

il
Piccolo
Biondo



L'art del sabor



A la nostra cuina, el temps és un ingredient més.
Cada elaboració neix de productes frescos de la més alta qualitat, preparacions fetes al moment per portar-les al teu plat i oferir-te una experiència que et transporti a la Itàlia tradicional.

*No tinguís pressa; qui espera per alguna cosa
bona, no espera en va.*



ANTIPASTI

Pa de massa mare

2.75 €

Pa de pagès elaborat diàriament al nostre forn de pedra.

Focaccia al rosmarino

6.75 €

Massa de pa italiana amb més de 48 hores de fermentació.

Carbo papas

9.75 €

Patates fregides amb carbo crema casolana, guanciale cruixent i formatge pecorino romano DOP i pebre negre.

Provolone al forno

13.0 €

Formatge provolone al forn amb fines herbes.

Calamari fritti

14.0 €

Calamar fresc de platja fregit amb farina tamisada.

Parmigiana di melanzane

16.0 €

Lasanya d'albergínia fregida, tomàquet San Marzano DOP, mozzarella i parmesà ratllat amb una fulla d'alfàbrega sobre una pinzellada de pesto de pistatxo.

Cozze al vapore o marinara

14.5 €

Musclos frescos al vapor o a la marinera amb daus de pa torrat.

Soute di marisco

19.0 €

Cassola de marisc amb cloïsses, musclos, gambes i calamars en salsa marinera amb daus de pa torrat.

Mortadella con burrata

18.0 €

Mortadella fresca amb burrata di bufala campana DOP i crema de pistatxo amb una fulla d'alfàbrega fresca.

Carpaccio di solomillo

19.5 €

Fines làmines de filet de vedella, oli, pebre i làmines de formatge parmesà.

Carpaccio di polpo

19.0 €

Fins talls de pop de platja km0, julivert, api, oli, sal i pebre rosa.

Polpo alla Luciana

19.5 €

Sofregit napolità tradicional amb pop de platja km0, a base de tomàquet, tàperes i olives negres d'Aragó.



Gluten



Lactosa



Marisc



Peix



Fruits Secs



Ou

INSALATA

Carpaccio di pomodoro Monte Rosa

17.0 €

Fines làmines de tomàquet Monte Rosa, burrata di bufala campana DOP i oli de pesto.

Della casa

13.5 €

Mix de verds, tonyina, blat de moro, ceba, tomàquet cherry i olives negres.

CARNE E PESCE

Filet de vedella

27.0 €

Filet de vedella amb salsa de tòfona negra i bolets o salsa d'oporto reduïda.

Orella d'elefant (400gr)

27.0 €

Costelló de vedella gallega arrebossat amb patates fregides.

Llenguado a la llimona

26.5 €

Llenguado de llotja lleugerament cuinat amb mantega i aroma de llimona.

RISOTTO

Parmigiano Reggiano

19.5 €

(amb guanciale cruixent +4.5€)

Arròs carnaroli preparat a taula dins del formatge Parmigiano Reggiano DOP de més de 24 mesos de curació.

Al llamàntol

28.0 €

Arròs carnaroli, fumé de gambes i llamàntol fresc.



Gluten



Lactosa



Marisc



Peix



Fruits Secs



Ou

PASTA

Mezze rigatoni alla carbonara    16.5 €

(amb tartufo +3.5€)

Pasta italiana tèbia amb formatge pecorino romano DOP, carbo crema casolana, guanciale cruixent i pebre negre.

Mezze maniche al pesto di pistacchio e mortadella    16.5 €

Pasta tèbia amb pistatxo, alfàbrega, formatge parmesà, mortadella cruixent i AOVE.

Pappardelle a la bolognesa  16.5 €

Salsa de tomàquet San Marzano DOP i ossobuco de vedella cuinat durant 8 hores a foc lent.

