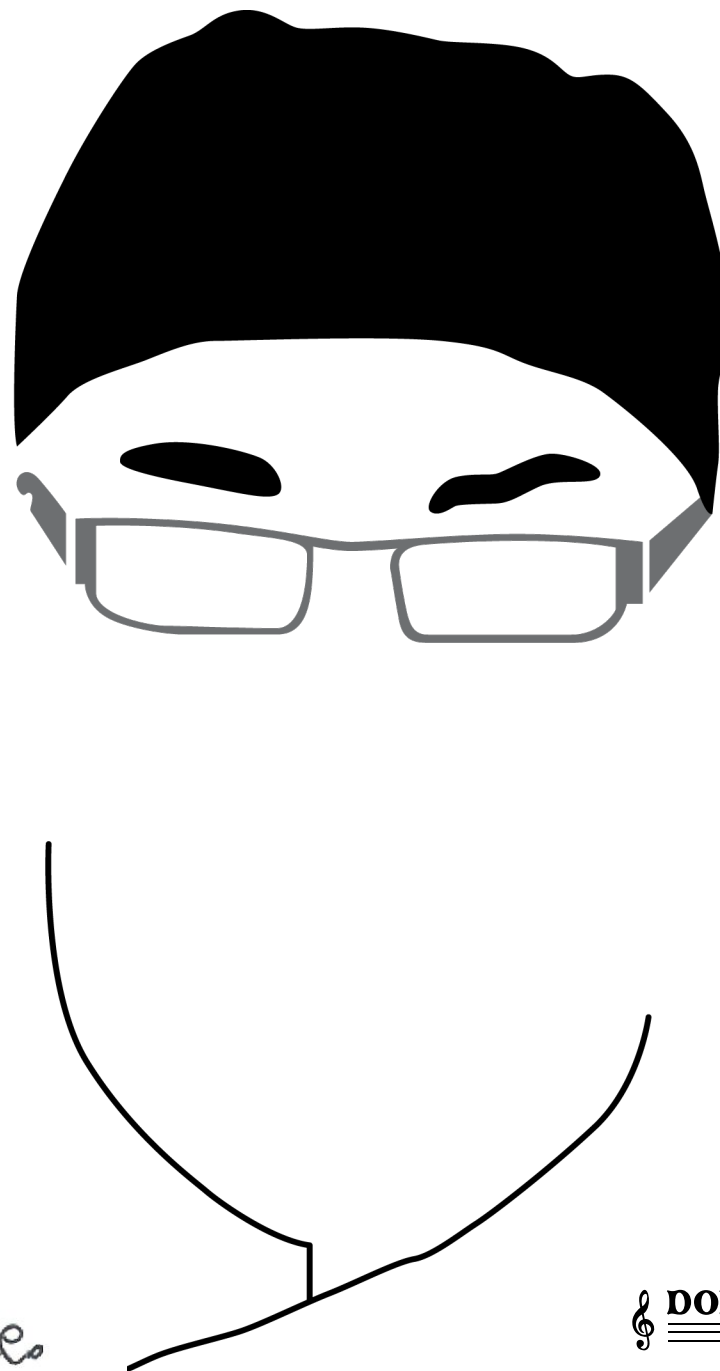




Andree Timbzele

 **DON GIOVANNI**
RISTORANTE
SOLDEU

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 / Cacahuetes / 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

   25,40 €

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

  24,40 €

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 sal & truffes en lamelles

 25,90 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

 **DON GIOVANNI**
RISTORANTE
SOLDEU

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

 19,40 €

Carpaccio Di Zucca

Carbassons, pinyons torrats, llimona, OOVE, ricotta salata, parmigiano reggiano i rúcula

Calabacines, piñones tostados, limón, AOVE, ricotta salata, parmigiano reggiano y rúcula

Zucchini, toasted pine nuts, lemon, EVOO, ricotta salata, parmigiano reggiano, and arugula

Courgettes, pignons grillés, citron, huile d'olive vierge extra, ricotta salata, parmigiano reggiano et roquette

  16,00 €

Provolone

Formatge fos amb orenga

Queso fundido con orégano

Melted cheese with oregano

Fromage fondue et origan

 12,90 €

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

 13,90 €

Entrants

Entrantes / Starters / Entrées

Carciofi fritti y pecorino (unitat)

Carxofes confitades fregides amb pecorino i pebre negre (unitat)

Alcachofas confitadas fritas con pecorino y pimienta negra (unidad)

Fried candied artichokes with pecorino cheese & black pepper (piece)

Artichauts confits frits, avec pecorino et poivre noir (unité)

 7,50 €/u

Melanzane alla parmiggiana

Albergínia amb tomàquet, mozzarella i grana padano

Berenjena con tomate, mozzarella y grana padano

Eggplant with tomato, mozzarella & grana padano cheese

Aubergine avec tomates, mozzarella & fromage grana padano

 12,90 €

Zuppa di pomodoro arrosto

Tomàquets, ous, mascarpone, cibulet, llimona i crostons de focaccia

Tomates, huevos, mascarpone, cebollino, limón y picatostes de focaccia

Tomatoes, eggs, mascarpone, chives, lemon, and focaccia croutons

Tomates, œufs, mascarpone, ciboulette, citron et croûtons de focaccia

   17,00 €

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 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

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

 22,90 €

Carpaccio di entrecôte

Entrecot de vaca gallega, rúcula, parmigiano reggiano, llimona, OOVE i torrades de pines romanes

