



- Anchoas del Cantábrico.
- Cantabrian anchovies.
- Anchois de la mer Cantabrique.

- Pan focaccia con romero y aceite de oliva extra vírgen.
- Focaccia bread with rosemary and extra virgin olive oil.
- Pain focaccia au romarin et à l'huile d'olive extra vierge.

- Carpaccio de solomillo de ternera con la clásica salsa Cipriani, delicada y cremosa.
- Beef tenderloin carpaccio with the classic delicate and creamy Cipriani sauce.
- Carpaccio de filet de bœuf avec la sauce Cipriani classique, délicate et crémeuse.

- Lechuga romana, croutones, queso parmesano y aderezo de anchoas
- Romaine lettuce, croutons, Parmesan cheese, and anchovy dressing.
- Laitue romaine, croûtons, fromage parmesan et sauce aux anchois.

- Burrata Pugliese con mortadela, pesto de pistacho y rúcula
- Pugliese burrata with mortadella, pistachio pesto, and arugula.
- Burrata Pugliese avec mortadelle, pesto de pistache et roquette.

- Selección gourmet de embutidos y quesos italianos.
- Gourmet selection of Italian cured meats and cheeses.
- Sélection gourmande de charcuteries et fromages italiens..

- Finas láminas de ternera asada con suave salsa de atún, alcaparras y un toque de limón.
- Thin slices of roasted veal with a smooth tuna sauce, capers, and a hint of lemon.
- Fines tranches de veaux rôti avec une douce sauce au thon, des câpres et une touche de citron.

- Patatas fritas con aceite de trufa blanco y Parmigiano Reggiano rallado.
- Fries with white truffle oil and grated Parmigiano Reggiano.
- Frites à l'huile de truffe blanche et Parmigiano Reggiano râpé.

- Rodajas de tomate fresco con mozzarella y albahaca.
- Fresh tomato slices with mozzarella and basil.
- Rondelles de tomate fraîche avec mozzarella et basilic.

- Porchetta de cerdo asado con pepinos encurtidos y mostaza.
- Roast pork porchetta with pickled cucumbers and mustard.
- Porchetta de porc rôti avec concombres marinés et moutarde.

- Bolitas de arroz fritas rellenas con jamón y queso.
- Fried rice balls stuffed with ham and cheese.
- Boulettes de riz frites farcies au jambon et au fromage.

🌱 Vegano | Vegan | Végétalien

7€

15€

13€

15€

22€

16€

9€

12,5€

15€

11€

- Tomate San Marzano, mozzarella FDL y albahaca.
- San Marzano tomato, mozzarella FDL, and basil.
- Tomate San Marzano, mozzarella FDL et basilic.

- Tomato San Marzano, mozzarella FDL, jamón cocido y setas.
- San Marzano tomato, FDL mozzarella, cooked ham, and mushrooms.
- Tomato San Marzano, mozzarella FDL, jambon cuit et champignons.

- Tomate San Marzano, mozzarella FDL, berenjena y Parmigiano Reggiano.
- San Marzano tomato, FDL mozzarella, eggplant, and Parmigiano Reggiano.
- Tomate San Marzano, mozzarella FDL, aubergine et Parmigiano Reggiano.

- Ricotta, jamón ahumado y queso Scamorza.
- Ricotta, smoked ham, and Scamorza cheese.
- Ricotta, jambon fumé et fromage Scamorza.

- Mozzarella, ricotta, butifarra y Láminas de trufa negra.
- Mozzarella, ricotta, butifarra sausage, and black truffle shavings.
- Mozzarella, ricotta, saucisse butifarra et copeaux de truffe noire.

- Sobrasada, queso Mahón, miel y eneldo.
- Sobrasada, Mahón cheese, honey, and dill.
- Sobrasada, fromage Mahón, miel et aneth.

- Pizza del día.
- Pizza of the day.
- Pizza du jour.

- Tomato San Marzano , mozzarella FDL y salami picante.
- San Marzano tomato, FDL mozzarella, and spicy salami.
- Tomato San Marzano, mozzarella et salami piquant.

- Prosciutto de Parma, tomate cherry y rúcula.
- Parma prosciutto, cherry tomatoes, and arugula.
- Prosciutto de Parme, tomates cerises et roquette.

- Pesto de pistacho, burrata y mortadella.
- Pistachio pesto, burrata, and mortadella.
- Pesto de pistache, burrata et mortadelle.

- Tomate San Marzano, mozzarella FDL, jamón cocido y ricotta.
- San Marzano tomato, FDL mozzarella, cooked ham, and ricotta.
- Tomate San Marzano, mozzarella FDL, jambon cuit et ricotta.

