and parmesan cheese
- Y **Risotto funghi porcini e tartufo** 🍷 🍷 🍷 🍷 16,70  
Risotto with porcini mushrooms, cream, parmesan and truffle powder
- Risotto al nero di seppia e maionese al lime** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 16,00  
Risotto with cuttlefish, squid ink, fried squid legs and citrus mayonnaise
- Risotto ai frutti di mare** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 17,00  
Risotto with squid, shrimp, clams, mussels and cherry tomato

## INSALATE

- Y **Insalata Luigi** 🍷 🍷 🍷 🍷 13,70  
Mixed salad, cherry tomato, pear, parmesan, pine nuts, ricotta and Modena vinegar
- Y **Insalata al caprone** 🍷 🍷 🍷 🍷 14,00  
Mixed salad, goat cheese, cherry tomato, toasted seeds, walnuts and Modena reduction
- Y **Insalata caprese** 🍷 🍷 🍷 🍷 14,70  
Tomato salad with buffalo mozzarella and basil vinaigrette
- Y **Insalata burrata** 🍷 🍷 🍷 🍷 14,30  
Creamy mozzarella salad with arugula, cherry tomato, pesto and toasted pine nuts
- Stracciatella, perle di tartufo, pomodoro giallo e coppa** 🍷 🍷 🍷 🍷 17,00  
Creamy burrata with truffle pearls, coppa (Italian cured meats) and yellow cherry tomatoes
- Insalata César** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 13,00  
Mixed salad, cherry tomato, chicken, parmesan, caesar sauce and grissinis

## PASTE

- Y **Gnocchi alla sorrentina** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 14,50  
Potato gnocchi with tomato sauce, mozzarella, parmesan, black pepper and basil
- Y **Gnocchi gorgonzola e noci** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 14,00  
Potato gnocchi with gorgonzola sauce and walnuts
- Spaghetti alla carbonara** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 13,50  
Spaghetti with egg, parmesan, guanciale, onion and black pepper
- Spaghetti alla carbonara con perle di tartufo nero** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 16,70  
Spaghetti with guanciale, egg, parmesan, onion, black pepper and black truffle pearls
- Y **Penne alla norma** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 13,50  
Macaroni with cherry tomato sauce, eggplant, basil, pecorino cheese and buffalo mozzarella cheese
- Paccheri alla amatriciana, stracciatella, basilico e menta** 🍷 🍷 🍷 🍷 13,70  
Paccheri with tomato sauce, guanciale, onion, chilli, stracciatella, basil and mint
- Linguine alla puttanesca** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 14,00  
Wide tagliatelle with cherry tomato sauce, anchovies, capers, chilli and black olives
- Pappardelle al salmone con asparagi** 🍷 🍷 🍷 🍷 15,50  
Wide tagliatelle with pink sauce, smoked salmon, leek and green asparagus
- Pappardelle Luigi** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 15,00  
Wide tagliatelle with chicken, mushrooms, cream and parmesan
- Rigatoni alla campagnola** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 16,00  
Rigatoni with diced sirloin steak, funghi porcini, onion and cherry tomatoes
- Linguine con gamberi, lime e pesto** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 17,50  
Linguine with shrimps, garlic, cherry tomatoes, white wine, lime zest and pesto
- Linguine alle vongole** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 18,00  
Linguine with clams, white wine, cherry tomatoes, garlic and parsley
- Spaghetti frutti di mare** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 18,70  
Spaghetti with squid, mussels, clams and shrimp
- Paccheri gibertini** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 20,00  
Paccheri with cherry tomato sauce, clams, calamari, shrimps and funghi porcini