Entrecot de rubia gallega, rúcula, parmigiano reggiano, limón, AOVE y tostadas de pinzas romanas

Galician blond beef entrecôte, arugula, parmigiano reggiano, lemon, EVOO, and Roman-style toast

Entrecôte de vache galicienne, roquette, parmigiano reggiano, citron, huile d'olive vierge extra et toasts de pines romaines

  32,00 €

Amanides

Ensaladas / Salads / Salades

“Don Giovanni”

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

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

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

Laitue, tomate, oignons, thon, maïs doux, anchois, olives et mozzarella

  12,50 €

“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

 14,50 €

Insalata di pomodori e salsa tonnata

Tomàquets, salsa tonnata, ous durs, ventresca de tonyina i olives negres

Tomates, salsa tonnato, huevos cocidos, ventresca de atún y aceitunas negras

Tomatoes, tonnato sauce, boiled eggs, tuna belly, and black olives

Tomates, sauce tonnata, œufs durs, ventrèche de thon et olives noires

  18,00 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Espaguetis

Espaguetis / Spaghetti / Spaghetis

Spaghetti aglio, olio e peperoncino del nonno

Espaguetis amb all, oli d'oliva, bitxo, anxoves, tomàquets cirerols trossejats i grana padano

Espaguetis con ajo, AOVE, guindilla, anchoa, tomate cherry troceado y grana padano

Spaghetti with garlic, olive oil, chili pepper, anchovy, diced cherry tomato & grana padano cheese

Spaghettis et ail, AOVE, guindilla, anchois, tomate cherry en morceaux et grana padano

   17,40 €

Spaghetti alla puttanesca

Espaguetis amb olives negres, anxoves, tàperes, salsa de tomàquet, grana padano, alfàbrega i 'nduja

Espaguetis con aceitunas negras, anchoa, alcaparras, salsa de tomate, grana padano, albahaca y 'nduja

Spaghetti with black olives, anchovy, capers, tomato sauce, grana padano cheese, basil and 'nduja

Spaghettis et olives noires, anchois, câpres, sauce tomate, grana padano, basilic et 'ndjua (piquant)

   20,90 €

Spaghetti alla carbonara l'originale

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

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

   17,40 €

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

Espaguetis

Espaguetis | Spaghetti | Spaghetis

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

Spaghetis et cépes, lamelles de truffes, jaune d'œuf, poudre 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

Spaghetis et crevettes rouges fumées, brandi, jaune d'œuf et poudre noir

   32,00 €

Spaghetti Napoli

Espaguetis amb salsa de tomàquet, alfabrega i grana padano

Espaguetis con salsa de tomate, albahaca y grana padano

Spaghetti with tomato sauce, basil & grana padano cheese

Spaghetis, sauce à la tomate, basilic et fromage grana padano

  17,40 €

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 & parmesan cheese

Spaghetis au basilic, huile d'olive, pignons de pin, ail, fromage pecorino & fromage parmesan

   17,40 €

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

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

 **DON GIOVANNI**
RISTORANTE
SOLDEU

Nyoquis

Gnocchi | Gnocchi | Gnocchi

Gnocchi al pomodoro e basilico

Nyoquis amb salsa de tomàquet, alfàbrega i grana padano

Gnocchi con salsa de tomate, albahaca y grana padano

Gnocchi with tomato sauce, basil & grana padano cheese

Gnocchi et sauce tomate, basilic & fromage grana padano

  16,90 €

Gnocchi al pesto

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 & parmesan cheese

Gnocchi et basilic, huile d'olive, pignons de pins, fromage pecorino et parmesan reggiano

   16,90 €

Gnocchi quattro formaggi

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, parmesan cheese & gorgonzola cheese

Gnocchi et fromage parmesan, fromage gorgonzola & provolone

  16,90 €

Gnocchi ibérico

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

Gnocchi con presa ibérica, ajetes, boletus, brandy, jugo de carne, tomates secos y grana padano

Gnocchi with "presa ibérica" (pork meat), garlic sprouts, boletus edulis, meat juice, dried tomatos & grana padano cheese

Gnocchi et presa Ibérique (porc), ail tendre, sauce de viande, tomates séchées et grana padano

   23,50 €

Pastes llargues

Pasta larga | Long pasta | Pâtes longues

Tagliatelle alla bolognese

Tallarines amb carn picada de vedella, ceba, api, pastanaga, tomàquet i grana padano

Tagliatelle con carne de ternera picada, cebolla, apio, zanahoria, tomate y grana padano

Tagliatelle with ground beef, onion, celery, carrot, tomato & grana padano cheese

Tagliatelles et viande hachée, oignons, céleri, carottes, tomate & fromage grana padano

   16,90 €

Pappardelle ai funghi porcini

Pappardelles amb ceps, all i grana padano

Pappardelle con boletus, ajo y grana padano

Pappardelle with boletus edulis, garlic & grana padano cheese

Pappardelles et cèpes, ail et fromage grana padano

  17,90 €

Tagliolini al nero di seppia

Tagliolinis amb tinta de calamar, all, salsa de tomàquet i tomàquets cirerols, calamarsets i 'nduja (picant)

Tagliolini con tinta de calamar, ajo, salsa de tomate y cherries, chipirones y 'nduja (picante)

Tagliolini with squid ink, garlic, tomato sauce and cherry tomatoes, squid & 'nduja (spicy)

Tagliolini á la tinte de calamar, ail, sauce tomate et cherries, sepie et & nduja (piquant)

