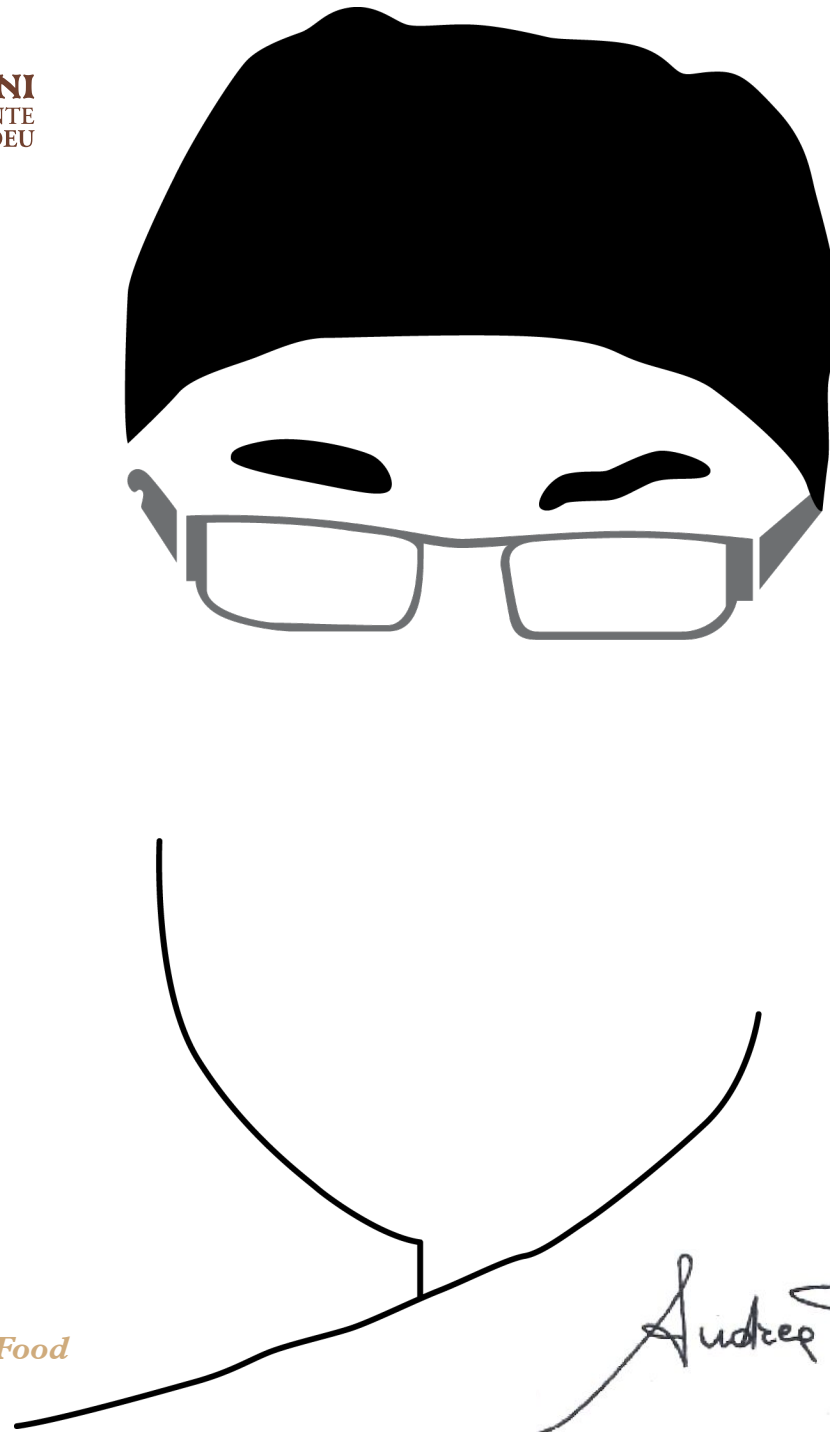




Menjar

Comida | Repas | Food

Andree Tumbarello

Al·lergens

Alérgenos / Allergènes / Allergens



Gluten



Ou / Huevo / Ouefs / Eggs



Api / Apio / Céleri / Celery



Sèsam / Sésame / Sesame



Mostassa / Mostaza / Moutarde / Mustard



Llet / Leche / Lait / Milk



Soja / Soy



Peix / Pescado / Poissons / Fish



Crustacis / Crustáceo / Crustcé / Crustacean



Cacahuets / Cacahuètes / Cacahuètes / Peanuts



Fruits secs / Frutos secos / Nuts



Sulfits / Sulfitos / Sulfite / Sulphite



Tramussos / Altramuces / Graine de lupin / Lupin beans



Moluscs / Moluscos / Mollusque / Mollusk

Especialitats amb tòfona

Especialidades con trufa / The truffle specialties / Spécialités à la truffe

Uovo “Millesimé”

