



da stuzzicare ...

assortimento di olive

arbequina, verde siciliana, nera

formaggio Primosale in olio piccante

Formatge Primosale en oli picant / Queso Primosale en aceite picante

Primosale cheese in spicy oil / Fromage Primosale dans l'huile épicée

focaccia

arancino classico (3 ud)

Croqueta d'arròs farcida de ragú de carn i formatge fos

Croqueta de arroz rellena de ragú de carne y queso fundido

Rice croquette stuffed with meat ragout and cheese

Croquette de riz farcie avec ragoût de viande et fromage

mozzarella in carrozza

Pa de motlle amb mozzarella fresca, amarat en ou i fregit

Pan de molde con mozzarella fresca, empapado en huevo y frito

Sliced loaf with fresh mozzarella, soaked in egg and fried

Pain de mie farci de mozzarella fraîche, trempé dans l'œuf et frit

provolone al forno a legna

Fondue de formatge provolone amb salsa de tomàquet i orenga cuinat al forn de llenya

Fondue de queso provolone con salsa de tomate y orégano cocinado en el horno de leña

Provolone cheese fondue with tomato sauce and oregano cooked in the wood oven

Fondue de fromage provolone avec sauce tomate et l'origan au four à bois

parmigiana di melanzane

Pastís d'albergínies farcit de mozzarella, salsa de tomàquet, alfàbrega i parmesà

Pastel de berenjenas relleno de mozzarella salsa de tomate, albahaca y parmesano

Eggplant pie stuffed with mozzarella, tomato sauce, basil and parmesan

Tarte aux aubergines farcies à la mozzarella, sauce tomate, basilic et parmesan

burrata con pomodorini pera in olio di basilico

Formatge burrata amb tomàquet pera confitat en oli d'alfàbrega

Queso burrata con tomate pera confitado en aceite de albahaca

Burrata cheese with pear tomato candied in basil oil

Fromage burrata avec tomates poire confités à l'huile de basilic

carpaccio di bresaola

La bresaola és carn de vedella curada

La bresaola es carne de ternera curada

Bresaola is air-dried, salted beef that has been aged

La bresaola est une charcuterie fabriquée à partir de viande de bœuf, salée et assaisonnée

la nostra frittura italiana

Olives arrebossades, arancini, croqueta de patata i mozzarella in carrozza

Olivas rebozadas, arancini, croqueta de patata y mozzarella in carrozza

Breaded olives, arancini, potato croquette and mozzarella in carrozza

Olives panés, arancini, croquette de pomme de terre et mozzarella in carrozza

assortimento di formaggi italiani

Parmesà, gorgonzola, provolone dolce i scamorza amb fruita fresca de temporada

Parmesano, gorgonzola, provolone dolce y scamorza con fruta fresca de temporada

Parmesan, gorgonzola, provolone dolce and scamorza with fresh seasonal fruit

Parmesan, gorgonzola, provolone dolce et scamorza avec fruits frais de saison

assortimento di salumi italiani

Pernil de Parma, speck, bresaola i mortadella / Jamon de Parma, speck, bresaola y mortadella

Parma ham, speck, bresaola and mortadella / Jambon de Parme, speck, bresaola et mortadelle

taller SiamoQuà

Taula de formatges i embotits italians acompanyat de mermelada, ruca i fruita fresca

Tabla de quesos y embutidos italianos acompañado de mermelada, rúcula y fruta fresca

Misto di formaggi e affettati italiani accompagnati da marmellata di pomodoro, rucola e frutta fresca

Mix of Italian cheeses en cold cuts served with a tomato marmalade, rocket salad and fresh fruit

Grand plat de fromages et charcuterie italienne accompagnée de confiture, roquette et fruits frais

le nostre insalate ...

mista

Variat d'enciams, tomàquet, cogombre, cruixent de ceba, panses, nous i espàrrecs
Variado de lechugas, tomate, pepino, cebolla crujiente, pasas, nueces y espárragos
Lattughe varie, pomodori, cetrioli, cipolla croccante, uvetta, noci e asparagi
Mixed lettuce, tomato, cucumber, crispy onion, raisins, walnuts and asparagus
Mixtes de laitue, tomate, concombre, oignon croustillant, raisins secs, noix et asperges

caprese

Rodanxes de tomàquet, mozzarella i alfàbrega sobre base de ruca
Rodajas de tomate, mozzarella y albahacas sobre lecho de rúcula
Pomodoro, mozzarella e basilico su una base di rucola
Sliced tomato, mozzarella and basil on a bed of rocket salad
Tranches de tomate, mozzarella et basilic sur la roquette