## PASTA FRESCA RIPIENA

- Y **Cappellaccio di bufala e basilico** 15,50  
 Fresh pasta stuffed with buffalo mozzarella with tomato, parmesan and basil sauce
- Agnolotto di baccalà** 18,00  
 Fresh pasta stuffed with cod with tomato sauce, capers, anchovies oo and black olives
- Ravioli di manzo brasato** 18,70  
 Fresh pasta stuffed with beef with roasted bell pepper and pine nut sauce
- Y **Ravioli di tartufo con salsa di funghi porcini e perle di tartufo nero** 17,50  
 Fresh pasta stuffed with truffle with funghi porcini sauce and truffle pearls
- Y **Ravioli di provolone e cipolla caramellata** 15,00  
 Fresh pasta stuffed with provolone and caramelized onion with butter and sage
- Y **Ravioli di zucca e parmigiano** 15,00  
 Fresh pasta stuffed with pumpkin and parmesan with parmesan cream
- Lasagna alla Ferrarese** 12,00  
 Lasagna with bolognese sauce, parmesan, béchamel sauce and cooked ham
- Grandi cannelloni di pollo** 13,00  
 Fresh dough cannelloni stuffed with free-range chicken, parmesan and béchamel sauce

## CARNE

- Tagliata alla Fiorentina** 23,00  
 Veal entrecôte with arugula, parmesan, cherry tomatoes and fried potato gnocchi
- Petto d'anatra con risotto ai funghi porcini** 21,70  
 Duck breast with funghi porcini risotto and Marsala reduction
- Milanesa alla napoletana** 16,00  
 Chicken milanese with Neapolitan sauce and mozzarella cheese
- Scaloppine all'aglio olio e peperoncino / al vino bianco** 24,00  
 Sirloin medallions with oil, garlic, chili and parsley / in white wine
- Filetto alla piastra con salsa funghi o gorgonzola** 27,50  
 Grilled veal tenderloin with sauce of choice funghi or gorgonzola

## PESCE

- Salmone mimosa** 19,00  
 Salmon with shrimp, saffron and pink pepper sauce
- Filetto di spigola all'aglio tenero e gamberi** 18,00  
 Sea bass with creamy leek, funghi porcini, tender garlic and shrimps
- Polpo all'aglio olio e peperoncino** 23,50  
 Grilled octopus with garlic, oil, chili pepper and herbs

## PIZZE

- Y **Margherita** 11,70  
 Mozzarella cheese, San Marzano tomato and basil
- Prosciutto** 13,00  
 Mozzarella, tomato, cooked ham and basil
- Y **Ortovegan** 14,00  
 With tomato, eggplant, zucchini, artichoke, bell bell pepper, mushrooms, vegan mozzarella and basil
- Riavullill** 13,00  
 Mozzarella, tomato, spicy salami, black olives and basil
- Capricciosa** 13,50  
 Mozzarella, tomato, cooked ham, mushrooms, black olives and basil
- Napoletana** 13,70  
 Mozzarella, tomato, basil, capers, black olives and anchovies
- Calzone** 14,50  
 Smoked mozzarella, tomato, ricotta, salami, and basil
- Pugliese** 14,00  
 Mozzarella, red cherry tomato, tuna, onion, black olives, oregano and basil
- Barcellona 92** 13,50  
 Mozzarella, tomato, bacon, egg and basil
- Cabrizza** 14,00  
 Mozzarella, tomato, cooked ham, goat cheese, parmesan and basil
- Y **Sofia** 17,00  
 Mozzarella, pesto, red and yellow cherry tomatoes, burrata, parmesan and basil
- Y **4 Formaggi** 14,00  
 Tomato, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmesan and basil
- 4 Stagioni** 14,00  
 Mozzarella, tomato, cooked ham, mushrooms, artichokes, black olives and basil
- Y **Siciliana** 14,50  
 Smoked mozzarella, San Marzano tomato, fried eggplant, walnuts, parmesan and basil
- Pistacchiona** 18,40  
 Mozzarella, pistachio mortadella, burrata stracciatella, yellow cherry tomato, pistachio cream, granulated pistachio, lemon zest and basil
- Y **Javicito** 13,70  
 Low temperature cooked San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, parmesan and basil
- Luigi** 16,00  
 Mozzarella, tomato, San Daniele ham, arugula and parmesan cheese
- Domenica** 17,00  
 San Marzano tomato cooked at low temperature, smoked mozzarella, sausage, ricotta, parmesan and basil
- Lorena** 17,70  
 Mozzarella, smoked salmon, burrata stracciatella, arugula and lemon zest
- Speck** 16,00  
 Smoked mozzarella, speck (Italian D.O. sausage), funghi porcini, yellow cherry tomato, truffle and basil powder
- Menorquina** 14,00  
 Mozzarella, tomato, nduja (spicy Italian sobrasada), honey, walnuts and basil
- Carbonara** 15,00  
 Mozzarella, guanciale, onion, egg cream, pecorino cheese, black pepper, and basil
- Estrella** 19,00  
 Star-shaped pizza with five tips filled with mozzarella, San Marzano tomato, coppa (Italian sausage), burrata, parmesan cheese and arugula