Rovell d’ou de corral, caviar de tòfona, làmines de tòfona i crema de ceps

Yema de huevo de corral, caviar de trufa, láminas de trufa y crema de boletus

Free-range egg yolk, truffle caviar, sliced truffle & boletus edulis cream

Jaune d’œuf fermier, caviar de truffe, lamelles de truffes & crème de cèpes

    27,50 €

Uovo con tartufo nero

Ou de corral fregit, sal a la tòfona, làmines de tòfona i caviar de tòfona negra

Huevo de corral frito, sal trufada, láminas de trufa y caviar de trufa negra

Fried free-range egg, truffled salt, sliced truffle & black truffle caviar

Œuf frit fermier, sel truffe, lamelles de truffes & caviar de truffe noire

   25,50 €

Tagliolini con tartufo nero

Pasta, brou d’au, mantega, tòfona en pols i tòfona laminada

Pasta, caldo de ave, mantequilla, polvo de trufa y trufa laminada

Pasta, poultry broth, butter, truffle powder & sliced truffle

Pâtes, bouillon de volaille, beurre, truffe en poudre & lamelles de truffes

  25,00 €

Burrata pugliese con tartufo

Burrata fresca, oli d’oliva, pols de tòfona, escates de sal i tòfona laminada

Burrata fresca, aceite de oliva, polvo de trufa, escamas de sal y trufa laminada

Fresh burrata, olive oil, truffle powder, salt flakes & sliced truffle

Burrata fraîche, huile d’olive, poudre de truffe, fleur de sel & truffes en lamelles

 26,00 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

 **DON GIOVANNI**
RISTORANTE
SOLDEU

Pane e Focacce

Pain / Bread / Pain

Piadina con olio e origano

Piadina amb oli d'oliva i orenga

Piadina de AOVE y orégano

Piadina with EVOO & oregano

Piadina, huile d'olive et origan

 5,00 €

Piadina con aglio

Piadina amb all i julivert

Piadina con ajo y perejil

Piadina with garlic and persil

Piadina ail et persil

  5,00 €

Focaccia artigianale

Pa genovès amb oli d'oliva i escates de sal (tenim una opció sense gluten)

Pan genovés con aceite de oliva y escamas de sal (disponemos opción sin gluten)

Genovese bread with olive oil & salt flakes (we have a gluten free option)

Pain génois, huile d'olive et fleur de sel (nous avons des choix sans gluten)

 5,00 €

Piadina alla gorgonzola

Piadina amb Gorgonzola

Piadina con Gorgonzola

Piadina with Gorgonzola

Piadina avec Gorgonzola

  8,50 €

Entrants

Entrantes / Starters / Entrées

Il nostro tagliere di salumi

Assortiment d'embotits italians

Surtido de embutidos italianos

Assorted Italian cold meats

Assortiment de charcuterie Italienne

 20,00 €

Provolone

Formatge fos amb orenga

Queso fundido con orégano

Melted cheese with oregano

Fromage fondue et origan

 13,00 €

Provolone alla pizzaiola

Formatge fos amb salsa de tomàquet, olives negres, ceba morada, alfàbrega i orenga

Queso fundido con salsa de tomate, aceitunas negras, cebolla morada, albahaca y orégano

Melted cheese with tomato sauce, black olives, red onion, basil and oregano

Fromage fondue et sauce tomates, olives noires, oignons rouges, basilic et origan

 14,00 €

Vitello tonnato

Carpaccio de vedella blanca, salsa de tonyina, tàperes fregides, olives negres deshidratades amb escames de sal, oli d'oliva i pebre negre, acompanyat amb bastonets

Carpaccio de ternera lechal, salsa de atún, alcaparras frites, aceitunas negras deshidratadas, escamas de sal, aceite de oliva y pimienta negra, acompañado con grissini

White veal carpaccio, tuna sauce, fried capers, dried black olive powder with salt flakes, olive oil & black pepper with grissini

Carpaccio de veau, sauce au thon, câpres fris, olives noire en poudre, accompagné de grissini