pergolesi

Mesclum d'enciams, gorgonzola, tomàquets secs, nous i pebrots rostits
Mezclum de lechugas, gorgonzola, tomates secos, nueces y pimientos asados
Lattughe varie, gorgonzola, pomodori secchi, noci e striscette di peperoni arrostiti
Mix of lettuces, gorgonzola, dried tomatoes, nuts, and roasted peppers
Mixtes de laitue, gorgonzola, tomates séchées, noix et poivrons rôtis

yogurt chef

Mesclum d'espínacs baby, canonges, crema de iogurt, peres, prunes seques, nous i ametlles
Mezclum de espinacas baby, canónigos, crema de yogur, peras, ciruelas pasas, nueces y almendras
Misto di spinacini, valeriana, crema di yogurt, pere, prugne secche, noci e mandorle
Mix of baby spinach, canons, yogurt cream, pears, dried plums, walnuts and almonds
Mixtes d'épinards bébé, canons, crème de yaourt, poires, prunes, noix et amandes

posillipo

Ruca, canonges, escarola, aranja, taronja, tomàquets secs, tomàquets cherry i vinagreta agredolça
Rúcula, canónigos, escarola, pomelo, naranja, tomates secos, tomates cherry y vinagreta agridulce
Rucola, lattughe varie, pompelmo, arancia, pomodori secchi, pomodorini cherry e vinaigrette agrodolce
Arugula, lettuce, endive, grapefruit, orange, dried tomatoes, cherry tomatoes and sour vinaigrette
Roquette, laitue, endive, pamplemousse, orange, tomates séchées, tomates cerises et vinaigrette aigre

Sicília

Espinacs baby, rodanxes de taronja, ceba tendra, olives negres i moixama de tonyina
Espinacas baby, rodajas de naranja, cebolla tierna, olivas negras y mojama de atún
Spinaci baby, fette d'arancia, cipollina tenera, olive nere e mosciame di tonno
Baby spinach, orange slices, green onions, black olives and tuna ham
Épinards, tranches d'orange, les oignons verts, olives noires et jambon de thon

panarea

Mezclum d'amanides, formatge de cabra al forn, tomàquet sec, pebrot escalivat, pinyons i vinagreta de mel i mostassa
Mezclum de ensaladas, queso de cabra horneado, tomate seco, pimiento asado, piñones y vinagreta de miel y mostaza
Lattughe varie, formaggio di capra al forno, mele, pomodori cherry, uva passa, vinaigrette de miele e senape
Mixed salad, baked goat cheese, sun dried tomatoes, roasted peppers, pine nuts and honey and mustard vinaigrette
Salade mesclun, fromage de chèvre cuit, tomates séchées, poivrons grillés, noix de pin et vinaigrette à la miel et moutarde

via emilia

Espinacs baby, tomàquet confitat, escates de parmesà, encenalls de pernil de Parma amb reducció de balsàmic de Mòdena
Espinacas baby, tomate confitado, escamas de parmesano, virutas de jamón de Parma con reducción de balsámico de Módena
Spinaci, pomodoro confit, scaglie di parmigiano, scaglie di prosciutto di Parma con riduzione di balsamico di Modena
Baby spinach, tomato comfit, parmesan shavings, chips of Parma ham with Modena balsamic reduction
Épinards, tomates confites, copeaux de parmesan, copeaux de jambon de Parme avec réduction de vinaigre balsamique

SiamoQuà

Formatge burrata, ruca, espinacs, tomàquet confitat, trossets de bacó i crema balsàmica de Mòdena
Queso burrata, rúcula, espinacas, tomate confitado, trocitos de bacon y crema balsámica de Módena
Burrata, Rucola, spinaci, pomodoro, pancetta a dadini e crema balsamica di Modena
Burrata cheese, rocket salad, spinach, candied tomato, diced bacon and Modena balsamic cream
Fromage burrata, roquette, épinards tomates confites, lardons et crème balsamique de Modène

caesar

Mesclum d'amanides, tomàquet confitat, encenalls de pollastre, encenalls de parmesà i pa torrat amb salsa Caesar
(llimona, ou, salsa worchestershire)
Mezclum de ensaladas, tomate confitado, virutas de pollo, virutas de parmesano y pan tostado con salsa Caesar
(limón, huevo, salsa worchestershire)
Lattughe varie, pomodoro, pollo, scaglie di parmigiano, pane tostato e salsa caesar (limone, uovo, salsa Worchestershire)
Mixed salad, tomato comfit, chicken chips, shavings of parmesan toast and Caesar dressing (lemon, egg, worchestershire sauce)
Salade mesclun, tomates confites, copeaux de poulet, copeaux de parmesan toasts et vinaigrette César
(citron, œuf et sauce Worchestershire)

le nostre bruschette ...

