

## ENTRANTES

- **PARMIGIANA DI MELANZANE**..... 11 €  
Milhojas de berenjenas, provola ahumada, mozzarella, parmesano, salsa tomate , albahaca.  
Milfulls d'albergínies, provola fumada, mozzarella, parmesà, salsa tomàquet, alfàbrega.  
Eggplant mille-feuille, smoked provoke, mozzarella, parmesan, tomato sauce, basil.
- **CARPACCIO DI MANZO**..... 12 €  
Carpaccio de ternera, rucula, parmesano, salsa de mostaza.  
Carpaccio de vedella, ruca, parmesà, salsa de mostassa.  
Carpaccio of beef, rocket salad, parmesan, mustard sauce.
- **SOUTE DI COZZE**..... 12 €  
Mejillones, perejil, pimientos, tomatitos.  
Musculos, julivert, pebrots, tomàquets.  
Mussels, parsley, peppers, tomatoes.
- **VITEL TONNE ALL'ANTICA**..... 13 €  
Vedella blanca asada, con crema de atún, anchoas, alcaparras, huevo, vinagre.  
Vedella blanca rostida, amb crema de tonyina, anxoves, tàperes, ou, vinagre.  
Roasted white beef, with tuna cream, anchovies, capers, egg, vinegar.
- **MILLEFOGLIE DI PANE CARASAU BURRATA**..... 15 €  
Pan carassau, burrata, piñones, dátiles , salsa de vino y frutos rojos.  
Pa carasau, burrata, pinyons, dàtils, salsa de vi i fruits vermells.  
Pan carasau, burrata, pine nuts, dates, wine sauce and red fruits.
- **ENSALADITA DE PULPO**..... 16 €  
Aguacate, pulpo, huevo de salmón, salicornia, citronette.  
Alvocat, pop, ou de salmó, salicòrnia, citronette.  
Avocado, octopus, salmon egg, salicornia, citronette.
- **CRUDITA DI CAPA SANTA E GAMBERI ROSSI**..... 18 €  
Vieiras, gambas rojas, maracuyá, citronette, lima y pimienta rosa.  
Vieires, gambes vermelles, maracujà, citronette, lima i pebre rosa.  
Scallops, red prawns, passion fruit, citronette, lime and pink pepper.
- TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS PARA DOS PERSONAS**..... 18 €  
**TAULA DE FORMATGES I EMBOTISTS ITALIANS**  
**TABLE OF ITALIAN CHEESE AND SAUSAGES**

## ENSALADAS

- **ENSALADA CESAR**..... 11 €  
Lechuga romana, rúcula, pollo, picatostes, salsa caesar casera, parmesano y tomatitos cherry.  
Enciam romana, ruca, pollastre, crostons, salsa caesar casolana, parmesà i tomàquets cherry.  
Romaine lettuce, rocket salad, chicken, croutons, homemade caesar sauce, Parmesan and cherry tomatoes.
- **ENSALADA DE FRUTA**..... 11 €  
Espinacas baby, rúcula, naranja, fresca, semilla girasol y vinagreta de granada.  
Espinacs baby, rúcula, taronja, fresca, llavor gira-sol i vinagreta de magrana.  
Spinach baby, arugula, orange, fresh, sunflower seed and vinaigrette pomegranate.
- **ENSALADA CAPRINO**..... 11 €  
Mezclum, miel, aguacate, nueces y queso de cabra, vinagre balsámico de módena.  
Mesclum, mel, alvocat, nous i formatge de cabra, vinagre balsàmic de mòdena.  
Mezclum, honey, avocado, walnuts and goat cheese, balsamic vinegar of modena.
- **ENSALADA CAPRESE**..... 13 €  
Mozzarella de bufala, tomate, rúcula, albahaca, orégano.  
Mozzarella de bufala, tomàquet, ruca, alfàbrega, orenga.  
Mozzarella of bufala, tomato, rocket salad, basil, oregano.
- **ENSALADA DE SALMÓN**..... 14 €  
Salmón salado, naranja, hinojo, aceitunas negras y rucula.  
Salmó salat, taronja, fonoll, olives negres i rúcula.  
Salted salmon, orange, fennel, black olives and rocket salad.