Option: vegan mozzarella  
additional 2,00 €



## DOLCI

- ✓ Tiramisù nostrum 🍷🍷🍷 6,00  
Homemade Tiramisu
- ✓ Coulant di pistacchio 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 9,30  
Pistachio coulant with pistachio ice cream and almond granola
- ✓ Panna cotta 🍷🍷🍷🍷🍷 6,50  
Panna cotta with red berries / With dulce de leche / Whocolate ice cream
- ✓ Cheesecake ai frutti rossi 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 8,70  
Baked cheesecake with red berries cream
- ✓ Cannoli siciliani ripieni di ricotta, cioccolato e granola de pistacchio 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 7,00  
Sicilian cannoli stuffed with ricotta chocolate and pistachio granola
- ✓ Zuppa di mango con cioccolato bianco e frutto della passione 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 8,00  
Mango soup with white chocolate, mascarpone, vanilla and passion fruit ice cream
- ✓ Pizza "d'Oro" 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 12,20  
Nutella pizza dipped in "gold" with Ferrero Rocher and vanilla ice cream

## GELATO

- ✓ Cioccolato 🍷🍷🍷🍷🍷 6,00  
Chocolate ice cream
- ✓ Mango 🍷🍷🍷🍷🍷 6,00  
Mango ice cream
- ✓ Dulce de leche 🍷🍷🍷🍷🍷 6,00  
Dulce de leche ice cream
- ✓ Pistacchio 🍷🍷🍷🍷🍷 6,00  
Pistachio ice cream
- ✓ Vainiglia 🍷🍷🍷🍷🍷 6,00  
Vanilla ice cream
- ✓ Sorbetto al limone 🍷🍷🍷🍷🍷 6,00  
Lemon sorbet

- |                           |                               |
|---------------------------|-------------------------------|
| 🌿 Sedano / Celery         | 🥚 Uovo / Egg                  |
| 🥜 Arachidi / Peanuts      | 🐟 Pesce / Fish                |
| 🍷 Glutine / Gluten        | 🌾 Sesamo / Sesame             |
| 🦀 Crostacei / Crustaceans | 🍲 Soia / Soy                  |
| 🌰 Frutti in guscio / Nuts | 🧴 Solfiti / Sulfites          |
| 🥛 Caseificio / Dairy      | 🌱 Lupini / Lupins             |
| 🐌 Molluschi / Mollusks    | 🐖 Carni di maiale / Pork meat |
| 🥒 Senape / Mustard        | 🌱 Vegetariano / Vegetarian    |

Tutti i nostri alimenti possono contenere tracce di allergeni.  
Se avete intolleranze o allergie, siete pregati di comunicarlo al nostro personale.

All our food may contain traces of allergens.  
If you have any intolerance or allergy, please let our staff know.





