



# RISTORANTE PIZZERIA LA BRUSCHETTA

Pane 1,50

Pizza pane 4,50

Olives 2,50

Alioli 2,00

## ANTIPASTI



ENTRANTES · ENTRANTS · VORSPEISEN · STARTERS

**Pizza mista** . . . . . 13,00

PIZZA MIXTA  
PIZZA MIXTA  
GEMISCHTE PIZZA  
MIXED PIZZA

**Zuppa di Pomodoro** . . . . . 7,50

SOPA DE TOMATE  
SOPA DE TOMÀTIGA  
TOMATENSUPPE  
TOMATO SOUP

**Carpaccio Classico** . . . . . 13,00

CARPACCIO DE TERNERA CON PARMESANO Y CHA  
CARPACCIO DE VADELLA AMB PARMESÀ I XAMPINYONS  
RINDERCARPACCIO MIT PARMESAN UND CHAMP.  
BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN AND MUSHROOMS

**Rucola con Parmigiano** . . . . . 8,90

RUCOLA CON PARMESANO Y TOMATES CHERRY  
RÚCULA AMB FORMATGE PARMESÀ I TOM. CHERRY  
RUCOLA MIT PARMESAN UND CHERRY-TOMATEN  
ROCKET WITH PARMESAN CHEESE AND CHERRY TOM

**Carpaccio con Rucola e Porcini** . . . . . 14,50

CARPACCIO DE TERN. CON RÚCULA Y SETAS PORCINI  
CARPACCIO DE VADELLA AMB RÚCULA I CEPS  
CARPACCIO MIT RUCOLA UND STEINPILZEN  
CARPACCIO WITH ROCKET AND PORCINI MUSHROOMS

**Insalatina di Carciofi** . . . . . 12,00

ENSALADA DE ALCACHOFA CON RÚCULA  
AMANIDA DE CARXOFA AMB RÚCULA  
ARTISCHOCKEN SALAT MIT RUCOLA  
ARTISCHOCKE SALAD WITH ROCKET

**Vitello Tonnato** . . . . . 13,00

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

**Insalata con Caprino** . . . . . 12,50

ENSALADA CON QUESO DE CABRA  
ENSALADA AMB FORMATGE DE CABRA  
SALAT MIT ZIEGENKÄSE  
SALAD WITH GOAT CHEESE

**Bufala con Parma** . . . . . 14,50

JAMÓN DE PARMA CON MOZZ. DE BÚFALA  
PERNIL DE PARMA AMB MOZZ. DE BÚFALA  
PARMASCHINKEN MIT BÜFFELMOZZARELLA  
PARMA HAM WITH BUFFALO MOZZARELLA

**Insalata Deliziosa** . . . . . 10,50

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

**Caprese di Bufala** . . . . . 12,50

TOMATE CON MOZZARELLA DE BÚFALA  
TOMÀTIGA AMB MOZZARELLA DE BÚFALA  
TOMATE MIT BÜFFELMOZZARELLA  
TOMATO WITH BUFFALO MOZZARELLA

**Burrata al Tartufo e Rucola** . . . . . 15,50

QUESO BURRATA CON TRUFA Y RÚCULA  
FORMATGE BURRATA AMB TRUFA I RÚCULA  
BURRATA KÄSE MIT TRÜFFEL UND RUCOLA  
BURRATA CHEESE WITH TRUFFLE AND ROCKET

**Tartare di Tonno Sashimi** . . . . . 17,50

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



Il cibo e le bevande simboleggiano la stessa condizione umana  
Il consumo di un pasto, in una tavola qualsiasi di estranei o amici  
E qualcosa che fare piu con il cuore che con lo stomaco  
daltronte convivialita vuol dire vivere con gli altri

## PASTA

**Penne all'Arrabiata** . . . . . 10,50

SALSA DE TOM. PICANTE, ACEITUNAS Y ALCAPARRAS  
AMB SALSA DE TOMÀTIGA PIC., OLIVES I TÀPERES  
MIT PIK. TOMATENSAUCE, OLIVEN UND KAPERN  
SPICY TOMATO SAUCE, OLIVES AND CAPERS