  19,00 €

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, pétoncles, ail, persil & nduja (piquant)

  20,40 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

 **DON GIOVANNI**
RISTORANTE
SOLDEU

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

  **18,40 €**

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

  **17,90 €**

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

  **17,40 €**

Pasta fresca farcida

Pasta fresca rellena | Stuffed fresh pasta | Pâtes fraîches farcies

Lasagna della mamma

Carn picada de vedella, pèsols, ou dur, beixamel i salsa de tomàquet

Carne picada de ternera, guisantes, huevo duro, bechamel y salsa de tomate

Minced beef, peas, hard-boiled egg, béchamel sauce & tomato sauce

Viande hachée de bœuf, petits-pois, œufs durs, béchamel et sauce à la tomate

    17,40 €

Fagottini formaggio e pera

Fagottinis farcits de formatge ricotta, pera amb crema de gorgonzola i grana padano

Fagottini rellenos de queso ricota, pera con crema de gorgonzola y grana padano

Fagottini stuffed with ricotta cheese, pear with gorgonzola cream & grana padano cheese

Fagottini farcis de fromage ricotta, poire à la crème de gorgonzola et grana padano

  19,90 €

Raviolacci di cinghiale alla salsa di brasato

Raviolis de senglar amb salsa de carn, salsa de tomàquet i grana padano

Ravioli de jabalí con jugo de carne, salsa tomate y grana padano

Wild boar ravioli with gravy, tomato sauce and grana padano cheese

Ravioli de sanglier, jus de viande, sauce tomate et grana padano

   19,90 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

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

 **17,40 €**

Risotto al funghi e tartufo nero

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

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

Acquerello risotto with boletus, parmesan cheese, truffle butter & sliced truffle

Risotto au cèpes, fromage parmesan, beurre de truffe & lamelles de truffe

 **27,40 €**

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)

  **22,40 €**

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

  13,90 €

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

   14,90 €

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

  15,90 €

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

  15,90 €

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

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

  15,90 €

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

  16,90 €

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

   15,90 €

Quattro formaggi

Salsa de tomàquet, mozzarella, formatge parmesà, formatge gorgonzola i provolone

Salsa de tomate, mozzarella, queso parmesano, queso gorgonzola y provolone

Tomato sauce, mozzarella, parmesan cheese, gorgonzola cheese & provolone

Sauce tomate, mozzarella, fromage parmesan fromage gorgonzola & provolone

  15,90 €

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

Pizzas

Pizzas / Pizza

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

  16,90 €

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

   20,90 €

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

  21,40 €

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

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

  17,40 €

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

  27,90 €

Pinsa romana gourmet

Romana Gourmet Pinsa / Pinsa Romaine Gourmande

Andorrana

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

  18,90 €

Pinsa romana gourmet

Romana Gourmet Pinsa | Pinsa Romaine Gourmande

Burrata

  **23,00 €**

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

   **20,00 €**

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

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

 **DON GIOVANNI**
RISTORANTE
SOLDEU

Carn

Carne / Meat / Viandes

Scaloppine al limoncello

Escalopines de vedella amb limoncello

Escalopines de ternera al limoncello

Veal escalopes with limoncello

Esaclopes de veau au limoncello

   23,50 €

Tagliatta con parmigiano reggiano e rucola

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

  28,50 €

Bistecca alla milanese

Bistec de vedella blanca arrebossat a la milanesa amb "les nostres" patates fregides

Bistec de ternera blanca empanado a la milanesa con "nuestras" patatas fritas

Breaded veal steak with hand-cut chips

Milanaise de veau et pommes de terres frites maison

   23,50 €

Peix

Pescado / Fish / Poissons

Salmone alla griglia

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



25,90 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Pa

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 €

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

   7,40 €

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

 7,40 €

Cannolo siciliano

Trio de cannolos cruixents farcits de formatge ricotta i acompanyats de taronja i festucs

Trio de cannolo crujientes rellenos de queso ricotta acompañado de naranja y pistacho

Tube-shaped shells filled with ricotta cheese, orange and pistachos

Trio cannolos farcit de fromage ricotta accompagnés d'orange et pistache

  9,00 €

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

       8,50 €

Torta di formaggio

Pastís de formatge / Tarta de queso

Cheesecake / Tarte au fromage

  8,00 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Gelats i Sorbets

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

Limone

Llimona / Limón / Lemon / Sorbet au citron

6,40 €

Limoncello

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

6,40 €

Cioccolato

Xocolata / Chocolate / Chocolat

  7,40 €

Cioccolato e menta

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

  7,40 €

Vaniglia

Vainilla / Vainilla / Vanille

  7,40 €

Fragola

Maduixa / Fresa / Strawberry / Fraises

7,40 €

Yogurt greco

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

 7,40 €

Dulce de leche porteño

Dolç de llet "porteny" / Dulce de leche porteño

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

 7,40 €

Pistacchio

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

  7,40 €

Torrone

Turró / Turrón / Turrón ice cream / Glace de turrón

   7,40 €

Aigües

Aguas / Eaux / Water

Aigua sense gas

5,00 €

Agua sin gas / Eau plate / Still water

San Pellegrino

5,00 €

Agua mineral con gas San Pellegrino / Eau gazeuse San Pellegrino / San Pellegrino sparkling water