   29,00 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

 **DON GIOVANNI**
RISTORANTE
SOLDEU

Entrants

Entrantes / Starters / Entrées

Carciofi fritti y pecorino

Carxofes confitades fregides amb pecorino i pebre negre

Alcachofas confitadas fritas con pecorino y pimienta negra

Fried candied artichokes with pecorino cheese & black pepper

Artichauts confits frits, avec pecorino et poivre noir

 7,50 €/unitat

Melanzane alla parmiggiana

Albergínia amb tomàquet, mozzarella i Parmigiano Reggiano

Berenjena con tomate, mozzarella y Parmigiano Reggiano

Eggplant with tomato, mozzarella & Parmigiano Reggiano cheese

Aubergine avec tomates, mozzarella & fromage Parmigiano Reggiano

 13,00 €

Fiori di zucca

Flor de carbassó, mozzarella, safrà, pecorino

Flor de calabacín, mozzarella, azafrán, pecorino

Zucchini flower, mozzarella, saffron, pecorino

Fleur de courgette, mozzarella, safran, pecorino

  8,00 €/unitat

Zuppa minestrone alla genovese

Sopa de verdure de temporada, pesto genovès, bastonets i pasta tubetti rigatti

Sopa de verduras de temporada, pesto genovese, grissini y pasta tubetti rigatti

Soup of seasonal vegetables, Genovese pesto, grissini & tubetti rigatti pasta

Soupe minestrone de légumes saison, pesto vert, grissini et tubetti rigatti

  14,00 €

Entrants

Entrantes / Starters / Entrées

Burrata Pugliese

Burrata fresca amb oli d'oliva, pebre, orenga i salsa de tomàquet picant

Burrata fresca con aceite de oliva, pimienta, orégano y salsa de tomate picante

Fresh burrata with olive oil, pepper, oregano & spicy tomato sauce

Burrata fraîche et huile d'olive, poivre, origan & sauce tomate aux épices

 19,50 €

Burrata pugliese affumicata e caramellata

Burrata fresca fumada i caramel·litzada amb oli d'oliva, pebre i orenga

Burrata fresca ahumada y caramelizada con aceite de oliva, pimienta y orégano

Smoked and caramelised fresh burrata with olive oil, pepper & oregano

Burrata fraîche fumée et caramélisée et huile d'olive, poivre noir et origan

 24,00 €

Carpaccio di polpo

Carpaccio de pop amb ruca, olives negres deshidratades en pols, suc de llimona i taronja amb oli d'oliva

Carpaccio de pulpo con rúcula, polvo de aceitunas negras deshidratadas, zumo de limón y naranja con AOVE

Octopus carpaccio with rocket, dried black olive powder, lemon and orange juice & EVOO

Carpaccio de poulpe et roquette, poudre d'olive noire, citron et jus d'orange & AVOE

 25,00 €

Carpaccio di entrecôte

Entrecot de vaca gallega, ruca, Parmigiano Reggiano, llimona, OOVE i torrades de pinsa romanes

Entrecot de rubia gallega, rúcula, Parmigiano Reggiano, limón, AOVE y tostadas de pinsa romanas

Galician blond beef entrecôte, arugula, Parmigiano Reggiano, lemon, EVOO, and Roman-style pinsa toast

Entrecôte de vache galicienne, roquette, Parmigiano Reggiano, citron, huile d'olive vierge extra et toasts de pinsa romaines

  32,00 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Amanides

Ensaladas / Salads / Salades

“Don Giovanni”

Enciam, tomàquet, ceba, ventresca de tonyina, blat de moro, ou dur, anxoves, olives i mozzarella

Lechuga, tomate, cebolla, ventresca de atún, maíz, huevo duro, anchoas, aceitunas y mozzarella

Lettuce, tomato, onion, tuna belly, sweetcorn, hard-boiled egg, anchovies, olives & mozzarella

Salade, tomate, oignons, ventrèche de thon, maïs doux, anchois, olives et mozzarella

  14,00 €

“Caprese”

Tomàquet, mozzarella de búfala, oli d'oliva, alfàbrega i orenga

Tomate, mozzarella de búfala, aceite de oliva, albahaca y orégano

Tomato slices, buffalo mozzarella, olive oil, basil & oregano

Tomates, mozzarella de búfala, huile d'olives, basilic et origan

 15,00 €

Espaguetis

Espaguetis / Spaghetti / Spaghetis

Spaghetti aglio, olio e peperoncino del nonno

   17,50 €

Espaguetis amb all, oli d'oliva, bitxo, anxoves, tomàquets cirerols trossejats i Parmigiano Reggiano

Espaguetis con ajo, AOVE, guindilla, anchoa, tomate cherry troceado y Parmigiano Reggiano

Spaghetti with garlic, olive oil, chili pepper, anchovy, diced cherry tomato & Parmigiano Reggiano cheese

Spaghetis et ail, AOVE, guindilla, anchois, tomate cherry en morceaux et Parmigiano Reggiano

Spaghetti alla puttanesca

   21,00 €

Espaguetis amb olives negres, anxoves, tàperes, salsa de tomàquet, Parmigiano Reggiano, alfàbrega i 'nduja

Espaguetis con aceitunas negras, anchoa, alcaparras, salsa de tomate, Parmigiano Reggiano, albahaca y 'nduja

Spaghetti with black olives, anchovy, capers, tomato sauce, Parmigiano Reggiano cheese, basil and 'nduja

Spaghetis et olives noires, anchois, câpres, sauce tomate, Parmigiano Reggiano, basilic et 'ndjua (piquant)