**Penne con Scampi** . . . . . 17,00

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

**Saghetti ai Frutti di Mare** . . . . . 15,50

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

**Spaghetti Carbonara** . . . . . 12,50

CON HUEVO, GUANCIALE Y PARMESANO  
AMB OU, GUANCIALE I PARMESÀ  
MIT EI, GUANCIALE UND PARMESAN  
WITH EGG, GUANCIALE AND PARMESAN

**Linguine alle Vongole** . . . . . 14,50

CON ALMEJAS  
AMB CLOÏSSES  
MIT VENUSMUSCHELN  
WITH CLAMS



PASTA FRESCA DI PRODUZIONE PROPRIA CASERA  
CASOLANA · HAUSGEMACHT · HOMEMADE

**Pappardelle ai Porcini** . . . . . 14,50

CON SETAS PORCINI  
AMB CEPS  
MIT STEINPILZEN  
WITH PORCINI MUSHROOMS

**Gnocchi alla Sorrentina** . . . . . 13,00

CON MOZZARELLA Y SALSA DE TOMATE  
AMB MOZZARELLA I SALSA DE TOMÀTIGA  
MIT MOZZARELLA UND TOMATENSAUCE  
WITH MOZZARELLA AND TOMATO SAUCE

**Gnocchi al Gorgonzola** . . . . . 13,50

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

**Tagliolini al Pesto di Rucola** . . . . . 11,90

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

**Ravioli di Carne ai 4 Formaggi** . . . . . 14,50

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

**Tagliatelle con Rucola, Limone e Gamberi** . . . . . 14,50

TAGLIATELLE CON RÚCULA, LIMÓN Y GAMBAS  
TAGLIATELLE AMB RÚCULA, LLIMONA I GAMBE  
TAGLIATELLE MIT RUCOLA, ZITRONE UND GAMBAS  
TAGLIATELLE WITH ROCKET, LEMON AND SHRIMPS



# CARNE

CARNE · CARN · FLEISCH · MEAT

Todos los platos van acompañados de verdura  
Tots els plats van acompanyats de verdura  
Beilage: Gemüse  
Side dish: vegetables

## Filetto al Balsamico ..... 27,00

SOLOMILLO DE TERNERA CON VINAGRE AROMÁTICO  
FILET DE VADELLA AMB VINAGRE AROMÀTIC  
RINDERFILET MIT BALSAMICOSAUCE  
FILET OF BEEF WITH BALSAMIC SAUCE

## Filetto ai Porcini ..... 29,00

SOLOMILLO DE TERNERA CON SETAS PORCINI (BOLETUS EDULIS)  
FILET DE VADELLA AMB CEPES  
RINDERFILET MIT STEINPILZEN  
FILET OF BEEF WITH PORCINI MUSHROOMS

## Saltimbocca alla Romana ..... 19,50

SOLOMILLO DE CERDO CON JAMÓN DE PARMA, MOZZARELLA Y SALVIA  
LLOM DE PORC AMB PERNIL SALAT, MOZZARELLA I SÀLVIA  
SCHWEINFLEISCH MIT PARMASCHINKEN, MOZZARELLA UND SALBEI  
PORK SIRLOIN WITH CURED PARMA HAM, MOZZARELLA AND SAGE

## Medalliones de Maiale al Pepe Verde ..... 19,00

MEDALLONES DE CERDO A LA PIMIENTA VERDE  
MEDALLÓ DE PORC AL PEBRE VERD  
SCHWEINEMEDALLIONS IN GRÜNER PFEFFERSAUCE  
PORK MEDALLIONS IN GREEN PEPPER SAUCE