## ANTIPASTI

- ✓ **Pane di pizza** 🍷 🍷 6,00  
Pain à pizza à l'ail, au romarin et à l'origan
- ✓ **Bruschetta al pomodoro** 🍷 🍷 7,00  
Pain grillé avec tomates cerises, ail et basilic
- ✓ **Provolone nel forno a legna** 🍷 🍷 12,00  
Fromage provolone fondu au feu de bois avec tomates cerises et origan
- ✓ **Melanzane fritte con miele e pecorino al tartufo** 🍷 🍷 11,50  
Aubergine frite au miel et au fromage pecorino truffé
- Involtoni di melanzane** 🍷 🍷 🍷 🍷 11,00  
Rouleau d'aubergine avec fromage provolone, jambon cuit, sauce tomate, parmesan et pesto
- ✓ **Melanzane alla parmigiana** 🍷 🍷 🍷 🍷 12,00  
Tarte aux aubergines avec parmesan, mozzarella, tomates, basilic et pesto
- ✓ **Focaccia Luigi** 🍷 🍷 🍷 🍷 12,50  
Stracciatella avec burrata, cerises rouges, pignons de pin, pesto d'origan et de basilic
- Focaccia Roma** 🍷 🍷 🍷 🍷 14,50  
Stracciatella avec burrata, cerise rouge, roquette, porchetta (saucisse italienne D.O.) et fromage pecorino romano
- Selezione D.O.P. di affettati italiani** 🍷 🍷 🍷 🍷 1/2 Ration 13,00  
Sélection de charcuteries italiennes AOP, mortadelle à la pistache, coppa, porchetta, jambon de San Daniele) 1 Ration 21,00
- ✓ **Selezione D.O.P. di formaggi italiani** 🍷 🍷 🍷 🍷 1/2 Ration 15,00  
Sélection de fromages italiens AOP (parmesan, pecorino truffé, Occelli Barolo, gorgonzola) 1 Ration 23,00
- Mortadella D.O.P. di pistacchio** 🍷 🍷 🍷 🍷 14,50  
Mortadella DOP di pistacchio  
24 mois d'affinage
- ✓ **Carpaccio di zucchine** 🍷 🍷 🍷 🍷 11,70  
Carpaccio de courgette avec tomates cerises, pignons de pin grillés, roquette, parmesan et poudre de truffe
- Carpaccio di carne** 🍷 🍷 15,50  
Carpaccio de veau, roquette et parmesan
- Vitello tonnato** 🍷 🍷 🍷 🍷 16,00  
Carpaccio de rôti de bœuf à la sauce au thon, anchois et câpres
- Tartare di salmone e mango** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 16,00  
Tartare de saumon, mangue et avocat avec vinaigrette au soja, au citron vert et au gingembre
- Frittura di gamberi e calamari** 🍷 🍷 🍷 🍷 16,50  
Crevettes et calmars frits
- Crocanti di gamberi** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 14,00  
Crevettes enveloppées dans de la pâte de kataifi avec de la crème de crevettes
- Cozze alla marinara** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 13,00  
Moules aux tomates cerises, ail, vin blanc, fumet de poisson et pesto genovese

## RISOTTO

- ✓ **Risotto gorgonzola e noci** 🍷 🍷 🍷 🍷 15,00  
Risotto à la crème de gorgonzola, aux noix et au parmesan
- ✓ **Risotto funghi porcini e tartufo** 🍷 🍷 🍷 16,70  
Risotto aux cèpes, crème, parmesan et poudre de truffe
- Risotto al nero di seppia e maionese al lime** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 16,00  
Risotto aux seiches, encre de seiche, pattes de seiche frites et mayonnaise aux agrumes
- Risotto ai frutti di mare** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 17,00  
Risotto aux calamars, crevettes, palourdes, moules et tomates cerises

## INSALATE

- ✓ **Insalata Luigi** 🍷 🍷 🍷 🍷 13,70  
Salade mixte, tomate cerise, poire, parmesan, pignons de pin, ricotta et vinaigre de Modène
- ✓ **Insalata al caprone** 🍷 🍷 🍷 🍷 14,00  
Salade mixte, fromage de chèvre, tomate cerise, graines grillées, noix et réduction de Modène
- ✓ **Insalata caprese** 🍷 🍷 🍷 🍷 14,70  
Salade de tomates avec mozzarella de buffle et vinaigrette au basilic
- ✓ **Insalata burrata** 🍷 🍷 🍷 🍷 14,30  
Salade crémeuse de mozzarella avec roquette, tomates cerises, pesto et pignons de pin grillés
- Stracciatella, perle di tartufo, pomodoro giallo e coppa** 🍷 🍷 🍷 🍷 17,00  
Burrata crémeuse avec perles de truffe, coppa (charcuterie italienne) et tomates cerises jaunes
- Insalata César** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 13,00  
Salade mixte, tomate cerise, poulet, parmesan, sauce César et grissinis

