



RISTORANTE PIZZERIA
LA BRUSCHETTA

Antipasti

ENTRANTES · ENTRANTS · VORSPEISEN · STARTERS

Pane 1,50

Pizza pane 3,50

Olives 2,50

Alioli 2,00

Carpaccio Classico 12,50

CARPACCIO DE TERNERA CON PARMESANO Y CHAMPIÑONES
CARPACCIO DE VASELLA AMB PARMESÀ I XAMPINYONS
RINDERCARPACCIO MIT PARMESAN UND CHAMPIGNON
BEEF WITH PARMESAN AND MUSHROOMS

Carpaccio con Rucola e Porcini 13,50

CARPACCIO DE TERNERA CON RUCOLA Y SETAS
CARPACCIO DE VADELLA AMB RUCOLA Y BOLETS
CARPACCIO MIT RUCOLA UND STEINPILZEN
CARPACCIO WITH RUCOLA AND MUSHROOMS

Bufala con Parma 14,50

JAMON DE PARMA CON BUFALA
PERNIL DE PARMA AMB BUFALA
PARMA SCHINKEN MIT BUFALA
PARMA HAM WITH BUFALA

Spiedini di Gamberi con Zucchine 14,00

BROCHETA DE GAMBAS Y CALABACÍN
BROQUETA DE GAMBES I CARBASSÓ
PRAWNS UND ZUCCHINI
PRAWNS AND ZUCCHINI

Bresaola con Aspargi 13,00

BRESAOLA CON ESPÁRRAGOS
BRESAOLA AMB ESPÀRRECS
BRESAOLA MIT SPARGEL
BRESAOLA WITH ASPARAGUS

Rucola con Parmigiano 8,50

RUCOLA CON PARMESANO
RÚCOLA AMB FORMATGE PARMESÀ
RUCOLA MIT PARMESAN
RUCOLA SALAD WITH PARMESAN CHEESE

Insalatina di Carciofi 10,90

ENSALADA DE ALCACHOFA
AMANIDA DE CARXOFA
ARTISCHOCKEN SALAT
ARTICHOKE SALAD

Vitello Tonnato 12,50

TERNERA CON SALSA DE ATÚN
VADELLA AMB SALSA DE TONYINA
KALBFLEISCH MIT THUNFISCHSAUCE
VEAL MEAT WITH TUNA SAUCE

Patate Capricciose 8,90

CARPACCIO DE PATATAS AL HORNO
CARPACCIO DE PATATES AL FORN
GEBACKENER KARTOFFEL-CARPACCIO
BAKED SLICED POTATOES

Tartare di Tonno Sashimi 16,00

TARTAR DE ATUN SASHIMI
TÀRTAR DE TONYINA SASHIMI
TUNA SASHIMI TARTARE
THUNFISCH-SASHIMI-TARTAR

Insalata con Caprino 11,50

ENSALADA CONQ UESO DE CABRA
ENSALADA AMB FORMATGE DE CABRA
SALAT MIT ZIEGENKÄSE
SALAD WITH GOAT CHEESE

Insalata Deliziosa 9,80

CON HUEVO, ATÚN Y MOZZARELLA
AMB OU, TONYINA I FORMATGE MOZZARELLA
MIT EI, THUNFISCH UND MOZZARELLA
WITH EGGS, TUNA AND MOZZARELLA

Caprese di Bufala 11,50

TOMATE CON MOZZARELLA DE BUFALA
TOMÀTIGA AMB FORMATGE MOZZARELLA
TOMATE MIT BÜFFEL MOZZARELLA
TOMATO WITH BUFFALO MOZZARELLA

Zuppa di Pomodoro 7,50

SOPA DE TOMATE
SOPA DE TOMÀTIGA
TOMATENSUPPE
TOMATO SOUP

Pasta

Penne all'Arrabiata 9,80

CON SALSA DE TOMATE PICANTE, ACEITUNAS Y ALCAPARRAS
AMB SALSA DE TOMÀTIGA PICANT, OLIVES Y TAPARES
MIT TOMATENSAUCE, OLIVEN, KAPERN, PIKANT
TOMATO SAUCE, OLIVES, CAPERS, SPICY