# LA PASTA

- **GNOCCHI ALLA SORRENTINA**..... 11 €  
Pastas de patatas, tomatitos, mozzarella, albahaca, parmesano, gratinada al horno.  
Pastes de patates, tomàquets, mozzarella, alfàbrega, parmesà, gratinada al forn.  
Pasta of potatoes, tomatoes, mozzarella, basil, parmesan, baked au gratin.
- **PENNE CON POMODORO FRESCO E BASILICO**..... 11 €  
Macarrones con salsa de tomatitos cherry y albahaca.  
Macarrons amb salsa de tomàquets cherry i alfàbrega.  
Macaroni with cherry tomatoes and basil sauce.
- **TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE**..... 13 €  
Pasta larga de huevo con cocido de carne picada de cerdo y ternera y tomate.  
Pasta llarga d'ou amb cuit de carn picada de porc i vedella i tomàquet.  
Long egg pasta with cooked minced pork and veal and tomato.
- **LASAGNA PAPPAMODORO** ..... 13 €  
Milhojas de pasta de huevo con ragout bolognese, bechamel, mozzarella, provola ahumada y parmesano.  
Milfulls de pasta d'ou amb ragout bolognese, beixamel, mozzarella, provola fumada i parmesà.  
Egg pasta strudel with bolognese ragout, bechamel, mozzarella, smoked and provokes parmesan.
- **SPAGHETTI CARBONARA**..... 13 €  
Espaguetis con crema de huevos, parmesano, pecorino, guanciale crujiente y pimienta negra.  
Espaguetis amb crema d'ous, parmesà, pecorino, guanciale cruixent i pebre negre.  
Spaghetti with egg cream, parmesan, pecorino, guanciale Crunchy and black pepper.
- **RAVIOLI DI BURRATA**..... 15 €  
Pasta rellena de burrata, con salsa de tomatitos, rúcula y indivia.  
Pasta farcida de burrata, amb salsa de tomàquets, ruca i indivia.  
Pasta stuffed with burrata, with tomato sauce, arugula and indivia.
- **SPAGHETTI ALLE VONGOLE**..... 16 €  
Espaguetis con salsa de almejas.  
Espagueti amb salsa de cloïsses.  
Spaghetti with clam sauce.
- **RAVIOLI DI TARTUFO**..... 18 €  
Pasta fresca rellena de queso y trufa con setas frescas y trufa.  
Pasta fresca farcida de formatge i tòfona amb bolets frescos i tòfona.  
Fresh pasta stuffed with cheese and truffle with fresh mushrooms and truffle.
- **RAVIOLO NERO DI BACCALA**..... 18 €  
Pasta fresca negra rellena de bacalao y patata con salsa de marisco y tartar de gamba roja.  
Pasta fresca negra farcida de bacallà i patata amb salsa de marisc i tàrtar de gamba vermella.  
Fresh black pasta stuffed with cod and potato with seafood sauce and red prawn tartar.
- **GNOCCHETTI AL NERO DI SEPPIA**..... 18 €  
Pasta fresca de patata a la tinta negra con cigalas almejas y naranja.  
Pasta fresca de patata a la tinta negra amb escamarlans cloïsses i taronja.  
Fresh potato pasta in black ink with clams and orange scampi.
- **SCIALATIELLI AL FRUTTI DI MARE**..... 20 €  
Pasta larga fresca típica napolitana con salsa mixta de marisco y tomatito.  
Pasta llarga fresca típica napolitana amb salsa mixta de marisc i tomàquet.  
Fresh typical Neapolitan fresh pasta with mixed seafood sauce tomatoe.
- **RISOTTO DI MARE**..... 20 €  
Arroz con marisco.  
Arròs amb marisc.  
Rice with seafood.
- **MACCHERONCINI ALL'ASTICE**..... 24 €  
Macarrones frescos con bogavante almejas y mejillones.  
Macarrons frescos amb llamàntol cloïsses i musclos.  
Fresh macaroni with lobster clams and mussels.