Spaghetti alla carbonara l'originale

   18,00 €

Espaguetis amb guanciale, rovell d'ou, pebre i formatge pecorino

Espaguetis con guanciale, yema de huevo, pimienta y queso pecorino

Spaghetti with "guanciale" pork jowl, egg yolk, pepper & pecorino cheese

Spaghetis et guanciale, jaune d'œuf, piment et fromage pecorino

Tenim opcions sense gluten

Disponemos de opciones sin gluten

We have gluten-free options

Nous avons des choix sans gluten

Tenim pasta seca Benedetto Cavalieri

Disponemos de pasta seca Benedetto Cavaileri

We have Benedetto Cavalieri dry pasta

Nous avons des pâtes sèches Benedetto Cavalieri

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

 **DON GIOVANNI**
RISTORANTE
SOLDEU

Espaguetis

Espaguetis / Spaghetti / Spaghettis

Spaghetti alla bosconara

Espaguetis amb ceps, làmines de tòfona, rovell d'ou, pebre i pecorino

Espaguetis con boletus, láminas de trufa, yema de huevo, pimienta y pecorino

Spaghetti with boletus edulis, sliced truffle, egg yolk, pepper & pecorino cheese

Spaghettis et cépes, lamelles de truffes, jaune d'œuf, poivre noir et pecorino

   29,50 €

Spaghetti alla gambonara

Espaguetis amb gamba vermella fumada, brandi, rovell d'ou i pebre

Espaguetis con gamba roja ahumada, brandy, yema de huevo y pimienta

Spaghetti with smoked red prawn, brandy, egg yolk & pepper

Spaghettis et crevettes rouges fumées, brandi, jaune d'œuf et poivre noir

   32,00 €

Spaghetti Napoli

Espaguetis amb salsa de tomàquet, alfabrega i Parmigiano Reggiano

Espaguetis con salsa de tomate, albahaca y Parmigiano Reggiano

Spaghetti with tomato sauce, basil & Parmigiano Reggiano cheese

Spaghettis, sauce à la tomate, basilic et fromage Parmigiano Reggiano

  17,50 €

Spaghetti al pesto

Espaguetis amb alfàbrega, oli d'oliva, pinyons, all, formatge pecorino i Parmigiano Reggiano

Espaguetis con albahaca, aceite de oliva, piñones, ajo, queso pecorino y Parmigiano Reggiano

Spaghetti with basil, olive oil, pine nuts, garlic, pecorino cheese & Parmigiano Reggiano

Spaghettis au basilic, huile d'olive, pignons de pin, ail, fromage pecorino & Parmigiano Reggiano

   18,00 €

Tenim opcions sense gluten

Disponemos de opciones sin gluten

We have gluten-free options

Nous avons des choix sans gluten

Tenim pasta seca Benedetto Cavalieri

Disponemos de pasta seca Benedetto Cavalieri

We have Benedetto Cavalieri dry pasta

Nous avons des pâtes sèches Benedetto Cavalieri

Nyoquis

Gnocchi / Gnocchi / Gnocchi

Gnocchi al pomodoro e basilico

  17,00 €

Nyoquis amb salsa de tomàquet, alfàbrega i Parmigiano Reggiano

Gnocchi con salsa de tomate, albahaca y Parmigiano Reggiano

Gnocchi with tomato sauce, basil & Parmigiano Reggiano

Gnocchi et sauce tomate, basilic & Parmigiano Reggiano

Gnocchi al pesto

   18,00 €

Nyoquis amb alfàbrega, oli d'oliva, pinyons, formatge pecorino i Parmigiano Reggiano

Gnocchi con albahaca, aceite de oliva, piñones, queso pecorino y Parmigiano Reggiano

Gnocchi with basil, olive oil, pine nuts, pecorino cheese & Parmigiano Reggiano

Gnocchi et basilic, huile d'olive, pignons de pins, fromage pecorino et Parmigiano Reggiano

Gnocchi quattro formaggi

  18,00 €

Nyoquis amb crema de provolone, Parmigiano Reggiano, gorgonzola i pecorino

Gnocchi con crema de provolone, Parmigiano Reggiano, gorgonzola y pecorino

Gnocchi with provolone cheese, mozzarella, Parmigiano Reggiano & gorgonzola cheese

Gnocchi avec crème fraîche, provolone, Parmigiano Reggiano et pecorino

Gnocchi ibérico

   23,50 €

Nyoquis amb presa ibèrica, alls tendres, ceps, brandi, salsa de suc de carn, tomàquets secs i Parmigiano Reggiano

Gnocchi con presa ibérica, ajetes, boletus, brandy, jugo de carne, tomates secos y Parmigiano Reggiano

Gnocchi with "presa ibérica" (pork meat), garlic sprouts, boletus edulis, meat juice, dried tomatos & Parmigiano Reggiano

Gnocchi et presa Ibérique (porc), ail tendre, sauce de viande, tomates séchées et Parmigiano Reggiano