## Tagliata di Filetto su Rucola e Parmegiano ..... 24,50 (senza contorno)

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

# PESCE

PESCADO · PEIX · FISCH · FISH

## Calamari Grigliati ..... 18,50

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

## Orata ..... 19,50

DORADA  
ORADA  
DORADENFILET  
SEABREAM FILLETS

## Scampi Grigliati ..... 28,00 (4 unidades)

CIGALAS AL GRILL  
ESCAMARLANS A LA PLANXA  
GEGRILLTE KAISERGRANATEN  
GRILLED SCAMPI

# PIZZE BIANCHE

(sin salsa de tomate)

## Bianca ..... 12,50

MOZZARELLA, GORGONZOLA, PERA Y RÚCULA  
MOZZARELLA, GORGONZOLA, PERA I RÚCULA  
MOZZARELLA, GORGONZOLA, BIRNE UND RUCOLA  
MOZZARELLA, GORGONZOLA, PEAR AND ROCKET

## Porcini e Bufala ..... 14,00

TOMATE CHERRY, MOZZARELLA DE BÚFALA Y SETAS PORCINI  
TOM. CHERRY, MOZZARELLA BÚFALA I CEPES  
CHERRY TOMATEN, STEINPILZE UND BÜFFELMOZZARELLA  
CHERRY TOMATOES, PORCINI MUSHROOMS AND BUFFALO MOZZARELLA

## Pancetta con Olio Tartufato e Melanzane ..... 13,00

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

## Tre voglie ..... 12,50

GAMBAS, ATÚN Y ESPÁRRAGOS  
GAMBES, TONYINA I ESPÀRRECS  
GAMBAS, TUHNFISCH UND SPARGEL  
SHRIMPS, TUNA AND ASPARAGUS

# PIZZE ROSSE

(con salsa de tomate)

## 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 ..... 12,00

CON VERDURA  
AMB VERDURA  
MIT GEMÜSE  
WITH VEGETABLES

## Hawaii ..... 11,50

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

## Calzone ai Porcini ..... 14,00

CON SETAS PORCINI Y JAMÓN YORK  
AMB CEPES I PERNIL DOLÇ  
MIT GEK. SCHINKEN UND STEINPILZEN  
WITH HAM AND PORCINI MUSHROOMS

## Crudaiola ..... 14,50

JAMÓN PARMA, RÚCULA Y PARMESANO  
PERNIL CURAT, RÚCULA I PARMESÀ  
PARMASCHINKEN, RUCOLA UND PARMESAN  
PARMA HAM, ROCKET AND PARMESAN

## Bocconcini ..... 13,00

MOZZARELLA DE BÚFALA, ALBAHACA Y PARMESANO  
MOZZ. BÚFALA, ALFÀBREGA I PARMESÀ  
BÜFFELMOZZ., BASILIKUM UND PARMESAN  
BUFFALO MOZZ., BASIL AND PARMESAN

## 4 Stagioni ..... 12,00

JAMÓN, ALCHACHOFA, ANCHOAS, CHAMP. Y ACEITUNAS  
PERNIL DOLÇ, CARXOFA, ANXOVES, XAMP. I OLIVES  
GEK.SCHINKEN, ARTISCHOCKEN, SARDELLEN, CHAMP., OLIVEN  
HAM, ARTICHOKE, ANCHOVIES, CHAMP. AND OLIVES

## 4 Formaggi ..... 12,00

4 QUESOS DIFERENTES  
4 FORMATGES DIFERENTS  
4 VERSCHIEDENE KÄSESORTEN  
4 DIFFERENT SORTS OF CHEESE

## Napoletana ..... 10,50

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

## Capricciosa ..... 12,00

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

## Futti di Mare ..... 14,00

CON MARISCO  
AMB MARISC  
MIT MEERESFRÜCHTEN  
WITH SEAFOOD

## Salamino Piccante ..... 11,50

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

## Margherita ..... 9,00

CON MOZZARELLA FRESCA  
AMB MOZZARELLA FRESCA  
MIT FRISCHEM MOZZARELLA  
WITH FRESH MOZZARELLA

## Tonno e Cipolla ..... 11,00

ATÚN Y CEBOLLA  
TONYINA I CEBÀ  
MIT TUHNFISCH UND ZWIEBELN  
WITH TUNA AND ONIONS



# RISTORANTE PIZZERIA LA BRUSCHETTA

## DOLCI

TIRAMISÚ .....	6,00
PANNA COTTA .....	5,50
SORBETTO AL LIMONE .....	5,50
- CON VODKA .....	6,50
AFFOGATO AL CAFFE .....	4,00
MOUSSE AL CIOCCOLATO .....	6,00
FRAGOLE 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