# CARNE

- **COTOLETTA IBERICA** ..... 20 €  
Lomo de cerdo ibérico, rellena de setas de queso y trufa.  
Llom de porc ibèric, farcida de bolets de formatge i tòfona.  
Loin of Iberian pork, stuffed with mushrooms of cheese and truffle.
- **SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE SETAS** ..... 23 €  
solomillo de ternera con salsa de setas  
Filet de vedella amb salsa de bolets  
beef tenderloin with mushroom sauce
- **SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE Y GUARNICIÓN DEL CHEFF** ..... 28 €  
Solomillo de ternera con foie y guarnición del Cheff.  
Filet de vedella amb foie i guarnició del Xef  
Veal sirloin with foie and chef garnish
- **TAGLIATA DI MANZO 500g** ..... 35 €  
Chuletón de 500gr con rúcula, parmesano, y sartén de tomatito a las hierbas.  
Carn a la planxa amb rúcula, parmesà, i paella de tomàquet a les herbes.  
Grilled meat with arugula, parmesan, and pan de tomatito a the herbs.

# PESCADO

- **SALMON IN CROSTA DI GORGONZOLA CON INDIVIA Y OLIO ALLA VANIGLIA** ..... 18 €  
Salmón en costra de gorgonzola con endivia y aceite a la vainilla.  
Salmó en costra de gorgonzola amb endívia i oli a la vainilla.  
Salmon in gorgonzola crust with endive and vainilla oil.
- **POLPO ALLA GRIGLIA CON PATATE** ..... 18 €  
Pulpo a la plancha con patatas.  
Pop a la planxa amb patates.  
Grilled octopus with potatoes.
- **PESCADO DEL DIA 800/1000 gr** ..... 60 €  
Pescado del día con patatas.  
Peix del día amb patates.  
Fish of the day with potatoes.

# PIZZAS

- FOCACCIA** ..... 5 €  
Base de pizza aromatizada con romero fresco, sal maldon y aceite de oliva virgen extra.  
Base de pizza aromatitzada amb romaní fresc, sal maldon i oli d'oliva verge extra.  
Pizza base flavored with fresh rosemary, Maldon salt and extra virgen olive oil.
- MARINARA** ..... 8 €  
Salsa de tomate, láminas de ajo, orégano de montaña (montesaro), aceite de oliva virgen extra.  
Salsa de tomàquet, làmines d'all, orenga de muntanya (mont saro) oli d'oliva verge extra.  
Tomato sauce, with pieces of garlic mountain oregano (from saro mountain), and extra virgen olive oil.
- MARGHERITA** ..... 9 €  
Mozzarella fior di latte, salsa de tomate, grana padano DOP rallado, albahaca y aceite de oliva virgen extra.  
Mozzarella fior di latte, salsa de tomàquet, grana padano DOP ratllat, alfàbrega i oli d'oliva verge extra.  
Mozzarella cheese, tomatoes sauce italian cheese, basil and extra virgen olive.
- PROSCIUTTO** ..... 10 €  
Tomate, mozzarella y jamón dulce.  
Tomàquet, mozzarella i pernil dolç.  
Tomatoes Mozzarella cheese and sweet ham.
- CALZONE ALLA NUTELLA** ..... 10 €
- PROSCIUTTO E FUNGHI** ..... 11 €  
Tomate, mozzarella, jamón dulce y champiñones.  
Tomàquet, mozzarella, pernil dolç i xampinyons.  
Tomatoes, mozzarella cheese, sweet ham, and Mushroom.
- SALAME PICCANTE** ..... 11 €  
Salsa de tomate, mozzarella, salami picante.  
Salsa de tomàquet, mozzarella, salami picant.  
Tomatoe sauce, mozzarella spicy ham.
- SICILIA** ..... 12 €  
Tomate, mozzarella, aceitunas, alcaparras, anchoas y orégano.  
Tomàquet, mozzarella, olives, tàperes, anxoves i orenga.  
Tomatoes, sauce mozzarella cheese, olive anchoives, fish, capers and oregano.
- DIAVOLINA** ..... 12 €  
Mozzarella fior di latte, salsa de tomate, nduja(1), albahaca y aceite de oliva virgen extra.  
Mozzarella fior di latte, salsa de tomàquet, nduja (1), alfàbrega i oli d'oliva verge extra.  
Mozzarella cheese, tomatoes sauce, chilly sauce and basil.
- HAWAIANA** ..... 12 €  
Tomate, mozzarella, jamón dulce y piña.  
Tomàquet, mozzarella, pernil dolç i pinya.  
Tomatoe, mozzarella, sweet ham and pineapple.
- VEGETARIANA** ..... 12 €  
Mozzarella fior di latte, milhojas de berenjena, mil hojas de pimiento y calabacín.  
Mozzarella fior di latte, mil fulles d'albergínia, mil fulles de pebrot i carbassó.  
Mozzarella cheese, slices of albergine, red pepper and cougette.
- ANTONIO** ..... 13 €  
Mozzarella de Bufala, albahaca y aceite de oliva virgen extra.  
Mozzarella de Bufala, alfàbrega i oli d'oliva verge extra.  
Mozzarella cheese Bufala, and basil fresh, and oil virgin.
- PARMIGIANA** ..... 13 €  
Mozzarella fior di latte ahumado, milhojas de berenjena, grana padano DOP rallado, albahaca y aceite de oliva virgen extra.  
Mozzarella fior di latte fumat, mil fulles d'albergínia, grana padà DOP ratllat, alfàbrega i oli d'oliva verge extra.  
Mozzarella cheese, slices of arbergine, italian cheese, basil and extra virgen oil.