## PASTE

- ✓ **Gnocchi alla sorrentina** 🍷 🍷 🍷 🍷 14,50  
Gnocchi de pommes de terre à la sauce tomate, mozzarella, parmesan, poivre noir et basilic
- ✓ **Gnocchi gorgonzola e noci** 🍷 🍷 🍷 🍷 14,00  
Gnocchi de pommes de terre à la sauce au gorgonzola et aux noix
- Spaghetti alla carbonara** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 13,50  
Spaghetti à l'œuf, au parmesan, au guanciale, aux oignons et au poivre noir
- Spaghetti alla carbonara con perle di tartufo nero** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 16,70  
Spaghetti au guanciale, œuf, parmesan, oignon, poivre noir et perles de truffe noire
- ✓ **Penne alla norma** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 13,50  
Macaronis à la sauce tomate cerise, aubergine, basilic, fromage pecorino et mozzarella de buffle
- Paccheri alla amatriciana, stracciatella, basilico e menta** 🍷 🍷 🍷 🍷 13,70  
Paccheri à la sauce tomate, guanciale, oignon, piment, stracciatella, basilic et menthe
- Linguine alla puttanesca** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 14,00  
Tagliatelles à la sauce tomate cerise, anchois, câpres, piment et olives noires
- Pappardelle al salmone con asparagi** 🍷 🍷 🍷 🍷 15,50  
Tagliatelles larges à la sauce rose, saumon fumé, poireaux et asperges vertes
- Pappardelle Luigi** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 15,00  
Tagliatelles larges au poulet, champignons, crème et parmesan
- Rigatoni alla campagnola** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 16,00  
Rigatoni avec steak de surlonge en dés, funghi porcini, oignon et tomates cerises
- Linguine con gamberi, lime e pesto** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 17,50  
Linguine aux crevettes, ail, tomates cerises, vin blanc, zeste de citron vert et pesto
- Linguine alle vongole** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 18,00  
Tagliatelles aux palourdes, vin blanc, tomates cerises, ail et persil
- Spaghetti frutti di mare** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 18,70  
Spaghetti aux calamars, moules, palourdes et crevettes
- Paccheri gibertini** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 20,00  
Paccheri à la sauce tomate cerise, palourdes, calamars, crevettes et champignons cèpes





## PASTA FRESCA RIPIENA

- Y **Cappellaccio di bufala e basilico** 🍴🍷🍷🍷🍷 15,50  
Pâtes fraîches farcies de mozzarella de buffle avec sauce tomate, parmesan et basilic
- Agnolotto di baccalà** 🍴🍷🍷🍷🍷 18,00  
Pâtes fraîches farcies de cabillaud à la sauce tomate, câpres, anchois 00 et olives noires
- Ravioli di manzo brasato** 🍴🍷🍷🍷🍷 18,70  
Pâtes fraîches farcies au bœuf avec sauce au poivre rôti et pignons de pin
- Y **Ravioli di tartufo con salsa di funghi porcini e perle di tartufo nero** 🍴🍷🍷🍷🍷 17,50  
Pâtes fraîches farcies à la truffe avec sauce funghi porcini et perles de truffe
- Y **Ravioli di provolone e cipolla caramellata** 🍴🍷🍷🍷🍷 15,00  
Pâtes fraîches farcies au provolone et à l'oignon caramélisé au beurre et à la sauge
- Y **Ravioli di zucca e parmigiano** 🍴🍷🍷🍷🍷 15,00  
Pâtes fraîches farcies au potiron et au parmesan avec de la crème de parmesan
- Lasagna alla Ferrarese** 🍴🍷🍷🍷🍷 12,00  
Lasagnes à la sauce bolognaise, au parmesan, à la béchamel et au jambon cuit
- Grandi canelloni di pollo** 🍴🍷🍷🍷🍷 13,00  
Cannelloni de pâte fraîche farcis au poulet fermier, au parmesan et à la sauce béchamel