Vichy Catalán

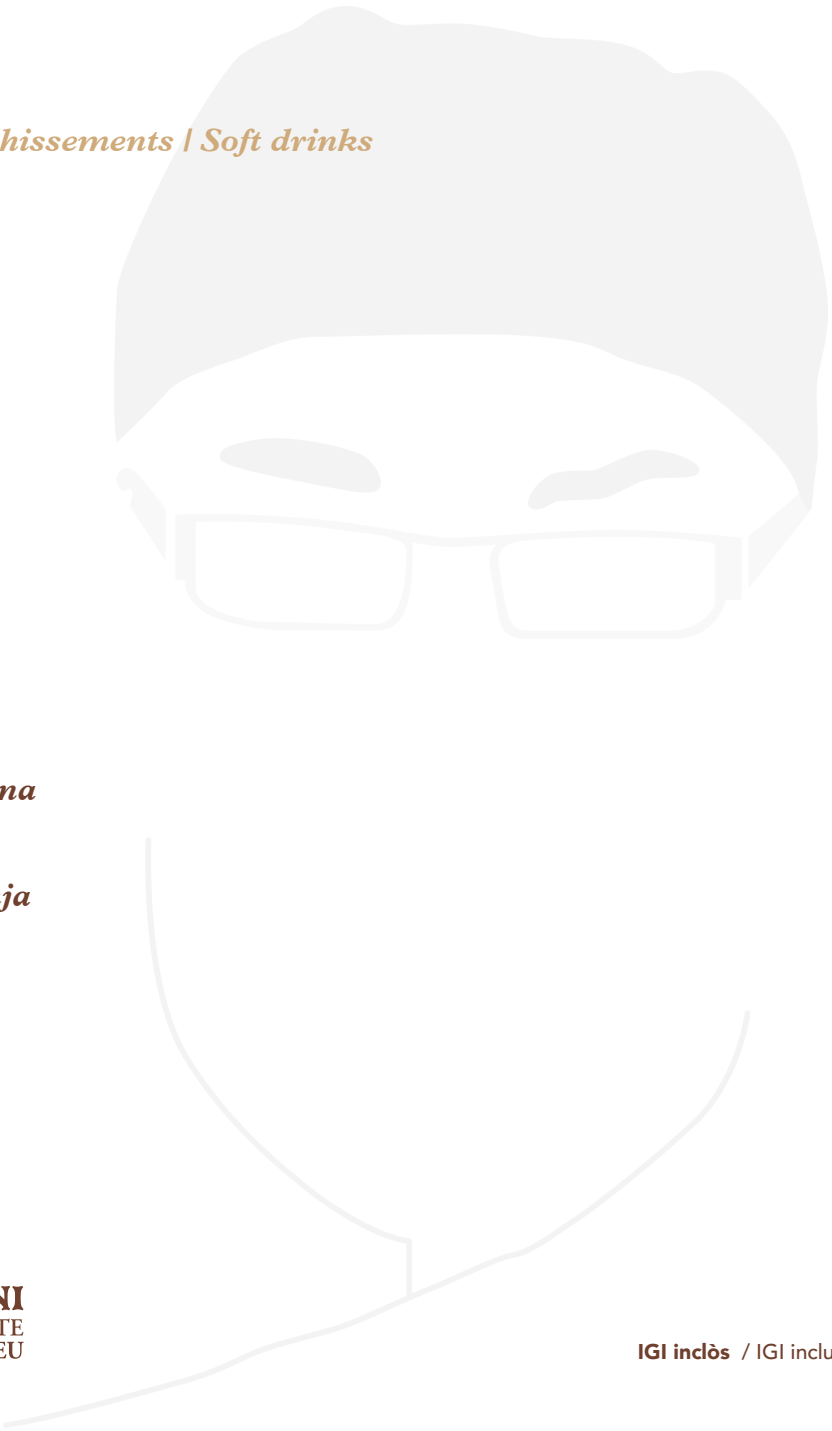
6,00 €

Agua mineral con gas Vichy / Eau gazeuse Vichy / Vichy sparkling water

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Refrescs

Refrescos / Rafrachissements / Soft drinks



<i>Coca-Cola</i>	4,00 €
<i>Coca-Cola zero</i>	4,00 €
<i>Coca-Cola light</i>	4,00 €
<i>Fanta de llimona</i> Limón / Citron / Lemon	4,00 €
<i>Fanta de taronja</i> Naranja / Orange	4,00 €
<i>Schweppes tònic</i>	4,00 €
<i>Sprite</i>	4,00 €
<i>Aquarius de llimona</i> Limón / Citron / Lemon	4,50 €
<i>Aquarius de taronja</i> Naranja / Orange	4,50 €
<i>Nestea de llimona</i> Limón / Citron / Lemon	4,50 €