- **CARBONARA**..... 13 €  
Mozzarella, Guanciale (curado tres meses), nata, láminas de cebolla, crema de huevo, virutas de parmigiano.  
Mozzarella, guanciale (curat tres mesos), nata, làmines de ceba, crema d'ou, encenalls de Parmigiano.  
Mozzarella cheese, ham, slices of onion, egg cream, italian cheese and nata (milk cream)
- **CALZONE CLASSICO**..... 13 €  
Mozzarella fior di latte, salsa de tomate, jamón dulce y champiñones.  
Mozzarella fior di latte, salsa de tomàquet, pernil dolç i xampinyons.  
Mozzarella cheese, sauce tomatoe, sweet ham and mushroom.
- **4 QUESOS (4 FORMAGGI)** ..... 14 €  
Mozzarella, gorgonzola, pròvola afumicata y taleggio.  
Mozzarella, gorgonzola, pròvola affumicata i taleggio.  
Mozzarella cheese, three italian cheeses.
- **BARBACOA**..... 14,50 €  
Tomate, mozzarella, carne picada, bacon, cebolla y aceitunas y salsa barbacoa.  
Tomàquet, mozzarella, carn picada, bacon, ceba i olives, i salsa barbacoa.  
Tomatoe sauce, mozzarella cheese, minced veal meat, bacon, slices of onion, black olives and barbecue sauce.
- **SPECK, PORCINI E GORGONZOLA**..... 14,50 €  
Salsa de tomate, mozzarella, fior di latte, speck, porcini y gorgonzola DOP.  
Salsa de tomàquet, mozzarella, fior di latte, speck, porcini i gorgonzola DOP.  
Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked ham, mushroom, and italian cheese(gorgonzola)
- **CAPRICCIOSA**..... 15 €  
Mozzarella, fior di latte, setas porcini, aceitunas negras de Gaeta DOP, corazón de alcachofa a la brasa, jamón cocido (arrostado o lauro) albahaca y aceite de oliva virgen extra (opcional con tomate)  
Mozzarella, fior di latte, bolets porcini, olives nègres de Gaeta DOP, cor de carxofa a la brasa, pernil cuit (arrostado o lauro) alfàbrega i oli d'oliva verge extra (opcional amb tomàquet)  
Mozzarella, fior di latte, porcini mushrooms, black olives from Gaeta DOP, heart of grilled artichoke, cooked ham (arrostado or lauro) basil and extra virgin olive oil (optional with tomato)

