

*il*  
Piccolo  
Biondo



## El arte del sabor



En nuestra cocina, el tiempo es un ingrediente más.  
Cada elaboración nace de productos frescos de la más alta calidad,  
producciones realizadas al momento para llevarlas a tu plato y  
ofrecerte una experiencia que te transporte a la Italia tradicional.

*No tengas prisa; quien espera por algo bueno, no espera en vano.*



# ANTIPASTI

## Pane de masa madre

2.75 €

Pan de hogaza elaborado a diario en nuestro horno de piedra.

## Focaccia al rosmarino

6.75 €

Masa de pan italiana con más de 48 horas de fermentación.

## Carbo papas

9.75 €

Patatas fritas con carbo crema casera, guanciale crujiente y queso pecorino romano DOP y pimienta negra.

## Provolone al forno

13.0 €

Queso provolone horneado con finas hierbas.

## Calamari fritti

14.0 €

Calamar fresco de playa frito en harina tamizada.

## Parmigiana di melanzane

16.0 €

Lasagna de berenjena frita, tomate San Marzano DOP, mozzarella y parmesano rallado con una hoja de albahaca montada sobre una pincelada de pesto de pistacho.

## Cozze al vapore o marinara

14.5 €

Mejillones frescos al vapor o a la marinera con dados de pan tostado.

## Soute di marisco

19.0 €

Cazuela de mariscos con almejas, mejillones, gambas y calamares en salsa marinera con dados de pan tostado.

## Mortadella con burrata

18.0 €

Mortadella fresca con burrata di bufala campana DOP, y crema de pistachos con una hoja de albahaca fresca.

## Carpaccio di solomillo

19.5 €

Finas lonchas de solomillo de ternera, aceite, pimienta y láminas de queso parmesano.

## Carpaccio di polpo

19.0 €

Finos cortes de pulpo de playa km0, perejil, apio, aceite, sal y pimienta rosa.

## Polpo alla Luciana

19.5 €

Tradicional soffrito napolitano con pulpo de playa km0 a base de tomate, alcaparras y olivas negras de Aragón.



Gluten



Lactosa



Marisco



Pescado



Frutos Secos



Huevo

# INSALATA

## Carpaccio di pomodoro Monte Rosa

17.0 €

Finas láminas de tomate monte rosa, burrata di bufala campana DOP y aceite de pesto.

## Della casa

13.5 €

Mix de verdes, atún, maíz, cebolla, tomate cherry y aceitunas negras.

# CARNE E PESCE

## Solomillo de ternera

27.0 €

Solomillo de ternera con salsa de trufa negra y setas o salsa oporto reducida.

## Oreja de elefante (400gr)

27.0 €

Chuleton de ternera gallega rebozado con patatas fritas.

## Lenguado al limón

26.5 €

Lenguado de lonja ligeramente cocinado con mantequilla y aroma de limón.

# RISOTTO

## Parmigiano Reggiano

19.5 €

(con guanciaie crujiente +4.5€)

Arroz carnaroli preparado en mesa dentro del queso Parmigiano Reggiano DOP de más de 24 meses de curación.

## Al bogavante

28.0 €

Arroz carnaroli, Fumé de gambas y bogavante fresco.



Gluten



Lactosa



Marisco



Pescado



Frutos Secos



Huevo

# PASTA

**Mezze rigatoni alla carbonara**    16.5 €  
(con tartufo +3.5€)

Clásica pasta tibia italiana con queso pecorino romano DOP, carbo crema casera, guanciale crujiente y pimienta negra.

**Mezze maniche al pesto di pistacchio e mortadella**    16.5 €  
Pasta tibia con pistacho, albahaca, queso parmesano, mortadela crujiente y AOVE.

**Pappardelle a la bolognesa**  16.5 €  
Salsa de tomate San Marzano DOP y ossobuco de ternera cocinado durante 8 horas a fuego lento.

**Pappardelle alla carbonara di mare**     21.0 €  
Fumé de gambas, gamba fresca, calamares, zamburiñas, huevo, queso pecorino y un toque de nata.

**Paccheri alla siciliana burrata**   18.5 €  
Salsa de tomate cherry rojo, berenjena, queso parmesano reggiano, albahaca y burrata di bufala campana DOP.

**Fettuccine Alfredo**    19.5 €  
(con guanciale crujiente +4.5€)  
Preparados en mesa dentro del queso Parmigiano Reggiano DOP de más de 24 meses de curación.

**Fettuccine al frutti di mare**    21.0 €  
Con salsa marinera reducida, almejas, mejillones, calamares y gambas.

**Linguine capesante**   19.5 €  
Linguine salteados con zamburiñas, guindilla, ajo y aceite AOVE coronado con ralladura de limón.

**Linguine alle vongole**   17.5 €  
Con reducción de salsa marinera blanca, tomate cherry, almejas y perejil.

**Paccheri al carabineros**    28.5 €  
La estrella de la cocina, con salsa marinera, gamba caribinera y cherry rojo.

**Fettuccine ricci gamberi e bottarga**    20.5 €  
Fumé de gamba, erizo de mar, langostino tigre y ralladura de bottarga.



# PIZZA

## Marinara Partenope

16.5 €

Tomate San Marzano DOP, cherry rojo y amarillo, ajo, orégano, oliva negra de Gaeta y anchoas de Cetara.

## Ibérica

21.5 €

Tomate San Marzano DOP, cherry rojo y amarillo, jamón ibérico, burrata di bufala campana DOP, y parmesano reggiano.

## Margherita

13.5 €

Tomate San Marzano DOP, Fior di latte (mozzarella), albahaca fresca, parmigiano reggiano y AOVE.