Sucs naturals

Zumos naturales / Jus naturels / Natural juices

Taronja / Pinya / Préssec / Poma / Tomàquet / Nabiu

6,00 €

Naranja / Piña / Melocotón / Manzana / Tomate / Arándano

Orange / Ananas / Pêche / Pomme / Tomato / Canneberge

Orange / Pineapple / Peach / Apple / Tomato / Cranberry

Cafès

Café / Coffee

Expresso Americà

3,00 €

Americà

3,00 €

Americano / Allongé / Black

Expresso descafeinat

3,00 €

Descafeinado / Décaféiné / Decaffeinated

Cafè sol amb gel

3,00 €

Café solo con hielo / Café glacé / Espresso with ice

Cafè amb llet

4,00 €

Café con leche / Café au lait / White Coffee

Tallat

3,50 €

Cortado / Café noisette / Macciato

Cappuccino

4,50 €

Got de llet

3,50 €

Vaso de leche / Verre de lait / Glass of milk

Llet amb Nesquik

4,50 €

Leche con Nesquik / Lait avec Nesquik / Milk with Nesquik

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Hora del te

Hora del té / L'heure du thé / Tea time

Te negre

Suprem ceylon single origin

Earl grey tea

Ceylan cinnamon tea

Ceylan vanilla tea

Rose with french vainilla

Mediterranean mandarin

Darjeeling tea

4,50 €

Te verd

Ceylon green tea

Green tea with jasmine flowers

Moroccan mint tea

Sencha green tea

4,50 €

Infusions

Pure peppermint leaves

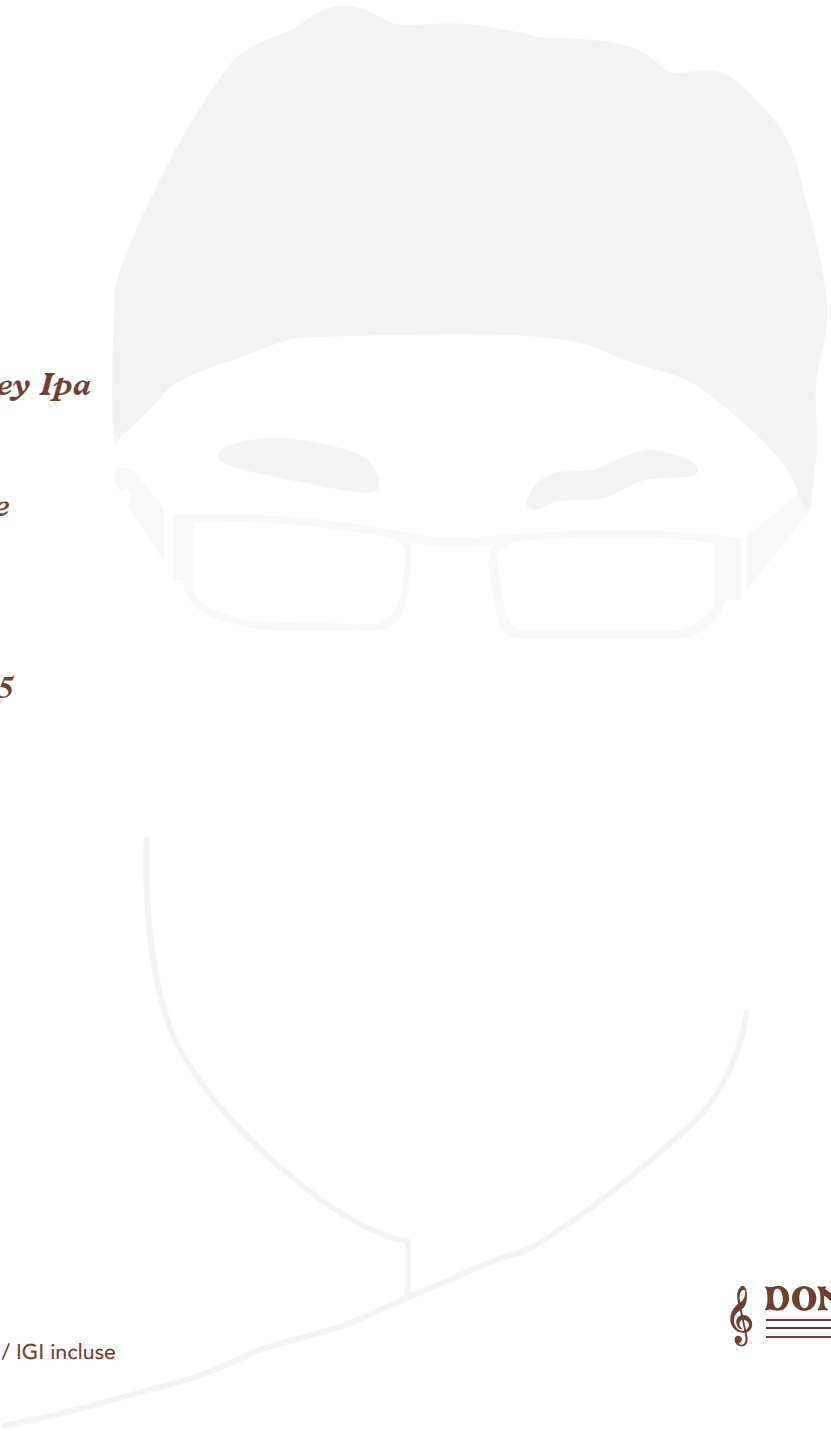
Rooibos bourbon

Chamomile flowers

4,50 €

Cervesa

Cervezas / Bières / Beer



<i>San Miguel Especial</i>	5,00 €
<i>San Miguel Magna</i>	5,00 €
<i>San Miguel Selecta</i>	5,50 €
<i>San Miguel Yakima Valley Ipa</i>	6,50 €
<i>San Miguel Radler</i>	6,00 €
<i>San Miguel Gluten Free</i>	5,50 €
<i>San Miguel 00</i>	5,50 €
<i>San Miguel 00 Torrada</i>	6,00 €
<i>Alhambra Reserva 1925</i>	7,00 €
<i>Warsteiner</i>	7,50 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Aperitius

Aperitivos / Apéros / Appetizers



<i>Ricard</i>	7,00 €
<i>Pernod</i>	7,00 €
<i>Patxaran</i>	7,00 €
<i>Campari</i>	7,00 €
<i>Get 27</i>	7,00 €