## CARNE

- Tagliata alla Fiorentina** 🍴🍷🍷🍷 23,00  
Entrecôte de bœuf avec roquette, parmesan, tomates cerises et gnocchi de pommes de terre frites
- Petto d'anatra con risotto ai funghi porcini** 🍴🍷🍷🍷 21,70  
Magret de canard avec risotto aux cèpes et réduction de Marsala
- Milanese alla napoletana** 🍴🍷🍷🍷🍷 16,00  
Milanaise de poulet avec sauce napolitaine et mozzarella
- Scaloppine all'aglio olio e peperoncino / al vino bianco** 🍴🍷🍷🍷🍷 24,00  
Médallions d'aloyau à l'huile, à l'ail, au piment et au persil / au vin blanc
- Filetto alla piastra con salsa funghi o gorgonzola** 🍴🍷🍷🍷🍷 27,50  
Entrecôte grillée avec sauce au choix funghi ou gorgonzola

## PESCE

- Salmone mimosa** 🍴🍷🍷🍷🍷 19,00  
Saumon aux crevettes, sauce au safran et au poivre rose
- Filetto di spigola all'aglio tenero e gamberi** 🍴🍷🍷🍷🍷 18,00  
Bar avec poireau crémeux, cèpes, ail tendre et crevettes
- Polpo all'aglio olio e peperoncino** 🍴🍷🍷🍷🍷 23,50  
Poulpe grillé à l'ail, à l'huile, au piment et aux herbes

## PIZZE

- Y **Margherita** 🍴🍷🍷🍷🍷 11,70  
Mozzarella, tomate San Marzano et basilic
- Prosciutto** 🍴🍷🍷🍷🍷 13,00  
Mozzarella, tomate, jambon cuit et basilic
- Y **Ortovegan** 🍴🍷🍷🍷🍷 14,00  
Tomate, aubergine, courgette, artichaut, poivron, champignons, mozzarella végétalienne et basilic
- Riavutill** 🍴🍷🍷🍷🍷 13,00  
Mozzarella, tomate, salami épice, olives noires et basilic
- Capricciosa** 🍴🍷🍷🍷🍷 13,50  
Mozzarella, tomate, jambon cuit, champignons, olives noires et basilic
- Napoletana** 🍴🍷🍷🍷🍷 13,70  
Mozzarella, tomate, basilic, câpres, olives noires et anchois
- Calzone** 🍴🍷🍷🍷🍷 14,50  
Mozzarella fumée, tomate, ricotta, salami et basilic
- Pugliese** 🍴🍷🍷🍷🍷 14,00  
Mozzarella, tomate cerise rouge, thon, oignon, olives noires, origan et basilic
- Barcelona 92** 🍴🍷🍷🍷🍷 13,50  
Mozzarella, tomate, bacon, œuf et basilic
- Cabrizza** 🍴🍷🍷🍷🍷 14,00  
Mozzarella, tomate, jambon cuit, fromage de chèvre, parmesan et basilic
- Y **Sofia** 🍴🍷🍷🍷🍷 17,00  
Mozzarella, pesto, tomates cerises rouges et jaunes, burrata, parmesan et basilic
- Y **4 Formaggi** 🍴🍷🍷🍷🍷 14,00  
Tomate, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmesan et basilic
- 4 Stagioni** 🍴🍷🍷🍷🍷 14,00  
Mozzarella, tomate, jambon cuit, champignons, artichauts, olives noires et basilic
- Y **Siciliana** 🍴🍷🍷🍷🍷 14,50  
Mozzarella fumée, tomate San Marzano, aubergine frite, noix, parmesan et basilic
- Pistacchiona** 🍴🍷🍷🍷🍷 18,40  
Mozzarella, mortadelle à la pistache, burrata stracciatella, tomate cerise jaune, crème à la pistache, pistache granulée, zeste de citron et basilic
- Y **Javicto** 🍴🍷🍷🍷🍷 13,70  
Tomates San Marzano cuites à basse température, mozzarella de buffle, parmesan et basilic
- Luigi** 🍴🍷🍷🍷🍷 16,00  
Mozzarella, tomate, jambon de San Daniele, roquette et parmesan
- Domenica** 🍴🍷🍷🍷🍷 17,00  
Tomate San Marzano cuite à basse température, mozzarella fumée, saucisse, ricotta, parmesan et basilic
- Lorena** 🍴🍷🍷🍷🍷 17,70  
Mozzarella, saumon fumé, burrata stracciatella, roquette et zeste de citron
- Speck** 🍴🍷🍷🍷🍷 16,00  
Mozzarella fumée, speck (saucisse italienne D.O.), funghi porcini, tomate cerise jaune, truffe et basilic en poudre
- Menorquina** 🍴🍷🍷🍷🍷 14,00  
Mozzarella, tomate, nduja (sobrasada italienne épicée), miel, noix et basilic
- Carbonara** 🍴🍷🍷🍷🍷 15,00  
Mozzarella, guanciale, oignon, crème aux œufs, fromage pecorino, poivre noir et basilic
- Estrella** 🍴🍷🍷🍷🍷 19,00  
Pizza en forme d'étoile avec cinq pointes garnies de mozzarella, tomate San Marzano, coppa (saucisse italienne), burrata, parmesan et roquette