## PIZZAS GOURMET

- **ARROSTO & PORCINI**..... 14 €  
Mozzarella fior di latte, setas porcini, jamón cocido (aromatizado con laurel, jengibre y pimienta negra) virutas de pecorino romano DOP, albahaca y aceite virgen de oliva extra.  
Mozzarella fior di latte, bolets porcini, pernil cuit (aromatitzat amb llorer, gíngebre i pebre negre) encenalls de pecorino romà DOP, alfàbrega i oli verge d'oliva extra.  
Mozzarella fior di latte, porcini mushrooms, cooked ham (flavored with laurel, ginger and black pepper) chips pecorino Romano PDO, basil and extra virgin olive oil.
- **ISMAEL** ..... 14 €  
Pomodoro, mozzarella, butifarra, pimiento asado, cebolla caramelizada. Pomodoro, mozzarella, botifarra, pebrot escalivat, ceba caramel-litzada.  
Pomodoro, mozzarella, sausage, roasted pepper, caramelized onions.
- **NORVERGESE** ..... 15 €  
Mozzarella, mascarpone, huevos de salmón, pimienta negra. Salmón salado.  
Mozzarella, mascarpone, ous de salmó, pebre negre. Salmó salat.  
Mozzarella, mascarpone, salmon eggs, black pepper. Salted Salmon
- **CAMPESINA**..... 15 €  
Pomodoro, mozzarella, schiacciata picante, atún, peperonni, cebolla.  
Pomodoro, mozzarella, schiacciata picant, tonyina, peperonni, ceba.  
Pomodoro, mozzarella, spicy schiacciata, tuna, peperoni, onion.

• **CARLOFORTINA**..... 15 €

Pomodoro, mozzarella, atún, tomate cherry, pesto, lamina de parmesano  
Pomodoro, mozzarella, tonyina, tomàquet cherry, pesto, lamina de parmesà.  
Pomodoro, mozzarella, tuna, cherry tomato, pesto, Parmesan.

• **DISSAPORE**..... 15 €

Ricotta , gambas, carcioffi, pesto y menta  
Mato, gambes ,carchofa, pesto i menta  
Ricotta, prawns, artichokes, pesto and mint

• **CARBONARA TARTUFATA**..... 15 €

Mozzarella fior di latte, crema de huevo, guanciale , escamas de pecorino romano DOP, salsa de trufa negra, pimienta molida y aceite de oliva virgen extra.  
Mozzarella fior di latte, crema d'ou, guanciale , escates de pecorino romà DOP, salsa de tòfona negra, pebre mòlt i oli d'oliva verge extra.  
Mozzarella fior di latte, egg cream, guanciale , pecorino romano PDO flakes, black truffle sauce, ground pepper and extra virgin olive oil.

• **MAMMARITA** ..... 16 €

Mozzarella fior di latte, salsa de tomate, tomatitos datterini frescos, rucola, escamas de grana padano DOP Jamón de parma DOP reserva 24 meses, mozzarella de bufala campana DOP y aceite de oliva virgen.  
Mozzarella fior di latte, salsa de tomàquet, tomàquets datterini frescos, rucola, escates de grana padano DOP Pernil de parma DOP reserva 24 mesos, mozzarella de bufala campana DOP i oli d'oliva verge.  
Mozzarella fior di latte, tomato sauce, fresh datterini tomatoes, rucola, grana padano DOP flakes DOP parma ham reserve 24 months, DOP bell buffalo mozzarella and virgin olive oil.

• **PAPPAMODORO**..... 17 €

Salsa de tomate, burrata, speck, alcachofas, queso porcino DOP.  
Salsa de tomàquet, burrata, speck, carxofes, formatge porcí DOP.  
Tomato sauce, burrata, speck, artichokes, PDO porcine cheese.

• **BORGO MARINAI**..... 18 €

Tomate, ajo, perejil, mejillones, almejas, gambas y pulpo.  
Tomàquet, all, julivert, musclos, cloïsses, gambes i pop.  
Tomato, garlic, parsley, mussels, clams, prawns and octopus.



## ALÉRGENOS

Si eres alérgico a algún tipo de alimento, pregunta por los alérgenos que contienen nuestros platos.



CLAVE :  
pappa2015

suplemento pan 1,50€  
suplement pa  
bread supplement

suplemento terraza 10%  
suplement terrassa  
terrace supplement