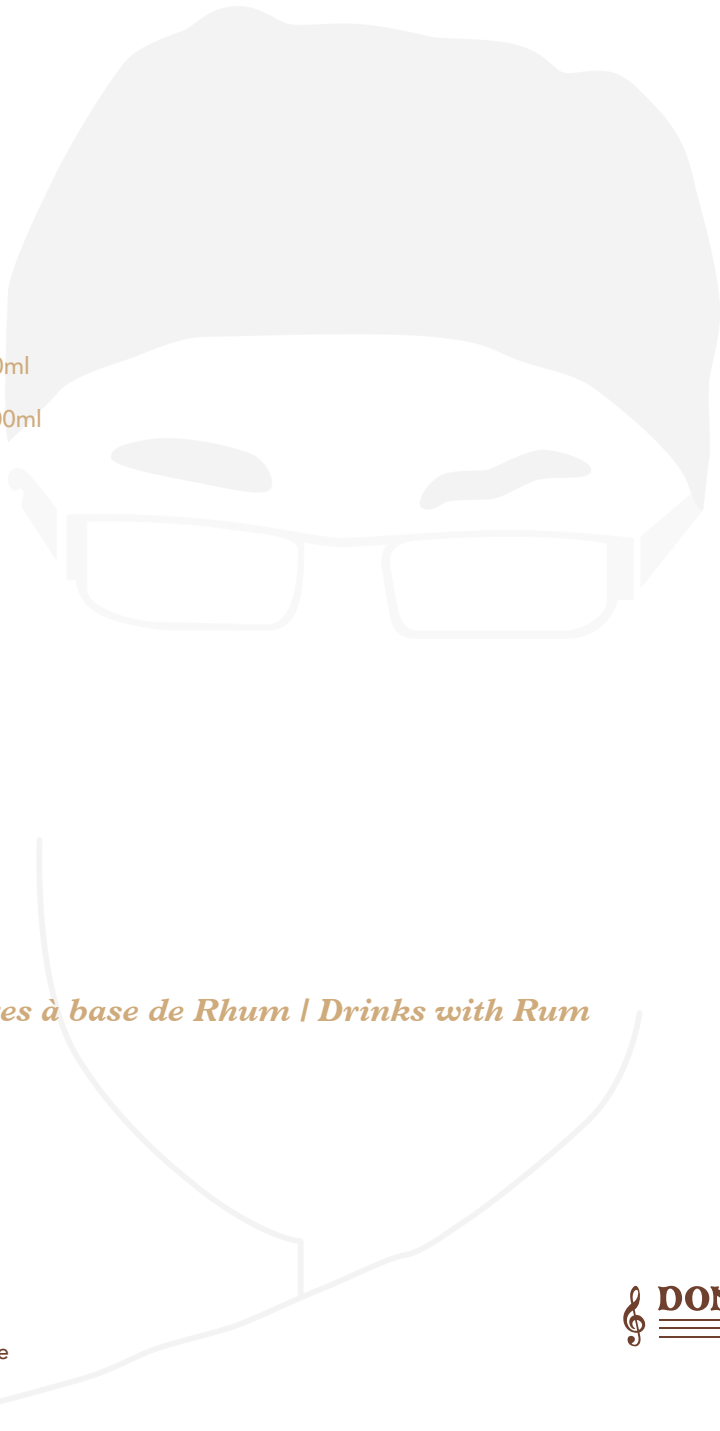
Vermut

Vermout / Vermuth / Vermouth

<i>Yzaguirre blanc</i>	7,00 €
<i>Yzaguirre vermell</i>	7,00 €
<i>Martini Rosso / Bianco / Extra dry</i>	7,00 €
<i>Martini Reserva Rubino</i>	8,50 €
<i>Martini Reserva Ambrato Sr.</i>	8,50 €
<i>Petroni blanc</i>	8,50 €
<i>Sr. Petroni vermell</i>	8,50 €

Licors

Licores / Liqueurs / Liqueurs



Grappa Poli La Premiere 70cls	38,00 €
Sarpa De Poli 700ml	8,00 €
Grappa Sarpa Reserva Oro	9,00 €
Grappa Cleopatra Moscato 700ml	12,00 €
Grappa Cleopatra Amarone 700ml	15,00 €
Limoncello	8,00 €
Amaretto Disaronno	8,00 €
Cointreau	8,00 €
Jägermeister	8,00 €
Orujos - Herbes, Crema, Blanc	8,00 €
Licor 43	8,00 €
Frangelico	8,00 €
Baileys	8,00 €

Combinats amb Rom

Combinados con Ron / Mélanges à base de Rhum / Drinks with Rum

Pampero Aniversario	14,50 €
Barceló Añejo	12,00 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Combinats amb Ginebra

Combinados con Ginebra / Mélanges à base de Gin / Drinks with Gin

Seagram's	12,00 €
Tanqueray n° Ten	14,00 €
Bulldog	14,00 €
Hendrick's	17,50 €
Gin Marconi 46 Poli	17,50 €

Combinats amb Vodka

Combinados con Vodka / Mélanges à la Vodka / Drinks with Vodka

Grey Goose	12,00 €
Belvedere	15,00 €
Beluga	18,00 €

Whiskys

Glenrothes Single Malt Scotch 12 Years	15,00 €
Oban Single Malt Scotch 14 Years	18,50 €
Lagavulin Single Malt Islay 16 Years	21,50 €