Fettuccine ai Frutti di Mare 14,50

CON MARISCO Y SALSA DE TOMATE
AMB MARISC I SALSA DE TOMÀTIGA
MIT MEERESFRÜCHTEN UNDTOMATENSOSSE
WITH SEA FOOD AND TOMATO SAUCE

Fedelini Mbriachi con le Cozze. 11,90

SPAGHETTI AL VINO TINTO CON MEJILLONES
SPAGHETTI A EL VI NEGRE AMB MUSCLOS
SPAGHETTI MIT MIESMUSCHELN IN ROTWEIN
SPAGHETTI WITH MUSSELS IN REDWINE

Linguine alle Vongole 14,00

CON ALMEJAS
AMB CLOÏSSES
MIT VENUSMUSCHELN
WITH CLAMS

Penne con Scampi 16,00

CON CIGALAS Y SALSA DE TOMATE
AMB ESCAMARLANS I SALSA DE TOMÀTIGA
PENNE SCAMPI MIT TOMATENSOSSE
PENNE SCAMPI WITH TOMATO SAUCE

Spaghetti Carbonara 11,90

CON HUEVO, GUANCIALE, PARMESANO
AMB OU, GUANCIALE, PARMESÀ
MIT EI, GUANCIALE, PARMESAN
WITH EGG, GUANCIALE, PARMESAN

Paccheri con Melanzane 10,50

CON BERENJENA, MENTA Y PECORINO
AMB ALBERGÍNIA, MENTA I PECORINO
MIT AUBERGINE, MINZE UND PECORINO
WITH EGGPLANT, MINT AND PECORINO

Spaghetti Neri con Salmone. 13,50

ESPAGUETIS NEGROS CON SALMÓN
ESPAGUETIS NEGRES AMB SALMÓ
SCHWARZE SPAGHETTI MIT LACHS
BLACK SPAGHETTI WITH SALMON

PASTA FRESCA DI PRODUZIONE PROPRIA CASERA CASOLANA · HAUSGEMACHT · HOMEMADE

Pappardelle ai Porcini. 13,50

CON SETAS (CEPS)
AMB CEPES
MIT STEINPILZEN
WITH PORCINI MUSHROOMS

Gnocchi al Gorgonzola. 13,00

CON QUESO GORGONZOLA
AMB FORMATGE GORGONZOLA
MIT GORGONZOLA KÄSE
WITH GORGONZOLA CHEESE

Maltagliati con Merluzzo e Pesto di Finocchio. 12,00

CON MERLUZA Y PESTO DE HINOJO
AMB LLUÇ I PESTO DE FONOLL
MIT SEEHECHT UND FENCHELPESTO
WITH HAKE AND FENNEL PESTO

Lasagne Farcita 11,90

BOLOÑESA, HUEVO, JAMÓN, QUESO
BOLONYESA, OU, PERNIL DOLÇ, FORMATGE
BOLOGNESE-SAUCE, EI, GEK. SCHINKEN, KÄSE
BOLOGNESE, EGG, HAM, CHEESE

Tagliatelle Carciofi e Gamberi 14,00

GAMBAS, ALCACHOFA, TOMATE Y NATA
GAMBES, CARXOFA, TOMÀTIGA I NATA
KRABBen, ARTISCHOCKE, TOMATE UND SAHNE
SHRIMPS, ARTICHOKE, TOMATO AND CREAM

Gnocchi alla Sorrentina 12,50

CON MOZZARELLA Y SALSA DE TOMATE
AMB MOZZARELLA I SALSA DE TOMÀQUET
MIT MOZZARELLA UND TOMATENSOSSE
WITH MOZZARELLA AND TOMATO SAUCE

Tagliolini al Pesto di Rucola 11,90

RÚCOLA, PARMESANO Y PIÑONES
RUCOLA, PARMESÀ I PINYONS
RUCOLA, PARMESAN UND PINIENKERNE
RUCOLA, PARMESAN AND PINE NUTS

Ravioli di Carne ai 4 Formaggi. 13,50

RAVIOLI DE CARNE CON SALSA DE 4 QUESOS
RAVIOLI DE CARN AMB SALSA DE 4 FORMATGES
GEFÜLLTE NUDELN MIT FLEISCH UND 4 KÄSESAUCE
STUFFED PASTA WITH MEAT AND 4 CHEESE SAUCE