- Crema de alcachofa, jamón de bellota y straciatella.
- Artichoke cream, Iberian ham, and straciatella.
- Crème d'artichaut, jambon ibérique et straciatella.

- Anchoas de Cantábrico, tomate y olivas kalamata.
- Cantabrian anchovies, tomato, and Kalamata olives.
- Anchois de Cantabrie, tomate et olives Kalamata.



Non solo pizza

🌿🍷🍴 Filetto di manzo al rosmarino con patate arrosto

27€

- Solomillo de vacuno 200 g con romero y patatas asadas.
- 8 oz beef tenderloin with rosemary and roasted potatoes.
- Filet de bœuf (200 g) grillé avec pommes de terre rôties.

🌿🍷🍴 Grigliata di verdure

17€

- Verduras mixtas a la parrilla.
- Grilled seasonal vegetables.
- Légumes de saison grillés.

Pasta del giorno

PSM
MP

- Pasta del día.
- Pasta of the day.
- Pâtes du jour.

🌿🍷🍴 Pollo arrosto alle erbe con verdure

19€

- ½ pollo rostizado con hierbas y verduras.
- Half roasted chicken with herbs and vegetables
- Demi-poulet rôti aux herbes et légumes.

Salmone in crosta di noci con asparagi

23€

- Salmón en costra de nueces con espárragos.
- Salmon in a walnut crust with asparagus.
- Saumon en croûte de noix avec asperges.

Bistecca ai ferri con patate tartufate

26€

- Bistec de lomo alto a la parrilla con patatas fritas trufadas.
- Grilled ribeye steak with truffled fries.
- Entrecôte grillée avec frites truffées.

“Pizza a lunga fermentazione, con farina biologica e ingredienti di alta qualità”

"Pizza de fermentación larga, con harina ecológica e ingredientes de alta calidad"

“Pizza with long fermentation, organic flour and high-quality ingredients”

“Pizza à fermentation longue, avec farine biologique et ingrédients de haute qualité”

Aviso para personas con enfermedad celíaca | Notice for people with celiac disease |

Avis aux personnes atteintes de la maladie cœliaque

Ofrecemos platos sin gluten, pero no podemos garantizar ausencia total de trazas.

We offer gluten-free dishes, but we cannot guarantee the total absence of traces.

Nous proposons des plats sans gluten, mais nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de traces.

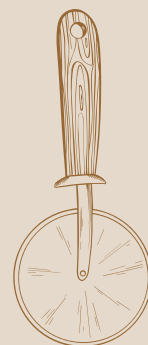
Avviso allergeni | Aviso de alergias | Allergy Notice | Informations sur les allergènes

Si prega di informare il nostro personale in caso di allergie o intolleranze alimentari.

Por favor, informe a nuestro personal si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria.

Please inform our staff if you have any food allergies or intolerances.

Veuillez informer notre personnel si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire.



DOLCI

Tiramisú

8,5€

- Tiramisú con capas de mascarpone, bizcocho al café y un toque de cacao.
- Tiramisu with layers of mascarpone, coffee-soaked sponge, and a hint of cocoa.
- Tiramisu avec des couches de mascarpone, biscuit imbibé de café et une touche de cacao.

Cheesecake al formaggio Mahón DOP

9€

- Tarta de queso Mahón DOP.
- Mahón PDO cheesecake.
- Gâteau au fromage AOP de Mahón.

🌿🍷🍴 Gelato artigianale

6,5€

- Helado artesanal.
- Artisanal ice cream.
- Crème glacée artisanale.

Pizza con crema di pistacchio (x2)

13€

- Pizza con crema de pistacho.
- Pizza with artisanal pistachio cream.
- Pizza à la crème de pistache artisanale.

Cannolo Siciliano

8,5€

- Galleta crujiente rellena de ricotta cremosa con chips de chocolate.
- Crunchy cookie filled with creamy ricotta and chocolate chips.
- Biscuit croustillant fourré d'une ricotta crémeuse et agrémenté de pépites de chocolat.

Brownie al cioccolato con gelato alla vaniglia

9€

- Brownie de chocolate, servido tibio y acompañado de helado de vainilla.
- Warm chocolate brownie served with vanilla ice cream.
- Brownie au chocolat, servi tiède accompagné d'une glace à la vanille.

RESERVA EN OTROS RESTAURANTES DEL GRUPO
Book at other restaurants in the group

FRANCESCA
RISTORANTE ITALIANO

ROSARIO
CALA EN BLANES

ARANGÍ
CAFÉ & RESTAURANT

isabella
BEACH CLUB MENORCA

IVETTE
BEACH CLUB

ENRICANA
CALA MORELL