Vins blancs

Vino blanco / Vins blancs / White wines

Italia

Cortegiara	Soave	Garganega i Trebbiano	10,00 €
Antonella Corda	Serdegnia	Vermentino	45,20 €
Copa			13,20 €
La Spinetta-Derthona	Piamonte	Timarasso	46,0 0 €

Espanya

Obserbador	Rías Baixas	Alvariño/Godello	42,00 €
Coto de Gomariz Blanco	Ribeiro	Treixadura	25,04 €
Copa			5,64 €
Hermanos Fernandez	Rueda	Verdejo	25,20 €
Kalamity Banco-Oxer Wines	Rioja	Viura/Coupage	130,00 €
Ossian	Castilla i Lleo	Verdejo	54,96 €
Usatges-Clos de L'Ubac	Priorat	Macabeo/PX/Moscatell/ Garnacha Blanca	45,71 €
Abadal Picapoll-Abadal	Pla de Bages	Picapoll	26,32 €
Copa			6,12 €
Brisat-ecologico	Penedes	Viura	10,00 €
Castillo de Milmanda	Conca de Barbera	Chardonay	59,25 €
Coster del Sios Pla del Lladoner	Costers de Segre	Garnacha Blanca/ Chardonay	25,68 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Vins blancs

Vino blanco / Vins blancs / White wines

Andorra

<i>Escol-Borda Sabate</i>	Andorra	Riesling	62,96 €
---------------------------	---------	----------	---------

França

<i>1er Cru Fourchaumes</i>	Chablis	Chardonay	61,36 €
----------------------------	---------	-----------	---------

<i>La Chabliissiene</i>			19,26 €
-------------------------	--	--	---------

Copa

<i>Domaine Marius Tabordet</i>	Pouilly Fumé	Sauvignon Blanc	50,00 €
--------------------------------	--------------	-----------------	---------

Les petites aubues

<i>Domaine de l'Ecu</i>	Muscadet	Sauvignon Blanc	63,00 €
-------------------------	----------	-----------------	---------

Sèvre-et-Maine

<i>Maison Fatien</i>	Rully	Chardonay	80,40 €
----------------------	-------	-----------	---------

<i>1er Cru- Bouchard Père et Fils</i>	Puligny-Montrachet	Chardonay	142,80 €
---------------------------------------	--------------------	-----------	----------

Hungria

<i>Oremus Mandolas</i>	Tokaj-Hegyalja	Furmint	40,40 €
------------------------	----------------	---------	---------

Estats Units

<i>Acero</i>	Russian River	Chardonnay	45,92 €
--------------	---------------	------------	---------

Valley- Sonoma
County

Vins rosats

Vino rosado / Vins rosés / Rosé wines

Espanya

Sierra Cantabria XF

Rioja

Garnacha/Maturana/
Sauvignon Blanc/
Tempranillo/Viura

30,00 €

Radix

Penedes

Syrah

10,00 €

Nurva

Copa

Pla de Bages

Mandó, Picapoll Negro
i Sumoll

23,28 €

4,98 €

França

Grand Boise

Copa

Côtes de Provence

Grenache/Cinsault

36,40 €

9,90 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

 **DON GIOVANNI**
RISTORANTE
SOLDEU

Vins negres

Vino tinto / Vins rouges / Red Wine

Italia

Ca D'Di Piam	Barbera D'Asti	Barbera	24,40 €
Grattamacco	Bolgheri	Cabernet sauvignon / Cabernet franc / Merlot / Sangiovese	10,00 €
Solaia-Antinori	Bolgheri	Cabernet Sauvignon/Sangiovese/ Cabernet Franc	10,00 €
Amarone della Valpolicella-Tedeschi	Valpolicella	Corvina	110,00 €
La Spinetta	Barbaresco	Nebbiolo	71,60 €
Frescobaldi-Tenuta Perano	Chianti Clasico	Sangiovese	10,00 €
Rosso d'Italia Memoro Piccini 1882	Vino de Tabola	Merlot, Montepulciano, Nero d'Avola, Primitivo	10,00 €
Montesu-Agripunica	Sardegna	Cariñena/C. Sauvignon/C. Franc/Syrah	39,44 €

Espanya

El pacto	Rioja Alabesa	Tempranillo	26,80 €
Copa			6,30 €
Macan Clasico	Rioja	Tempranillo	72,88 €
Macan	Rioja	Tempranillo/Graciano	10,00 €
Sierra Cantabria Cuvee	Rioja	Tempranillo	46,00 €
Roda Crianza "SELA"	Rioja	Tempranillo/Graciano/Garnatxa	33,84 €
El Puntido	Rioja	Tempranillo	85,20 €
Ailalelo Castes Tintas	Ribeiro	Sousón/Caiño longo/Bastardo/ Carabuñeira	35,60 €

Vins negres

Vino tinto / Vins rouges / Red Wine

Espanya

Alto Moncayo	Campo de Borja	Garnacha	56,62 €
Vega Sicilia Valbuena 5º año	Ribera Del Duero	Tempranillo/Merlot	10,00 €
Milsetentayseis	Ribera Del Duero	Tempranillo/Albillo	10,00 €
Alion	Ribera del Duero	Tinto Fino	10,00 €
Dehesa De Los Canonigos	Ribera Del Duero	Tempranillo/Merlot	10,00 €
Mauro Crianza	Castilla y Lleon	Tempranillo, Syrah	59,36 €
Pintia (Vega Sicilia)	Toro	Tinta de Toro	95,68 €
Abadia Retuerta Selección Especial	Sardon del Duero	Temp/C.sauvignon/Syrah/Merlot /P. verdot	50,00 €