Carne

CARNE · CARN · FLEISCH · MEAT

TODOS LOS PLATOS VAN ACOMPAÑADOS DE VERDURA Y PATATAS · TOTS ELS PLATS VAN ACOMPANYATS DE VERDURA I PATATES · BEILAGEN KARTOFFELN UND GEMÜSE · GARNISHES POTATOES AND VEGETABLES

Filetto al Balsamico 25,00

SOLOMILLO DE TERNERA CON VINAGRE AROMÁTICO
LLOMILLO DE VADELLA AMB VINAGRE AROMÀTIC
RINDFILET MIT BALSAMICOSAUCE
FILET OF BEEF WITH BALSAMIG SAUCE

Filetto alla Milanese Gratinato con gorgonzola i Asparagi 26,00

FILETE MILANÉS A LA PLANCHA CON GORGONZOLA Y ESPÁRRAGOS
FILET MILANÈS A LA BRASA AMB GORGONZOLA I ESPÀRRECS
GEGRILLTES MAILÄNDER FILET MIT GORGONZOLA UND SPARGEL
GRILLED MILANESE FILLET WITH GORGONZOLA AND ASPARAGUS

Saltimbocca alla Romana 21,00

CARNE DE TERNERA BLANCA CON JAMÓN DE PARMA, MOZZARELLA Y SALVIA
CARN DE VADELLA BLANCA AMB PERNIL SALAT, MOZZARELLA I SÀLVIA
KALBFLEISCH MIT PARMASCHINKEN, MOZZARELLA UND SALBEI
VEAL WITH CURED JAM, MOZZARELLA AND SAGE

Entrecot de Ternera Blanca al Rosmarino 23,00

ENTRECOT DE TERNERA BLANCA AL ROMERO
ENTRECOT DE VEDELLA BLANCA AL ROMANÍ
ENTRECOT MIT ROSMARIN
ENTRECOT WITH ROSEMARY

Tagliata di Filetto su Rucola con Parmegiano (senza contorno) ... 22,50

SOLOMILLO A LA PARRILLA SOBRE RUCOLA Y PARMESANO (SIN GUARNICIÓN)
LLOMILLO A LA PARRILLA DAMUNT RUCOLA I FORMATGE PARMESÀ (SENSE GUARNICIÓ)
TAGLIATA VOM RINDERFILET MIT RUCOLA UND PARMESAN (OHNE BEILAGE)
FILET OF BEEF (TAGLIATA) WITH RUCOLA AND PARMESAN CHEESE (WITHOUT GARNISH)

Pesce

PESCADO · PEIX · FISCH · FISH

Merluzzo "alla Pescatore" 21,00

MERLUZA CON MARISCO
LLUÇ AMB MARISC
SEEHECHT MIT MEERESFRÜCHTEN
MONK HAKE WITH SEAFOOD

Orata 19,00

DORADA
ORADA
DORADENFILET
SEA BREAM FILLETS

Calamari Grigliati 18,50

CALAMARES A LA PLANCHA
CALAMARS A LA GRAELLA
GEGRILLTER TINTENFISCH
GRILLED SQUID

Scampi Grigliati 26,00

CIGALAS A LA GRILL
CIGALES A LA PLANXA
GEGRILLTE KAISERGRANAT
GRILLED SCAMPI

Pizza Bianche

Tre Voglie 12,00

ATUN, SALMON Y ESPÁRRAGOS
TONYINA, SALMÓ I ESPÀRRECS
THUNFISCH, LACHS UND SPARGEL
TUNA, SALMON AND ASPARAGUS

Bianca 12,00

MOZZARELLA, GORGONZOLA, PERA Y RÚCOLA
MOZZARELLA, GORGONZOLA, PERA I RÚCOLA
MOZZARELLA, GORGONZOLA, BIRNE UND RUCOLA
MOZZARELLA, GORGONZOLA, PEAR AND RUCOLA