Pappardelle alla carbonara di mare     21.0 €

Fumé de gambes, gamba fresca, calamars, petxines variades, ou, formatge pecorino i un toc de nata.

Paccheri alla siciliana burrata   18.5 €

Salsa de tomàquet cherry vermell, albergínia, formatge parmesà reggiano, alfàbrega i burrata di bufala campana DOP.

Fettuccine Alfredo    19.5 €

(amb guanciale cruixent +4.5€)

Preparats a taula dins del formatge Parmigiano Reggiano DOP de més de 24 mesos de curació.

Fettuccine al frutti di mare    21.0 €

Amb salsa marinera reduïda, cloïsses, musclos, calamars i gambes.

Linguine capesante   19.5 €

Linguine saltejats amb petxines variades, bitxo, all i oli AOVE, acabat amb ratlladura de llimona.

Linguine alle vongole   17.5 €

Amb reducció de salsa marinera blanca, tomàquet cherry, cloïsses i julivert.

Paccheri al carabineros    28.5 €

L'estrella de la cuina, amb salsa marinera, gamba carabinera i cherry vermell.

Fettuccine ricci gamberi e bottarga    20.5 €

Fumet de gamba, eriçó de mar, llagostí tigre i ratlladura de bottarga.



Gluten



Lactosa



Marisc



Peix



Fruits Secs



Ou

PIZZA

Marinara Partenope

16.5 €

Tomàquet San Marzano DOP, cherry vermell i groc, all, orenga, oliva negra de Gaeta i anxoves de Cetara.

Ibèrica

21.5 €

Tomàquet San Marzano DOP, cherry vermell i groc, pernil ibèric, burrata di bufala campana DOP i parmesà reggiano.

Margherita

13.5 €

Tomàquet San Marzano DOP, Fior di latte (mozzarella), alfàbrega fresca, parmigiano reggiano i AOVE.

Prosciuto e funghi

14.5 €

Tomàquet San Marzano DOP, Fior di latte (mozzarella), pernil dolç i xampinyons frescos.

Capricciosa

17.0 €

Tomàquet San Marzano DOP, Fior di latte (mozzarella), pernil dolç, salami dolç, xampinyons, carxofa i oliva negra.

Diavola

17.0 €

Tomàquet San Marzano DOP, Fior di latte (mozzarella), alfàbrega, salami picant i nduja calabrese.

La Tonnata

18.0 €

Provola fumada di Sori DOP, fines làmines de rodó de vedella, crema tonnata i tàpera XL.

4 formaggi

17.5 €

Provola fumada, alfàbrega fresca, erborinato di Alta Mangiuria, ricotta di bufala i pecorino romano DOP.

Vegetariana

18.0 €

Fior di latte (mozzarella), cherry vermell i groc, xampinyons frescos, albergínia, carbassó i pebrot vermell.

Carbonara

17.0 €

(amb tartufo + 3.5€)

Fior di latte (mozzarella), provola, carbo crema casolana, guanciale cruixent, parmesà reggiano i pecorino romano.

Sobrasada e miele

16.5 €

Fior di latte (mozzarella), sobrasada de Mallorca, stracciatella de burrata di bufala, mel natural km0, crumble d'ametlla cruixent i ratlladura de taronja.

Mortadella e pistacchio

19.0 €

Fior di latte (mozzarella), mortadella fresca, crema de pistatxo, ricotta, pistatxo fresc i parmesà reggiano.

Spacca napoli

18.5 €

Tomàquet San Marzano DOP, fior di latte (mozzarella), pernil dolç, salami dolç, crema de ricotta di bufala i ratlladura de parmesà reggiano.

Oro Tropicale

18.5 €

Provola fumada di Sori DOP, formatge erborinato amb mango, tàrtar de gamba fresca, crema de ricotta di bufala amb mango, ratlladura de llimona i menta.