Andorra/Catalunya

Torb	Andorra	Cornalin/Merlot/Syrah	61,20 €
Copa			19,80 €
Salmos-Vi de Vila Porrera	Priorat	Garnacha/Cariñena	38,16 €
Copa			10,56 €
Finca Viladellops	Penedes/Macis del Garraf	Coupage de Garnachas	27,52 €
Mas la Plana	Penedes	Cabernet Sauvignon	67,55 €
Usatges-Clos del O`Bac	Priorat	Garnacha/Tempranillo/ Cabernet Sauvignon/Merlot/ Syrah/Cariñena	45,71 €
Abadal Cinc	Pla de Bages	Merlot	31,44 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Vins negres

Vino tinto / Vins rouges / Red Wine

Andorra/Catalunya

Lafou El Sender

Terra Alta

Garnacha Negra, Morenillo,
Syrah

24,88 €

Ca D´Di Piam

Copa

Barbera D´Asti

Barbera

11,10 €

França

Beaune Bastion 1 cru Domaine Chanson

Bourgogne

Pinot noir

53,36 €

Nuits-Saint-Georges Les Montrozier

Bourgogne

Pinot noir

99,60 €

Mercurey 1er Cru-Clos Du Roy-La Favorite

Bourgogne

Pinot Noir

100,00 €

Bourgogne Dom. Faiveley

Bourgogne

Pinot noir

39,60 €

Olivier Leflaive

Volnay

Pinot noir

102,24 €

Olivier Leflaive

Chassagne-
Montrachet

Pinot noir

81,52 €

Château Trianon

Saint Emilion
Grand Cru

Merlot, Carménère

50,00 €

Josephine de Château Dassault

Saint Emilion
Grand Cru

Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot

55,28 €

Australia

WoodCutters-Torbreck Estate

Barossa Valley

Shiraz

42,00 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Espumosos / Caves / Champagnes

Sparkling wine / Mousseux / Champagne

Italia

Valdobbiadene Superiore

Copa

Prosecco

Glera

26,00 €

18,00 €

Spineta Moscato D'Asti

Moscato D'Asti

Moscatell

29,20 €

Julia Bernet

Corpinnat

Xarel*lo

24,40 €

Llopart Leopardi

Corpinnat

Xarel*lo/Macaveo/
Parellada

42,48 €

Torello KRIPTA

Cava

Xarel*lo/Macaveo/
Parellada

97,39 €

***Llopart Microcosmos Rose Pinot
Noir/Monastrell***

Corpinnat

Pinot Noir/Monastrell

10,00 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

 **DON GIOVANNI**
RISTORANTE
SOLDEU

Champagnes

França

Bolliger Special Cuvee

Copa

Champagne

Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier

82,43 €

27,16 €

Dom Perignon Vintage

Champagne

Pinot Noir/Chardonnay

298,00 €

Bolliger R.D.

Champagne

Pinot meunier/Pinot noir/Chardonnay

325,52 €

Bollinger La Grandee Anee

Champagne

Pinot meunier/Pinot noir/Chardonnay

210,00 €

Billecart rosé

Champagne

Pinot meunier/Pinot noir/Chardonnay

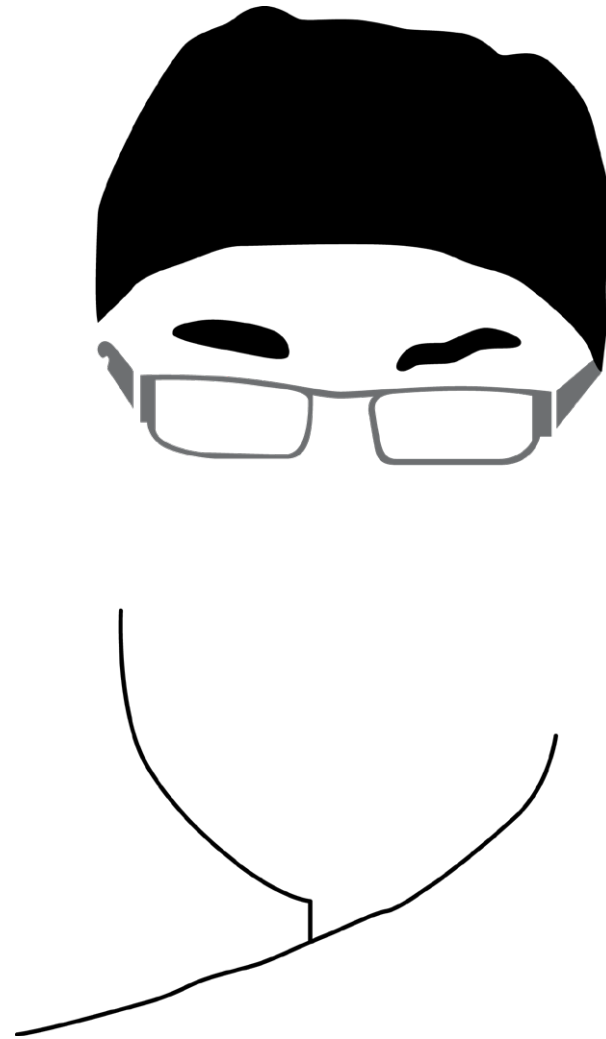
94,80 €

Bollinger No Vintage Rose

Champagne

Pinot meunier/Pinot noir/Chardonnay

112,08 €



Audrey Timbello