Alla Francesina 11,00

JAMON Y CEBOLLA
PERNIL I CEBA
SCHINKEN UND ZWIEBEL
HAM AND ONIONS

“Fantasia” Gorgonzola Carne e Radicchio 13,00

GORGONZOLA, CARNE Y ACHICORIA
GORGONZOLA, CARN I XICOIRA
GORGONZOLA, FLEISCH UND CHICORÉE
GORGONZOLA, MEAT AND CHICORY

Porcini e Bufala 13,00

TOMATE CHERRY, MOZZARELLA BUFFEL Y SETAS PORCINI
TOM. CHERRY, MOZZARELLA BUFFEL I BOLETS PORCINI
CHERRY TOM., STEINPILZE UND BÜFFEL-MOZZARELLA
CHERRY TOM., PORCINI MUSHROOMS AND BUFFALO CHEESE

Pancetta e Olio Tartufato e Melanzane ... 11,50

MOZZ., PANCETA AHUMADA, ACEITE DE TRUFA Y BERENJENA
MOZZ., PANXETA FUMADA, OLI DE TRUFA I ALBERGÍNIA
MOZZ., GERÄUCHERT. BAUCHSPECK, TRÜFFELÖL UND AUBERGINE
MOZZ., SMOKED PANCETTA, TRUFFLE OIL AND EGGPLANT

Pizza Rosse

4 Stagioni 11,90

JAMÓN, ALCHACHOFA, ANCHOAS, CHAMPIÑONES Y ACEITUNAS
PERNIL DOLÇ, CARXOFA, ANXOVES, XAMPINYONS Y OLIVES
GEK. SCHINKEN, ARTISCHOCKE, SARDELLENFILETS, CHAMPIGNONS UND OLIVEN
HAM, ARTICHOKE, ANCHOVIES, CHAMPIGNONS AND OLIVES

4 Formaggi 11,50

4 QUESOS DIFERENTE
4 FORMATGES DIFERENTS
4 VERSCHIEDENE KÄSESORTEN
4 DIFFERENT CHEESE SORTS

Napoletana 9,80

ACEITUNAS NEGRAS, ANCHOAS Y ALCAPARRAS
OLIVES NEGRES, ANXOVES I TÀPERES
OLIVEN, SARDELLEN UND KAPERN
OLIVES, ANCHOVIES AND CAPERS

Capricciosa 11,90

JAMÓN, CHAMPIÑONES Y SALAMI
PERNIL DOLÇ, XAMPIYONS I SALAMI
GEK. SCHINKEN, CHAMPIGNONS UND SALAMI
HAM, MUSHROOMS AND SALAMI

Futti di Mare 13,00

CON MARISCO
AMB MARISCH
MIT MEERESFRÜCHTEN
WITH SEAFOOD

Salamino Piccante 11,00

CON SALAMI PICANTE
AMB SALAMI PICANT
MIT SALAMI PIKANT
WITH SPICY SALAMI

Bocconcini 8,00

TOMATE Y MOZZARELLA
TOMÀTIGA I MOZZARELLA
TOMATE UND MOZZARELLA
TOMATO AND MOZZARELLA

Prosciutto e Funghi 11,50

CON JAMÓN YORK Y CHAMPIÑONES
AMB PERNIL DOLÇ I XAMPINYONS
MIT GEK. SCHINKEN UND CHAMPIGNONS
WITH HAM AND MUSHROOMS

Verdura 10,50

CON VERDURA
AMB VERDURA
MIT GEMÜSE
WITH VEGETABLES

Hawaii 10,90

CON JAMÓN Y PIÑA FRESCA
AMB PERNIL DOLÇ I PINYA FRESCA
MIT GEK. SCHINKEN UND FRISCHE ANANAS
WITH HAM AND FRESH PINEAPPLE

Calzone e Porcini 13,00

CHAMPIÑONES Y JAMÓN YORK
BOLETS I PERNIL DOLÇ
GEK. SCHINKEN UND CHAMPIGNONS
HAM AND MUSHROOMS

Crudaiola 13,00

JAMÓN PARMA, RÚCOLA Y PARMESANO
PERNIL CURAT, RÚCOLA I PARMESÀ
PARMA-SCHINKEN, RUCOLA UND PARMESAN
PARMA HAM, RUCOLA AND PARMESAN