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

 **DON GIOVANNI**
RISTORANTE
SOLDEU

Pastes llargues

Pasta larga | Long pasta | Pâtes longues

Tagliatelle alla bolognese

Tallarines amb carn picada de vedella, ceba, api, pastanaga, tomàquet i Parmigiano Reggiano

Tagliatelle con carne de ternera picada, cebolla, apio, zanahoria, tomate y Parmigiano Reggiano

Tagliatelle with ground beef, onion, celery, carrot, tomato & Parmigiano Reggiano cheese

Tagliatelles et viande hachée, oignons, céleri, carottes, tomate & fromage Parmigiano Reggiano

   **17,00 €**

Pappardelle al funghi porcini

Pappardelles amb ceps, all i Parmigiano Reggiano

Pappardelle con boletus, ajo y Parmigiano Reggiano

Pappardelle with boletus edulis, garlic & Parmigiano Reggiano cheese

Pappardelles et cèpes, ail et fromage Parmigiano Reggiano

  **18,00 €**

Linguine con calamaretti e vongole

Linguines amb calamarsets, cloïsses, all, julivert i 'nduja (picant)

Linguine con chipirones, almejas, ajo, perejil y 'nduja (picante)

Linguine with baby squid, clams, garlic, parsley & 'nduja (spicy)

Linguine et petits calamars, palardes, ail, persil & nduja (piquant)

  **21,00 €**

Pastes curtes

Pasta corta / Short pasta / Pâtes courtes

Garganelli amatriciana

Garganellis amb salsa de tomàquet, guanciale i pecorino romà

Garganelli, salsa de tomate, guanciale y pecorino romano

Gargamelle with tomato sauce, guanciale pork jowl and pecorino romano cheese

Graganellí, sauce á la tomate, guanciale et fromage romain pecorino

  **19,00 €**

Rigatoni alla norma

Rigatonis amb albergínia, salsa de tomàquet, alfàbrega, all, julivert i ricotta curada ratllada

Rigatoni con berenjena, salsa de tomate, albahaca, ajo, perejil y ricotta curado rallado

Rigatoni with eggplant, tomato sauce, basil, garlic, parsley & grated ricotta cheese

Rigatoni aux aubergines, sauce tomate, basilic, ail, persil et ricotta affiné

  **18,00 €**

Mezze penne alla diavola

Mezze penne amb salsa de tomàquet, bitxo, nata i grana padano

Mezze penne con salsa de tomate, guindilla, nata y grana padano

Mezze penne with tomato sauce, chili pepper, cream & grana padano cheese

Mezze penne et sauce tomate, piment, crème et grano padano

  **17,50 €**

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Pasta fresca farcida

Pasta fresca rellena | Stuffed fresh pasta | Pâtes fraîches farcies

Fagottini formaggio e pera

Fagottinis farcits de formatge ricotta, pera amb crema de gorgonzola i Parmigiano Reggiano

Fagottini rellenos de queso ricota, pera con crema de gorgonzola y Parmigiano Reggiano

Fagottini stuffed with ricotta cheese, pear with gorgonzola cream & Parmigiano Reggiano cheese

Fagottini farcis de fromage ricotta, poire á la crème de gorgonzola et Parmigiano Reggiano

  20,00 €

Raviolacci di cinghiale alla salsa di brasato

Raviolis de senglar amb salsa de carn, salsa de tomàquet i Parmigiano Reggiano

Ravioli de jabalí con jugo de carne, salsa tomate y Parmigiano Reggiano

Wild boar ravioli with gravy, tomato sauce and Parmigiano Reggiano cheese

Ravioli de sanglier, jus de viande, sauce tomate et Parmigiano Reggiano

   20,00 €

Cappellacci di zucca

Cappellaccis farcits de carbassa, julivert, scamorza gratinat i brou d'au

Cappellacci relleno de calabaza, perejil, scamorza gratinado y caldo de ave

Cappellacci stuffed with pumpkin, parsely, scamorza cheese au gratin and and poultry broth

Cappellacci farcis á la citrouille, persil, scamorza gratinée et baillon de volaille

  22,50 €

Bauletti stracotto, fegato grasso salsa al vino rosso e tartufo nero

Ravioli de vedella guisada amb vi Barolo, escalopa de foie, salsa de vi negre i làmines de tòfona

Ravioli de ternera guisada con vino Barolo, escalopa de foie, salsa de vino tinto y láminas de trufa

Ravioli of braised veal with Barolo wine, foie escalope, red wine sauce, and truffle slices

Raviolis de veau braisé au vin Barolo, escalope de foie, sauce au vin rouge et lamelles de truffe

   32,00 €

Risotto

Risotto al gorgonzola

Risotto d'arròs acquerello amb crema de formatge gorgonzola, mantega, pebre negre i julivert

Risotto de arroz Acquerello con crema de queso gorgonzola, mantequilla, pimienta negra y perejil