Option: mozzarella végétalienne  
supplément 2,00 €





## DOLCI

- Y Tiramisù nostrum 🍷🍷🍷 6,00  
Tiramisu fait maison
- Y Coulant di pistacchio 🍷🍷🍷🍷🍷 9,30  
Coulant à la pistache avec glace à la pistache et granola aux amandes
- Y Panna cotta 🍷🍷🍷🍷 6,50  
Panna cotta aux fruits rouges / À la crème glacée / Dulce de leche ou au chocolat
- Y Cheesecake ai frutti rossi 🍷🍷🍷🍷🍷 8,70  
Gâteau au fromage cuit avec une crème aux fruits rouges
- Y Cannoli siciliani ripieni di ricotta, cioccolato e granola di pistacchio 🍷🍷🍷🍷🍷 7,00  
Cannoli siciliens farcis de ricotta au chocolat et de granola à la pistache
- Y Zuppa di mango con cioccolato bianco e fruto della passione 🍷🍷🍷🍷🍷 8,00  
Soupe de mangue avec chocolat blanc, mascarpone, vanille et glace aux fruits de la passion
- Y Pizza "d'Oro" 🍷🍷🍷🍷🍷 12,20  
Pizza au Nutella trempée dans "l'or" avec Ferrero Rocher et glace à la vanille

## GELATO

- Y Cioccolato 🍷🍷🍷🍷🍷 6,00  
Glace au chocolat
- Y Mango 🍷🍷🍷🍷🍷 6,00  
Glace à la mangue
- Y Dulce de leche 🍷🍷🍷🍷🍷 6,00  
Glace à la dulce de leche
- Y Pistacchio 🍷🍷🍷🍷🍷 6,00  
Glace à la pistache
- Y Vainiglia 🍷🍷🍷🍷🍷 6,00  
Glace à la vanille
- Y Sorbetto al limone 🍷🍷🍷🍷🍷 6,00  
Sorbet au citron

- |                                     |                                    |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| 🌿 Sedano / Céleri                   | 🥚 Uovo / Œuf                       |
| 🐿️ Arachidi / Cacahuètes            | 🐟 Pesce / Poisson                  |
| 🌾 Glutine / Gluten                  | 🌱 Sesamo / Sésame                  |
| 🦀 Crustacei / Crustacés             | 🥛 Sola / Soy                       |
| 🐚 Frutti in guscio / Fruits à coque | 🧴 Solfiti / Sulfites               |
| 🥛 Caseificio / Produits laitiers    | 🌱 Lupini / Lupins                  |
| 🐌 Molluschi / Mollusques            | 🐖 Carni di maiale / Viande de porc |
| 🥒 Senape / Moutarde                 | 🌱 Vegetariano / Végétarien         |

Tutti i nostri alimenti possono contenere tracce di allergeni.  
Se avete intolleranze o allergie, siete pregati di comunicarlo al nostro personale.

Tous nos aliments peuvent contenir des traces d'allergènes.  
Si vous avez des intolérances ou des allergies, veuillez en informer notre personnel.