Carta de vinos / Wine card

ESPAÑA · TINTO

MALLORCA

Illenc - Callet, Cabernet (Toni Gelabert) - ECO	36,00
AN/2 - Callet, Mantonegro, Fogoneu	33,00
Ànima Negra - Callet (Felanitx)	68,00
4 Kilos - Callet	65,50
Vell Marí - Can Xanet (Pollença)	24,00
Galmés i Ferrer Tinto (Petra)	25,00
Sibila - Gorgollassa (Can Xanet - Pollença)	49,00
Brutus de Son Forteza - Ribas (Consell)	33,00
Mortitx LÚ - Syrah, Merlot	44,00
Butxet - Cabernet	23,00
Obac - Mantonegro, Cabernet, Merlot, Syrah	28,00
Veran de Biniagual - Mantonegro, Syrah, Cabernet ...	33,00
Sestalino - Finca Ses Talaioles (Porto Cristo)	32,00
Premier Vin 2017 - Son Mayol (Establiments)	68,00

RIOJA

Viña Pomal Crianza - Tempranillo	18,50
Valserrano Crianza - Tempranillo, Graciano	23,00
Remelluri Reserva - Tempranillo, Garnacha, Graciano ...	37,90
Muga Crianza - Tempranillo	34,00

OTRAS REGIONES

Pagos del infante Roble (Ribera del Duero)	21,50
Callejo Crianza - Tempranillo (Ribera del Duero)	29,90
Mauro - Tempranillo, Syrah (Castilla León)	51,80
Las Cercas - Tempranillo, Syrah (Castilla La Mancha)	29,90
Prima Crianza - Tinta de Toro, Garnacha (Toro)	27,00

ESPAÑA · BLANCO

MALLORCA

Quibia	28,00
Vinya Son Caules (Miquel Gelabert)	18,00
Biniagual - Chardonnay, Premsal	27,00
Miquel Gelabert - Chardonnay Roure	44,00
Supernova - Premsal (Binissalem)	27,00
Nounat de Binigrau	29,00

NACIONAL

Intramus - Chardonnay (Conca de Barberà)	20,50
Transistor - Verdejo (Rueda)	36,60
El Gordo del Circo - Verdejo (Rueda)	26,00
José Pariente - Sauvignon Blanc (Rueda)	21,00
Tempus Vivendi - Albariño (Rías Baixas)	22,00

ESPAÑA · ROSADO

Vinya Son Caules (Mallorca)	16,50
Can Xanet (Pollença)	26,00
Cap-Roig (Conde de Suyrot - Colònia Sant Pere)	28,00
Viña Pomal - Garnacha, Viura (Rioja)	18,00

VINO DE LA CASA

COPA	3,70
1/4 LITRO	4,50
1/2 LITRO	9,00
1 BOTELLA	13,50
COPA VINO DULCE MOSCATO	5,50

ITALIA - TINTO

TOSCANA

Chianti Classico	24,00
Chianti Rúa Antinori	38,50
Brunello di Montalcino Caparzo	60,00

PIEMONTE

Gaja Sito Moresco	72,00
Barolo	67,00
Bricco Dell'uccellone	89,00
Ripasso di Amarone (Tommasi)	31,00

ABRUZZO / CENTRO

Ferzo TEATE - Montepulciano	27,00
Lambrusco	13,00

PUGLIA - SICILIA

Primitivo Tomaresca (Antinori)	24,00
Regaleali (Nero d'Avola)	21,00

ITALIA - BLANCO

Suaviñon Alturis	19,00
Terlan Weissburgunder	29,00
Vernaccia San Gimignano	21,00
Jermann - Pinot Grigio	36,00
Ca di Frati - Lugana	27,00
Moscato d'Asti (Dolce)	27,50
Vermentino Bolgheri	21,00

CAVA / PROSECCO / CHAMPAGNE

Prosecco	18,00
Prosecco Franciacorta Berlucchi	34,00
Champagne Möt & Chandon Berlucchi	65,00

VINO DULCE

Moscato d'Asti	copa 5,50
----------------------	-----------

Dolci

TIRAMISÚ	6,00
PANNA COTTA	5,00
SORBETTO AL LIMONE	5,00
- CON VODKA	6,50
AFFOGATO AL CAFFÈ	4,00
ZABBAGLIONE CON STRACCIATELLA E CACAO	6,00
FRASOLE FLAMBÈ CON GELATO DI VANIGLIA	6,00
SOUFFLÈ DI CIOCCOLATO	6,00
FORMAGGI	7,00
GELATI (precio por bola)	2,50

Todos los precios con IVA y cubierto incluido