bruschetta classica

Pa casolà torrat amb tomàquet, alfàbrega i oli d'oliva
Pan casero tostado con tomate, albahaca y aceite de oliva
Pane casereccio tostato con pomodoro, basilico e olio d'oliva
Toasted homemade bread with tomato, basil and olive oil
Pain maison grillé avec tomate, basilic et huile d'olive

bruschetta siciliana

Pa de pagès torrat amb tomàquet, ceba, orenga i oli d'oliva
Pan casero tostado con tomate, cebolla, orégano y aceite de oliva
Pane casereccio tostato con pomodoro, cipolla, origano e olio d'oliva
Toasted homemade bread with tomato, onion, oregano and olive oil
Pain maison grillé avec tomate, oignon, origan et huile d'olive

bruschetta gorgonzola

Pa casolà torrat amb radicchio , gorgonzola, oli d'oliva i julivert
Pan casero tostado con radicchio, gorgonzola, aceite de oliva y perejil
Pane casereccio tostato con radicchio, gorgonzola, olio d'oliva e prezzemolo
Toasted homemade bread with radicchio, gorgonzola cheese, olive oil and parsley
Pain maison grillé avec radicchio, gorgonzola, huile d'olive et persil

bruschetta peperoni

Pa casolà torrat amb pebrot rostit, all, oli d'oliva, pebre negre i dauets de formatge fresc
Pan casero tostado con pimiento asado, ajo, aceite oliva, pimienta negra y daditos de queso fresco
Pane casereccio tostato con peperoni alla griglia, aglio, olio d'oliva, pepe nero e cubetti di formaggio fresco
Toasted homemade bread with grilled pimento, garlic, olive oil, black pepper and cubes of fresh cheese
Pain maison grillé avec piment grillé, ail, huile d'olive, poivre noir et cubes de fromage frais

bruschetta Taormina

Pa casolà torrat amb mozzarella, anxoves i oli d'oliva
Pan casero tostado con mozzarella, anchoas y aceite de oliva
Pane casereccio tostato con mozzarella, acciughe e olio d'oliva
Toasted homemade bread with mozzarella, anchovies and olive oil
Pain maison grillé avec mozzarella, anchois et d'huile d'olive

bruschetta Parma

Pa casolà torrat amb tomàquet, ruca i encenalls de pernil
Pan casero tostado con tomate, rúcula y virutas de jamón
Pane casereccio tostato con pomodoro, rucola e prosciutto crudo
Toasted homemade bread with tomato, rocket salad and shavings of ham
Pain maison grillé avec tomates, roquette et copeaux de jambon

degustazione di bruschette

Bruschetta Classica, Siciliana, Peperoni, Gorgonzola, Taormina e Parma

le nostre paste ...

pennette all'arrabbiata

Pennette amb bitxo picant, salsa de tomàquet i alfàbrega
Pennette con guindilla picante, salsa de tomate y albahaca
Pennette with spicy chilly, tomato sauce and basil
Pennette avec piment épicé, sauce tomate et basilic

tagliatelle ai funghi

tagliatelle amb variat de bolets saltejats i nata
tagliatelle con variado de setas salteadas y nata
tagliatelle with varied sautéed mushrooms and cream
tagliatelle avec champignons sautés variées et crème

spaghetti alla carbonara

Spaghetti amb cansalada, ou, formatge parmesà i un toc de pebre negre
Spaghetti con panceta, tocino, huevo, queso parmesano y un toque de pimienta negra
Spaghetti with bacon, egg, Parmesan cheese and a touch of black pepper
Spaghetti avec lard, bacon, œuf, fromage parmesan et une touche de poivre noir

tagliatelle alla bolognese

Tagliatelle amb ragú de carn de vedella i porc
Tagliatelle con ragú de ternera y cerdo
Tagliatelle with veal and pig ragout sauce
Tagliatelle au ragoût de veau et porc hachés