Black Angus

19.0 €

Provola fumada di Sori DOP, cherry groc Principe Borghese, alfàbrega, bresaola de Black Angus, stracciatella di bufala, tarallo napoletano escampat i ratlladura de llimona.

La Nerano di Gennaro

17.0 €

Crema de carbassó i menta, provola fumada di Sori DOP, provolone del Monaco DOP fos, carbassó, stracciatella di bufala di Sori i oli de menta.



Gluten



Lactosa



Marisc



Peix



Fruits Secs



Ou

DOLCI

Pizza di Nutella

12.5 €

Base de pizza napolitana amb kilos i kilos de Nutella, servida a taula.

Tiramisu fatto a mano

8.0 €

Recepta tradicional amb Savoiardi banyats en cafè d'especialitat, crema mascarpone i cacau en pols.

Cheesecake

7.5 €

Recepta artesanal amb diferents gustos.

Gelatto alla vaniglia o al cioccolato

7.5 €

Gelat de vainilla o xocolata.

Coulant al cioccolato con gelato (Opció sense gluten)

8.5 €

Coulant de xocolata amb centre de praliné i gelat de vainilla.

Affogato

6.5 €

Gelat de vainilla amb un espresso intens.

Tòfones de xocolata artesanes (4 unitats)

7.5 €

Mix de tòfones blanques i negres artesanes.

Gelato al sorbetto

7.0 €

Gelat de sorbet de llimona o gerd.



Gluten



Lactosa



Fruits Secs



Ou

VINO BIANCHI

Freye (ESP)* Pénedes · Parellada. Fresc i afruitat, amb notes cítriques, fruita blanca i final lleuger.	4.0 / 19.5 €	Sorso Divino (ITA)* Abruzzo · Pinot Grigio. Lleuger i refrescant, amb notes cítriques, fruita de pinyol i final sec elegant.	4.0 / 19.5 €
Malvasia de Sitges D.O. (ESP) Pénedes · Malvasía (KM0). Fresc i elegant, amb fruita blanca, notes florals i caràcter mediterrani de Sitges.	21.5 €	Piano Maltese (ITA) IGT Terre Siciliane · Chardonnay. Aromàtic i mediterrani, amb fruita madura, notes herbàcies i final persistent.	22.0 €
Jose Pariente (ESP) Rueda · Verdejo. Fresc i vibrant, amb fruita blanca, notes cítriques i final llarg elegant.	24.0 €	Mora e memo (ITA) Sardinia · Vermentino. Fresc i mineral, amb fruita blanca, notes salines i final llarg.	26.0 €
Cultivare (ESP) Pénedes · Xarel·lo. Suau i afruitat, amb fruita blanca madura, notes florals i final rodó.	24.0 €	Bellaria (ITA) Greco di Tufo DOP. Sec i estructurat, amb fruita blanca madura, notes minerals i final llarg.	29.5 €

VINO ROSSO

Ojo Plato (ESP)* Ribera del Duero · Tempranillo. Lleuger i afruitat, amb fruita vermella fresca, taní suau i final fàcil.	4.0 / 19.5 €	Numeri Divini (ITA)* Campania · Aglianico. Potent i estructurat, amb fruita negra madura, espècies i taní ferm persistent.	4.0 / 19.5 €
Cap de Pera (ESP) Montsant · Blend. Equilibrat i amb caràcter, fruita vermella madura, espècies suaus i taní amable.	22.0 €	Alto Reale (ITA) Sicilia DOC · Nero D'Avola. Intens i càlid, amb fruita negra madura, notes especiades i final rodó.	22.0 €
Ramón Bilbao (ESP) Rioja · Tempranillo. Elegant i equilibrat, amb fruita vermella, notes de roure i final llarg.	23.0 €	Gianni Mascarelli (ITA) Abruzzo · Montepulciano. Equilibrat i sucós, amb fruita vermella madura, notes suaus i taní amable.	24.0 €
Luís Cañas (ESP) Rioja · Tempranillo. Intens i estructurat, amb fruita negra madura, espècies i taní ferm.	26.0 €	Pietro Beconcini (ITA) Toscana · Chianti Reserva. Elegant i estructurat, amb fruita vermella, notes especiades i final llarg persistent.	29.5 €

*Preus dels vins indicats per copa i/o ampolla sencera.



