

## **PENDANT L'ATTENTE...UNE GRIGNOTE**

Chips 2'20€

Olives spéciales 3'70€

Conserve de moules marinées des Rias gallegas avec chips 7'20€

Conserve de coques avec chips 9'40€

"Nachos Monterrey" Tortillas de maïs au cheddar, fromage Monterrey mexicain légèrement épicé, porc effiloché et jalapeños 12'90

Anchois au vinaigre 7'70€

Salade Russe avec "Grissini Croccanti" 7'70€

Casserole de moules à la sauce Basquaise 9'90€

## **APÉRITIFS**

### **VARIÉTÉ DE PAIN**

Tomates cerises, fromage et charbon 4'90€

### **SÉLECTION DE FROMAGES**

Gorgonzola, Picón de Cuenca, Fromages au Vin, Camembert, Pecorino à la Truffe, Brandy au Chocolat et bien d'autres variétés.... 14'00€

### **SÉLECTION DE VIANDES FROIDES ET FROMAGES ITALIEN**

Fromage italien, mortadelle de sanglier à l'essence de truffe, "salami"...17'50€

CARPACCIO DE ANGUS (100% Angus) avec roquette, Grana Padano, raisins secs et vinaigre balsamique (produits congelé a -20° minimum 24h) 14'10€

CARPACCIO DE POULPE (produits congelé a -20° minimum 24h) 14'80€

CREVETTES AU CURRY AU LAIT DE COCO 14'90€

FOCACCIA aux algues avec burrata "Flor de Late", roquette, pomodoro "le perle", jambon de cave et pâte d'olives 15'90€

FLEUR D'ARTICHAUT avec variété de laitue, mortadelle au tartufo, pomodoro "le perle" et poudre de truffe 13'80€

TARTARE DE SAUMON A L'AVOCAT 14'50€

TARTARE DE THON A L'AVOCAT 16'90€

TATAKI AU THON Thon, germes de luzerne, wakamé, sauce soya, mayonnaise au wasabi et graines de sésame 17'90€

CEVICHE CORVINE 18'00€

## **SALADES**

PAIN À LA TOMATE "LA BOMBA" Pain croustillant rempli de tomates du jardin, salaison et olivada 10'90€

SALADE CAPRESE Mozzarella Buffalo, tomate et Basilic 13'90€

SALADE VALENCIENNE Tomate, Thon, oignons et olives noires 12'50€

ZOODLES DE ZUCCHINI Courgettes, carottes, pommes, noix de cajou, crème d'avocat, croustillant d'oignon, sésame et tomates cerises 14'50€

SALADE MANDALA Variété de laitue, tomates cerises, fromage, noix, raisins secs et fruits naturels de saison 12'50€

SALADE D'ALGUES ET CREVETTES Algue wakame, crevettes, œufs de lompe, graines de chia, pomodoro sec et sauce rose 16'00€

SALADE EXOTIQUE Variété de laitue, avocat, saumon, crevettes, surimi, ananas, œufs de lompe, graines de chia et sauce rose 16'90€

## **POKE**

POKE BOWL SAUMON 14'90€

Riz sauvage, saumon mariné au soja, avocat, oignon rouge, mangue, chou rouge, soja et graines de sésame

POKE BOUL THON 16'90€

Riz sauvage, thon mariné au soja, avocat, oignon croustillant, mangue, wakame, soja, graines de sésame et mayonnaise Sriracha épicée

## **PÂTES**

Combinez-les comme vous voulez!!!