penne alla amatriciana

Rigatoni amb sofregit de ceba, cansalada, vi blanc i salsa de tomàquet

Rigatoni con soffrito de cebolla, panceta, vino blanco y salsa de tomate

Rigatoni with fried onions, bacon, white wine and tomato sauce

Rigatoni avec des oignons frits, bacon, le vin blanc et sauce tomate

tagliatelle gorgonzola e noci

Tagliatelle amb gorgonzola i nous

Tagliatelle con gorgonzola y nueces

Tagliatelle with gorgonzola and walnuts

Tagliatelle au gorgonzola et noix

gnocchetti sardi funghi e scamorza

Gnocchetti sard amb saltejat de xampinyons i formatge scamorza fumat

Gnocchetti sardo con salteado de champiñones y queso scamorza ahumado

Sardinian gnocchetti with sautéed mushrooms and smoked scamorza cheese

Gnocchetti sarde avec champignons sautés et scamorza fumé

tagliatelle al salmone

Tagliatelle amb salmó, ceba, vi blanc i nata

Tagliatelle con salmón, cebolla, vino blanco y nata

Tagliatelle with salmon, onion, white wine and cream

Tagliatelle au saumon, oignon, vin blanc et crème

spaghetti alla puttanesca

Salsa de tomàquet, anxoves, tàperes, olives, un toc de vi blanc i julivert

Salsa de tomate, anchoas, alcaparras, olivas, un toque de vino blanco y perejil

Tomato sauce, anchovies, capers, olives, a touch of white wine and parsley

Sauce tomate, anchois, câpres, olives, une touche de vin blanc et persil

tortiglioni alla mimma

Tortiglioni amb salsa de tomàquet, tonyina, ceba, pa torrat ratllat, olives negres, parmesà i julivert

Tortiglioni con salsa de tomate, atún, cebolla, pan rallado tostado, olivas negras, parmesano y perejil

Tortiglioni with tomato sauce, tuna, onion, toasted breadcrumbs, black olives, parmesan and parsley

Tortiglioni avec sauce tomate, thon, oignon, chapelure grillées, olives noires, parmesan et persil

linguine ai frutti di mare

Linguine amb gambes, musclos, cloïsses, tomàquets cherry i un toc picant

Linguine con gambas, mejillones, almejas, tomates cherry y un toque picante

Linguine with shrimps, mussels, clams, cherry tomatoes and a spicy touch

Linguine aux crevettes, moules, palourdes, tomates cerises et sauce épicée

la nostra pasta fresca fatta in casa ...

gnocchi di ricotta alla sorrentina

Gnocchi casolans de mató fresc amb salsa de tomàquet i daus de mozzarella

Gnocchi caseros de requesón fresco con salsa de tomate y cubitos de mozzarella fresca

Homemade fresh ricotta gnocchi with tomato sauce and mozzarella cubes

Gnocchi maison avec ricotta frais sauce tomate et cubes de mozzarella

tortelloni di baccalà e pomodori secchi con salsa di pomodori cherry e miele

Tortelloni de bacallà i tomàquets secs amb salsa de cherry i mel

Tortelloni de bacalao y tomates secos con salsa de cherry y miel

Cod and dried tomatoes tortelloni with cherry and honey sauce

Tortelloni à la morue et tomate sèche avec sauce de cherry e de miel

mezzelune al vino rosso ripiene di formaggio di capra e pere con salsa di mandorle

Mezzelune al vi negre farcits de formatge de cabra i peres, amb crema d'ametlles

Mezzelune al vino tinto rellenas de queso de cabra y peras, con crema de almendras

Mezzelune in red wine stuffed of goat cheese and pears, with almond cream

Mezzelune dans le vin rouge farcies au fromage de chèvre et de poires, à la crème d'amandes

i nostri risotti ...

risotto alla milanese

Risotto amb safrà i pamesà
Risotto con azafrán y pamesano
Risotto with saffron and parmesan
Risotto avec safran et parmesan

risotto salsiccia e funghi

Risotto amb salsitxa i bolets
Risotto con salchicha y setas
Risotto with sausage and mushrooms
Risotto à la saucisse et champignons

risotto gorgonzola e pera

Risotto amb formatge gorgonzola i pera
Risotto con queso gorgonzola y pera
Risotto with gorgonzola cheese and pears
Risotto avec gorgonzola et poires

risotto speck e scamorza

Risotto amb speck (pernil curat i fumat amb sabor a ginebre) i scamorza
Risotto con speck (jamón curado con sal y ahumado con sabor a enebro) y scamorza
Risotto with speck (cured and smoked ham flavoured with juniper) and scamorza
Risotto avec speck (jambon fumé à saveur de genièvre) et scamorza

risotto ai funghi e salsa tartufata

Risotto de bolets i salsa de tòfona
Risotto de setas y salsa de trufa
Risotto with mushrooms and truffle cream
Risotto aux champignons et crème de truffe

risotto salmone e zucchini

Risotto amb salmó, carbassó i encenalls de salmó fumat
Risotto con salmón, calabacín y virutas de salmón ahumado
Risotto with salmon, zucchini and smoked salmon
Risotto au saumon, courgette et saumon fumé

risotto alla marinara

Risotto amb gambes, calamars, musclos i cloïsses
Risotto con gambas, calamares, mejillones y almejas
Risotto with shrimps, squids, mussels and clams
Risotto aux crevettes, calmars, moules et palourdes

il nostro pesce ...