# CARTA DE VINOS / WINE CARD

## ESPAÑA TINTO

### MALLORCA

Muac (by Ànima Negra) .....	18,00
AN/2 - Callet, Mantonegro, Fogoneu .....	33,00
Mortitx L'U - 100 % Syrah, .....	44,00
Butxet - Cabernet .....	23,00
Obac - Mantonegro, Cabernet, Merlot, Syrah .....	29,70
Veran de Biniagual - Mantonegro, Syrah, Cabernet .....	33,00
Sestolino - Finca Ses Talaioles (Porto Cristo) .....	32,00
Grand Vin 2017 - Merlot, Cabernet (Son Mayol) .....	139,00

### RIOJA

Viña Pomal Crianza - Tempranillo .....	18,50
Fincas de Ganuza Reserva .....	63,00
Muga Crianza - Tempranillo .....	36,00

### OTRAS REGIONES

Parajes de Callejo (Ribera del Duero) .....	29,90
Mauro - Tempranillo, Syrah (Castilla León) .....	51,80
Las Cercas - Tempranillo, Syrah (Castilla La Mancha) .....	29,90

## ITALIA TINTO

### TOSCANA

Chianti Classico .....	24,00
Le Serre Nuove (Ornellaia) .....	79,00
Brunello di Montalcino (Antinori) .....	80,00
La Pineta Pinot Noir .....	63,00

### PIEMONTE

Monpertone Barbera d'Asti .....	29,00
Barolo .....	79,00
Corvina Ca Nova .....	23,00
Ripasso di Amarone .....	31,00

### ABRUZZO/ CENTRO

Montepulciano d'Abruzzo .....	27,00
-------------------------------	-------

### PUGLIA/ SICILIA

Primitivo di Manduria .....	28,00
Donnafugata Nero d'Avola .....	26,00

## ESPAÑA BLANCO

### MALLORCA

Quibia - Callet, Permsal, Giró (Ànima Negra) .....	28,00
Can Pico Malvasia de Banyalbufar .....	26,00
Miquel Gelabert - Chardonnay Roure .....	44,00
Supernova - Premsal (Binissalem) .....	27,00
Acopinyat - Dalt Turó (Callet Malvasia) .....	22,00

### NACIONAL

Impromptu (Sauvignon Blanc) .....	39,00
Transistor - Verdejo (Rueda) .....	38,00
José Pariente - Verdejo (Rueda) .....	21,00
Pulpo - Albariño (Rías Baixas) .....	23,00

## ITALIA BLANCOS

Cococciola (Abruzzo) .....	24,00
Terlan Weissburgunder .....	29,00
Vernaccia San Gimignano .....	21,00
Pinot Grigio - Jermann .....	37,50
Lugana - Cá de Frati .....	27,00
Ribolla Gialla .....	19,00

## ESPAÑA / ITALIA ROSADOS

Son Vich Lágrima - Tempranillo, Mantonegro (Mallorca) .....	22,00
Impromptu - Pinot Noir (bodegas Hispano Suizas - Valencia) ..	39,00
Aix - Garnacha, Cinsault (Coltes de Provence - Francia) .....	35,00
Rosa dei Frati .....	28,00
Tramari (Rosè di Primitivo) .....	22,00

## VINO DE LA CASA

COPA .....	3,90
1/4 LITRO .....	5,50
1/2 LITRO .....	10,50
1 BOTELLA .....	15,00

## CAVA / PROSECCO / CHAMPAGNE

Prosecco .....	22,00
Prosecco Franciacorta Berlucchi .....	38,00
Champagne Möet & Chandon .....	80,00