Acquerello risotto with gorgonzola, butter, black pepper & parsley cream

Risotto de riz Acquerello á la crème de gorgonzola, beurre, poivre noir et persil

 19,00 €

Risotto al funghi e tartufo nero

Risotto d'arròs acquerello amb ceps, formatge Parmigiano Reggiano, mantega amb tòfona i làmines de tòfona negra

Risotto de arroz Acquerello con boletus, queso Parmigiano Reggiano, mantequilla con trufa y láminas de trufa negra

Acquerello risotto with boletus, Parmigiano Reggiano, truffle butter & sliced truffle

Risotto au cèpes, Parmigiano Reggiano, beurre de truffe & lamelles de truffe

 32,00 €

Risotto al nero di seppia

Risotto negre d'arròs acquerello amb calamarsets i 'nduja

Risotto negro de arroz Acquerello con chipirones y 'nduja

Black Acquerello risotto with baby squid & a spicy touch of 'nduja

Riz noir au calamar et 'nduja (piquant)

  22,50 €

Pizzas

Pizzas | Pizza

Margherita

Salsa de tomàquet, mozzarella, alfàbrega i orenga

Salsa de tomate, mozzarella, albahaca y orégano

Tomato sauce, mozzarella, basil & oregano

Sauce tomate, mozzarella, basilic et origan

  15,50 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

 **DON GIOVANNI**
RISTORANTE
SOLDEU

Pizzas

Pizzas / Pizza

Napoli

Salsa de tomàquet, mozzarella, anxoves, olives negres i orenga

Salsa de tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas negras y orégano

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, black olives & oregano

Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives noires & origan

   16,50 €

Diavola

Salsa de tomàquet, mozzarella, salami picant i orenga

Salsa de tomate, mozzarella, salami picante y orégano

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami & oregano

Sauce tomate, mozzarella, salami épicé & origan

  17,50 €

Traviata

Salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç i orenga

Salsa de tomate, mozzarella, jamón York y orégano

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham & oregano

Sauce tomate, mozzarella, jambon d'York et origan

  17,50 €

Prosciutto e funghi

Salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons frescos laminats i orenga

Salsa de tomate, mozzarella, jamón York, champiñón fresco laminado y orégano

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushroom & oregano

Sauce tomate, mozzarella, jambon d'York, champignons en lamelles et origan

  18,00 €

Tenim opcions sense gluten / Disponemos de opciones sin gluten /
We have gluten-free options / Nous avons des choix sans gluten

Pizzas

Pizzas / Pizza

Bufala

Salsa de tomàquet, mozzarella, tomàquets cirerols trossejats, mozzarella de búfala, cononges i orenga

Salsa de tomate, mozzarella, tomate cherry troceado, mozzarella de búfala, canónigos y orégano

Tomato sauce, mozzarella, diced cherry tomato, buffalo mozzarella, Lamb's lettuce & oregano

Sauce tomate, mozzarella, tomates cherry en morceaux, mozzarella di buffala, mâche et origan

  18,50 €

Bismarck

Salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç, ou quallat i orenga

Salsa de tomate, mozzarella, jamón York, huevo cuajado y orégano

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, poached egg & oregano

Sauce tomate, mozzarella, jambon d'York, œuf mollet et origan

   18,00 €

Quattro formaggi

Salsa de tomàquet, mozzarella, formatge parmegiano reggiano formatge gorgonzola i provolone

Salsa de tomate, mozzarella, queso parmegiano reggiano, queso gorgonzola y provolone

Tomato sauce, mozzarella, parmegiano reggiano cheese, gorgonzola cheese & provolone

Sauce tomate, mozzarella, fromage parmegiano reggiano, fromage gorgonzola & provolone

  18,50 €

Calzone

Pizza plegada amb salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons frescos laminats i orenga

Pizza cerrada con salsa de tomate, mozzarella, jamón York, champiñón fresco laminado y orégano

Folded pizza with tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushroom & oregano

Pizza pliée, sauce tomate, mozzarella, jambon d'York, lamelles de champignons et origan

  18,50 €

Tenim opcions sense gluten / Disponemos de opciones sin gluten /
We have gluten-free options / Nous avons des choix sans gluten

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Pizzas

Pizzas / Pizza

Andrea

Salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons frescos laminats, salami picant, ou i orenga

Salsa de tomate, mozzarella, jamón York, champiñón fresco laminado, salami picante, huevo y orégano

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushroom, spicy salami, poached egg & oregano

Sauce tomate, mozzarella, jambon d'York, champignons en lamelles, salami piquant et origan

   23,00 €

Claudia

Salsa de tomàquet, mozzarella, ceps, ruca i Parmigiano Reggiano

Salsa de tomate, mozzarella, boletus, rúcula y Parmigiano Reggiano

Tomato sauce, mozzarella, boletus, rocket and Parmigiano Reggiano cheese

Sauce tomate, mozzarella, roquette, ceps & origan

  23,50 €

Vegetale

Salsa de tomàquet, mozzarella, verdures de temporada a la planxa, sal i pebre en gra