Spaghettis

Tagliatelles

Garganellis

Gnocchis

Pâtes aux légumineuses

## **LES SAUCES**

Bolognaise 11'50€

Carbonara 11'50€

Pesto 10'90€

4 Fromages 13'00€

Tagliatelles d'épinards aux gambas, sauce betterave et parmesan 14'00€

Spaghettis Carbonara sur meule de fromage Pecorino 15'50€

## **KIDS**

Nous nous soucions de la santé de vos enfants

Spaghettis à la tomate naturelle 7'60€

"Lunettes al 4 formaggi" 8'70€

## **PÂTES FRAÎCHES**

Pâtes farcies aux champignons 12'60€

Pâtes farcies au foie et pommes à la cannelle 13'00€

Pâtes noires farcies au saumon, ricotta et grana Padano 13'70€

Raviolis à la ricotta et aux épinards *SÉLECTIONNEZ VOTRE SAUCE PRÉFÉRÉE* 16'40€

Pâtes farcies au homard 15'90€

Lasagnes "Mia Mamma" gratinées au Grana Padano 13'70€

Calamarata aux fruits de mer 16'30€

Raviolis à la viande braisée *SÉLECTIONNEZ VOTRE SAUCE PRÉFÉRÉE* 14'90€

## **PIZZAS CUITES AU FEU DE BOIS / DEMANDEZ NOTRE MENU SANS GLUTEN**

MARGARITA Tomate, mozzarella et basilic 8'80€

PROSCIUTTO Tomate, mozzarella et jambon cuit 9'40€

REINA Tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons 9'40€

4 SAISONS Tomate, mozzarella, jambon cuit, salami, artichauts et champignons 9'90€

CARBONARA Mozzarella, bacon, oignons, œuf et crème 10'50€

5 FROMAGES Tomate, mozzarella, gorgonzola, cheddar, emmental et parmesan 10'50€

VÉGÉTARIEN Tomate, mozzarella, oignons, artichauts, maïs, champignons, poivrons et courgettes 10'50€

ALMUSSAFES Mozzarella, sobrassada, chèvre, oignons croustillant et miel 10'90€

ROQUETTE Tomate, mozzarella, roquette, grana padano et jambon cru 10'90€

KEBAB Tomate, mozzarella, viande de kebab de poulet et sauce kebab 10'90€

BBQ LOVERS Tomate, mozzarella, boeuf haché, bacon et sauce barbecue 10'90€

VALENCIEN Tomate, mozzarella, espencat (aubergine et poivrons grillés), anchois et olives noires 11'60€

D'INFERNO Tomate, mozzarella "Spianata Calabria" épicée et champignons 11'90€

ALOHA Fromage à la crème, guacamole, saumon fumé, ananas grillé, avocat, sauce rose et graines de sésame 11'90€

HEALTHY Tomate fraîche, mozzarella fraîche, basilic et fleurs à base de charbon de bois 12'10€

MANDALA GOURMET Mozzarella, mascarpone, parmesan, truffe, champignons et roquette 13'10€

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES DANS LES PIZZAS ET LES PINSA...1'00€

TOUTES LES PIZZAS PEUVENT ÊTRE COMMANDÉES AVEC:

à base de farine d'épeautre moulue au levain...1'00€

à base de farine de charbon végétal...1'00€

à base de farine PINSA (farine de blé, riz et soja)...1'00€

### **PINSA**

*PÂTE LÉGÈRE ET DIGESTIVE*

*FERMENTATION LONGUE*

*MÉLANGE DE FARINES DE RIZ, DE BLÉ ET DE SOJA*

### LA MORTADELLE

de Bologne à la truffe, mozzarella, burrata "Flor de Late", tomates confites, pistaches et pesto 14'00€

### **POISSON**

Saumon norvégien avec pommes de terre confites et espencaat 15'90€

Morue au gratin d'allioli servi avec des tagliatelles "Nero di sepia" 16'50€

Courbine au four, aux légumes bambous et wakamé 17'00€

### **VIANDE | CUITE AU FOUR TRADITIONNEL EN ARGILE**

Joue de bœuf aux champignons 17'00€

Jarret de porc aux pommes de terre confites 15'30€

Porcelet de Segovia (2p) 50'50€

Röti d'agneau d'Aranda del Duero (2/3p) 54'90€

### **DESSERTS** *pâtisseries maison exclusives*

Tiramisu maison 6'90€

Gâteau aux biscuits et chocolat "Les Dos Llunes" 6'50€

Gâteau aux carottes 6'50€

Gâteau au fromage 6'50€

Dégustation de desserts (gâteaux artisanaux et fruits naturels) (min. 2p) 6'50€ p.p

Fondant au chocolat avec glace à la vanille 6'50€

Fondant au chocolat *sans gluten* 4'40€

NOUS VOUS PROPOSONS UNE SELECTION DE FRUITS NATURELS: CONSULTEZ-NOUS!

SÉLECTION DE PÂTISSERIES ARTISANALES "FAITES MAISON"

NOUS DISPOSONS D'UNE CARTE POUR LES ALLERGÈNES, CONSULTEZ NOTRE PERSONNEL ET TENEZ "VOTRE SERVEUR" INFORMÉ

**NOVEDAD = Nouveauté**