ROSATO · LAMBRUSCO

Lambrusco rosato

Emilia Romagna (ITA)

22.5 €

Reggio Emilia · Lambrusco. Fresc i lleuger, amb fruita vermella, notes florals i final suau refrescant.

Lambrusco Remigio

Grasparossa (ITA)

22.5 €

Reggio Emilia · Grasparossa. Intens i afruitat, amb fruita negra, bombolla fina i final lleugerament sec.

Lambrusco rosso

Emilia Romagna (ITA)

23.5 €

Reggio Emilia · Lambrusco. Lambrusco. Lleuger i sucós, amb fruita vermella madura, bombolla suau i final fresc.

Freye rosé (ESP)

21.5 €

Péneles · Syrah / Sumos. Fresc i afruitat, amb fruita vermella, notes florals i final lleuger refrescant.

CAVAS

Mastinguett Brut

Nature (ESP)*

4.0 / 19.5 €

Pénedes · Macabeo. Sec i vibrant, amb notes cítriques, bombolla fina i final net persistent.

Prosecco Brut

Conca d'Oro (ITA)

21.0 €

Prosecco Superiore · Glera. Fresc i delicat, amb fruita blanca, bombolla lleugera i final suau afruitat.

Solo Vida by

Tomorrowland (ESP)

39.5 €

Pénedes · Chardonnay. Elegant i festiu, amb notes de fruita blanca, bombolla fina i final llarg.

Mastinguett Brut Rosé (ESP)

19.5 €

Pénedes · Garnacha y trepat. Fresc i elegant, amb fruita vermella, bombolla fina i final sec equilibrat.

*Preus dels vins indicats per copa i/o ampolla sencera.

SPRITZ

Aperol	8.0 €	Bellini	9.0 €
Refrescant i cítric, Aperol, taronja, bombolla lleugera i final lleugerament amarg.		Suau i afruitat, préssec, bombolla lleugera i final dolç delicat elegant.	
Campari	8.0 €	Vermut	9.0 €
Intens i amarg, Campari, taronja, bombolla fina i final persistent refrescant.		Aromàtic i fresc, vermut blanc, notes herbàcies, bombolla lleugera i final suau.	
Limoncello spritz	8.0 €	Crodino 0,0%	4.5 €
Refrescant i cítric, limoncello, llimona, bombolla lleugera i final dolç equilibrat.		Refrescant i amarg, amb notes cítriques, herbàcies i final lleuger.	
Nil Spritz	9.0 €		
Fresc i floral, saüc, llima, menta i bombolla lleugera amb final suau.			

BEVANDE

Sangria de vi negra	23.5 €	Mojito	9.0 €
Sangria de cava	27.5 €	Mojito de sabors	9.5 €
Vermut rosso Perucchi	4.75 €	Mojito 0,0%	7.0 €
Martini bianco	5.5 €	Alhambra Verde Reserva 1925	4.0 €
Tinto de verano	4.5 €	San Miguel 0,0% torrada	3.5 €
Mimosa	6.5 €		

Els nostres artistes principals

Ernest Cebrià

· Direttore ·

Gabriele Abbate

· Chef ·

Sergio Núñez

· Sous chef ·

Gennaro Vatieri

· Maestro pizzaiolo ·

Kaiz Hamdi

· Pizzaiolo ·

Aitor Martínez

· Maître ·

Alberto Rubio

· Cameriere ·

Lavinia Moreno

· Cameriera ·

Fransheska Guadama

· Cameriera ·



Passeig Marítim 246, Castelldefels