Salsa de tomate, mozzarella, verduras de temporada a la plancha, sal y pimienta en grano

Tomato sauce, mozzarella, grilled seasonal vegetables, salt & peppercorns

Sauce tomate, mozzarella, légumes de saison au grill, sel, poivre noir

  19,00 €

Tartufo nero

Salsa de tomàquet, mozzarella fumada i làmines de tòfona negra

Salsa de tomate, mozzarella ahumada y láminas de trufa negra

Tomato sauce, smoked mozzarella & black truffle slices

Sauce tomate, mozzarella fumée & lamelles de truffe

  29,00 €

Tenim opcions sense gluten / Disponemos de opciones sin gluten /
We have gluten-free options / Nous avons des choix sans gluten

Pinsa romana gourmet

Romana Gourmet Pinsa / Pinsa Romaine Gourmande

Andorrana

  21,00 €

Base de pizza típica romana, salsa de tomàquet, mozzarella, botifarra de "cal Jordi", formatge de cabra, ceba caramel·litzada i mel de muntanya

Base pizza típica romana, salsa de tomate, mozzarella, butifarra de "Cal Jordi", queso de cabra, cebolla caramelizada y miel de montaña

Typical Roman pizza base, tomato sauce, mozzarella, "Cal Jordi" sausage, goat cheese, caramelised onion and mountain honey

Base de pizza tipique de Rome, sauce tomate, mozzarella, saucisse de « Cal Jordi », fromage de chèvre, oignons caramélisés et miel de montagne

Burrata

  25,50 €

Base de pizza típica romana, salsa de tomàquet, burrata, pernil de Parma, rúcula i tomàquets confitats

Base de pizza típica romana, salsa de tomate, burrata, jamón de Parma, rúcula y tomates confitados

Roman-style pizza base, tomato sauce, burrata, Parma ham, arugula, and confit tomatoes

Base de pizza romaine, sauce tomate, burrata, jambon de Parme, roquette et tomates confites

Carbonara

   22,00 €

Base de pizza típica romana, sense tomàquet, amb mozzarella, guanciale cruixent, pecorino romà, pebre negre i rovell d'ou

Base pizza típica romana, sin tomate, mozzarella, guanciale crujiente, pecorino romano, pimienta negra y yema de huevo

Typical Roman pizza base, without tomato, mozzarella, crunchy guanciale pork jowl, pecorino romano cheese, black pepper and egg yolk

Base de pizza typique de Rome avec guanciale croustillant, pecorino romain, poivre du moulin et jaune d'œuf

Tenim opcions sense gluten / Disponemos de opciones sin gluten /
We have gluten-free options / Nous avons des choix sans gluten

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Pinsa romana gourmet

Romana Gourmet Pinsa / Pinsa Romaine Gourmande

Bosconara

Base de pizza típica romana sense tomàquet, tòfona, mozzarella, bolets, làmines de tòfona, rovell d'ou, pebre i pecorino

Base de pizza típica romana sin tomate, trufa, mozzarella, boletus, láminas de trufa, yema de huevo, pimienta y pecorino

Roman-style pizza base without tomato, truffle, mozzarella, porcini mushrooms, truffle slices, egg yolk, pepper, and pecorino

Base de pizza typique romaine sans tomate, truffe, mozzarella, cèpes, lamelles de truffe, jaune d'œuf, poivre et pecorino

   **30,00 €**

Blanca

Base de pizza típica romana sense tomàquet, crema de llet, formatge fontina, gorgonzola, Parmigiano Reggiano, formatge de cabra, orenga

Base de pizza típica romana sin tomate, crema de leche, queso fontina, gorgonzola, Parmigiano Reggiano, queso de cabra, orégano

Roman-style pizza base without tomato, cream, fontina cheese, gorgonzola, Parmigiano Reggiano, goat's cheese, oregano

Base de pizza typique romaine sans tomate, crème de lait, fromage fontina, gorgonzola, Parmigiano Reggiano, fromage de chèvre, origan

  **25,00 €**

Carn

Carne / Meat / Viandes

Tagliatta con Parmigiano Reggiano e rucula

  30,00 €

Tagliatta d'entrecot de vedella amb formatge parmigiano, ruca, i "les nostres" patates fregides

Tagliatta de entrecote ternera con queso parmigiano, rúcula y "nuestras" patatas fritas

Sliced entrecote with parmesan cheese, rocket and hand-cut chips

Tagliatta d'entrecôte et parmesan reggiano et roquette et pommes de terre frites

Bistecca alla milanese

   25,00 €

Bistec de vedella blanca a la milanese amb Parmigiano Reggiano i les nostres patates fregides