salmone in crosta di mandorle e dragoncello

Salmó en capa cruixent d'ametlles i salsa d'estragó
Salmón en capa crujiente de almendras y salsa de estragón
Salmon with crispy layer of almonds and tarragon sauce
Salmon couche de croustillant d'amandes et sauce à l'estragon

baccalà con vongole in salsa delicata di limone

Bacallà amb cloïsses en salsa suau de llimona
Bacalao con almejas en salsa suave de limón
Cod with clams in mild lemon sauce
Morue aux palourdes à la sauce de citron doux

straccetti di tonno ai porri e pomodori semi-secchi

Tires de tonyina saltejades amb porros i tomàquets semi secs
Tiras de atún salteadas con puerros y tomate semi-secos
Tuna strips sautéed with leeks and semi-dried tomatoes
Bandes de thon sautés aux poireaux et tomates semi-séchées

piattone del mare

Gambes, cloïsses, musclos, calamars saltejats amb escalunyes i tomàquet cherry amb pa torrat
Gambas, almejas, mejillones, calamares salteados con chalotas y tomate cherry con pan tostado
Shrimps, clams, mussels, squid sautéed with shallots and cherry tomato with toast bread
Crevettes, palourdes, les moules, calamars sautés aux échalotes et tomate cerise avec des toasts

tagliata di tonno rosso in crosta di pistacchio con cipolla caramellizzata su letto di rucola e pomodorini

Filet de tonyina vermella en crosta de festucs amb ceba caramel-litzada en llit de rúcula i tomàquets cherry

Filete de atún rojo en costra de pistachos con cebolla caramelizada en lecho de rúcula y tomatitos cherry

Red tuna steak in pistachio crust with caramelized onions on a bed of rocket salad and cherry tomatoes

Tranche de thon rouge en croûte de pistache avec des oignons caramélisés sur un lit de roquette et tomates cherry

la nostra carne ...

suprema de pollo alla sorrentina

Suprema de pollastre amb salsa de tomàquet i daus de mozzarella

Suprema de pollo con salsa de tomate y cubitos de mozzarella

Supreme of chicken with tomato sauce and mozzarella cubes

Suprême de poulet avec sauce tomate et cubes de mozzarella

saltimbocca alla romana

Escalopines de vedella amb pernil de Parma, sàlvia, mantega i vi blanc

Escalopines de ternera con jamón de Parma, salvia, mantequilla y vino blanco

Sliced veal with Parma ham, sage, butter and white wine

Filets de veau au jambon de Parme, sauge, beurre et vin blanc

filetto di maiale arrotolato in pancetta con crema di castagne

Filet ibèric enrotllat en cansalada amb crema de castanyes

Solomillo ibérico enrollado en panceta con crema de castañas

Pork tenderloin wrapped in bacon with chestnut cream

Filet de porc au bacon avec crème aux marrons

tagliata di lombata di vitello con rucola, parmigiano, pomodorini cherry e crema balsamica di Modena

Vedella a rodanxes amb ruca, parmesà, tomàquets cherry i vinagre balsàmic de Mòdena

Rodajas de ternera con rúcula, parmesano, tomates cherry y vinagre balsámico de Módena

Sliced veal with arugula, parmesan, cherry tomatoes and balsamic vinegar of Modena

Emincé de veau à la roquette, parmesan, tomates cerise et vinaigre balsamique de Modène

medaglioni di vitello ai funghi trifolati e salsa tartufata

Medallons de vedella amb bolets i salsa de tòfona

Medallones de solomillo de ternera con setas y salsa de trufa

Medallions of veal with mushrooms and truffle sauce

Médallions de veau aux champignons et sauce à la truffe

i nostri dolci ...

arancia con cannella *(naranja con canela)*

pannacotta della casa *(al cioccolato, frutti del bosco o caramello)*

carpaccio di ananas *(Carpaccio de piña)*

macedonia di frutta fresca

tiramisú classico fatto in casa

delizia di limone fatta in casa *(Tiramisú al Limoncello)*

souffle al cioccolato

calzone di nutella

babá napolitano *(borracho ligero de ron)*

calzone di ricotta dolce

coppa semifreddo profiterol

creme brulee e frutti di bosco

coppa crema e pistacchio