Bistec de ternera blanca a la milanese con Parmigiano Reggiano y nuestras patatas fritas

Breaded veal steak with Parmigiano Reggiano and hand-cut chips

Milanaise de veau avec Parmigiano Reggiano et terres frites maison

Peix

Pescado / Fish / Poissons

Salmone alla griglia

  28,00 €

Salmó a la planxa amb mantega d'alfàbrega, tomàquet semisec i pell de llimona

Salmón a la plancha con mantequilla de albahaca, tomate semiseco y piel de limón

Roasted salmon with basil, dry tomato and citrus butter

Saumon grillé au beurre de basilic, tomates mi-séchées et zeste de citron

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

 **DON GIOVANNI**
RISTORANTE
SOLDEU

Postres

Desserts

Tiramisú

Crema de mascarpone amb carquinyolis, cafè i vi marsala dolç

Crema de mascarpone con cantucci (galleta de almendra), café y Marsala dulce

Mascarpone cream with cantucci (almond biscuits), coffee & sweet Marsala wine

Crème de mascarpone aux cantucci (biscuits aux amandes), café et vin doux de Marsala

   8,00 €

Panna cotta

Crema cuita de llet, sucre i vainilla / Crema cocida de leche, azúcar y vainilla

Panna cotta with sugar & vanilla / Panna cotta de lait, sucre et vanille

 8,00 €

Panettone fritto con gelato de yogurt greco

Torrada de panettone amb gelat de iogurt grec

Torrija de panettone con helado de yogurt griego

Panettone French toast with Greek yogurt ice cream

Pain perdu de panettone et glace de yogourt grec

       9,50 €

Torta di formaggio

Pastís de formatge / Tarta de queso

Cheesecake / Tarte au fromage

  8,00 €

Fondente al cioccolato, gelato de pistacchio

Coulant de xocolata amb gelat de pistatxo i caramel de mantega salada / Coulant de chocolate

con helado de pistacho y caramelo de mantequilla salada / Chocolate coulant with pistachio ice cream and

salted butter caramel / Coulant au chocolat avec glace à la pistache et caramel au beurre salé

  12,00 €

Affogato

Cafè expresso, gelat de vainilla, avellanes caramel·litzades, Nutella / Café expreso, helado de vainilla,

avellanas caramelizadas, Nutella / Espresso coffee, vanilla ice cream, caramelized hazelnuts, Nutella /

Café expreso, glace à la vanille, noisettes caramélisées, Nutella

   10,00 €

Gelats i Sorbets

Helados y Sorbetes / Ice creams and Sorbets / Glaces et Sorbets

Limone

7,00 €

Llimona / Limón / Lemon / Sorbet au citron

Limoncello

7,00 €

Licor de llimona italià / Licor de limon italiano / Limoncello sorbet / Sorbet limoncello

Cioccolato

  8,00 €

Xocolata / Chocolate / Chocolat

Cioccolato e menta

  8,00 €

Xocolata i menta / Chocolate y menta / Chocolate and mint / Chocolat et menthe

Vaniglia

  8,00 €

Vainilla / Vainilla / Vanille

Fragola

8,00 €

Maduixa / Fresa / Strawberry / Fraises

Yogurt greco

 8,00 €

logurt grec / Yogurt griego / Greek yogurt / Glace au yogourt

Dulce de leche porteño

 8,00 €

Dolç de llet "portenya" / Dulce de leche porteño

"El Porteño" dulce de leche caramel / Glace de confiture de lait

Pistacchio

  8,00 €

Festuc / Pistacho / Pistacho ice cream / Glace á la pistache

Torrone

   8,00 €

Turró / Turrón / Turrón ice cream / Glace de turrón

Cítrics

8,00 €

Pomelo, taronja, mandarina / Pomelo, naranja, mandarina / Pomelo, orange, mandarine / Grapefruit, orange, mandarin

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Suplements ingredients extra:

Suplementos ingredientes extra:

Suppléments ingrédients extra :

Supplements extra ingredients:

<i>Xampinyons</i> / Champiñones / Champignons / Mushrooms	4,00 €
<i>Olives</i> / Aceitunas / Olives / Olives	4,00 €
<i>Pepperoni</i>	4,00 €
<i>Mozzarella</i>	4,00 €
<i>Tomàquet</i> / Tomate / Tomate / Tomato	4,00 €
<i>Ceba</i> / Cebolla / Oignon / Onion	4,00 €
<i>Blat</i> / Trigo / Blé / Wheat	4,00 €
<i>Nata</i> / Nata / Crème / Cream	4,00 €
<i>Ventresca de tonyina</i> / Ventresca de atún / Ventrèche de thon / Tuna belly	6,00 €
<i>Burrata</i>	6,00 €
<i>Tòfona</i> / Trufa / Truffe / Truffle	12,50 €
<i>Pinya</i> / Piña / Ananas / Pineapple	140,00 €