## Prosciutto e funghi

14.5 €

Tomate San Marzano DOP, Fior di latte (mozzarella), jamón dulce y champiñones frescos.

## Capricciosa

17.0 €

Tomate San Marzano DOP, Fior di latte (mozzarella), jamón dulce, salami dulce, champiñones, alcachofa y oliva negra.

## Diavola

17.0 €

Tomate San Marzano DOP, Fior di latte (mozzarella), albahaca, salami picante y nduja calabrese.

## La Tonnata

18.0 €

Provola ahumada di Sori DOP, finas lonchas de redondo de ternera, crema tonnata y alcaparra XL.

## Spacca napoli

18.5 €

Tomate San Marzano DOP, fior di latte (Mozzarella), jamón dulce, salami dulce, crema de ricotta di bufala y ralladura de parmesano reggiano.

## Vegetariana

18.0 €

Fior di latte (mozzarella), cherry rojo y amarillo, champiñones frescos, berenjena, calabacín y pimiento rojo.

## Carbonara

17.0 €

(con tartufo + 3.5€)

Fior di latte (mozzarella), provola, carbo crema casera, guanciale crujiente, reggiano y pecorino romano.

## Sobrasada e miele di verano

16.5 €

Fior di latte (mozzarella), sobrasada de Mallorca, stracchiarella di burrata di bufala, miel natural km0, crumble de almendra crujiente y ralladura de naranja.

## Mortadella e pistacchio

19.0 €

Fior di latte (mozzarella), mortadela fresca, crema de pistacho, ricotta, pistacho fresco y parmesano reggiano.

## 4 formaggi

17.5 €

Provola ahumada, albahaca fresca, erborinato di Alta Mangiuria, ricotta di bufala, y pecorino romano DOP.

## Oro Tropicale

18.5 €

Provola ahumada di Sori DOP, queso erborinato al mango, tartar de gamba fresca, crema de ricotta di bufalo al mango, ralladura de limón y menta.

## Black Angus

19.0 €

Provola ahumada di Sori DOP, cherry amarillo Principe Borghese, albahaca, bresaola de Black Angus, stracchiarella di bufala, tarallo napoletano espolvoreado y ralladura de limón.

## La Nerano di Gennaro

17.0 €

Crema de calabacín y menta, provola ahumada di Sori DOP, provolone del Monaco DOP fundido, calabacín, stracchiarella di bufala di Sori y aceite a la menta.



# DOLCI

## Pizza di Nutella

12.5 €

Base de pizza napolitana con kilos y kilos de Nutella servido en la mesa.

## Tiramisu fatto a mano

8.0 €

Receta tradicional con Savoiardi bañados en café de especialidad, crema mascarpone y cacao en polvo.

## Cheesecake

7.5 €

Receta artesanal con diferentes sabores.

## Gelatto alla vaniglia o al cioccolato

7.5 €

Helado de vainilla o chocolate.

## Coulant al cioccolato con gelato (Opción sin gluten)

8.5 €

Coulant de chocolate con centro de praliné y helado de vainilla.

## Affogato

6.5 €

Helado de vainilla con un espresso intenso.

## Trufas de chocolate artesanas (4 unidades)

7.5 €

Mix de trufas blancas y negras artesanas.

## Gelato al sorbetto

7.0 €

Helado de sorbete de limón o frambuesa.



Gluten



Lactosa



Frutos Secos



Huevo

# VINO BIANCHI

|                                                                                                                                                          |              |                                                                                                                                                  |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Freye (ESP)*</b><br>Pénedes · Parellada. Fresco y afrutado, con notas cítricas, fruta blanca y final ligero.                                          | 4.0 / 19.5 € | <b>Sorso Divino (ITA)*</b><br>Abruzzo · Pinot Grigio. Ligero y refrescante, con notas cítricas, fruta de hueso y final seco elegante.            | 4.0 / 19.5 € |
| <b>Malvasia de Sitges D.O. (ESP)</b><br>Pénedes · Malvasía (KM0). Fresco y elegante, con fruta blanca, notas florales y carácter mediterráneo de Sitges. | 21.5 €       | <b>Piano Maltese (ITA)</b><br>IGT Terre Siciliane · Chardonnay. Aromático y mediterráneo, con fruta madura, notas herbáceas y final persistente. | 22.0 €       |
| <b>Jose Pariente (ESP)</b><br>Rueda · Verdejo. Fresco y vibrante, con fruta blanca, notas cítricas y final largo elegante.                               | 24.0 €       | <b>Mora e memo (ITA)</b><br>Sardinia · Vermentino. Fresco y mineral, con fruta blanca, notas salinas y final largo.                              | 26.0 €       |
| <b>Cultivare (ESP)</b><br>Pénedes · Xarel·lo. Suave y afrutado, con fruta blanca madura, notas florales y final redondo.                                 | 24.0 €       | <b>Bellaria (ITA)</b><br>Greco di Tufo DOP. Seco y estructurado, con fruta blanca madura, notas minerales y final largo.                         | 29.5 €       |

# VINO ROSSO

|                                                                                                                                  |              |                                                                                                                                                  |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Ojo Plato (ESP)*</b><br>Ribera del Duero · Tempranillo. Ligero y afrutado, con fruta roja fresca, tanino suave y final fácil. | 4.0 / 19.5 € | <b>Numeri Divini (ITA)*</b><br>Campania · Aglianico. Potente y estructurado, con fruta negra madura, especias y tanino firme persistente.        | 4.0 / 19.5 € |
| <b>Cap de Pera (ESP)</b><br>Montsant · Blend. Equilibrado y con carácter, fruta roja madura, especias suaves y tanino amable.    | 22.0 €       | <b>Alto Reale (ITA)</b><br>Sicilia DOC · Nero D'Avola. Intenso y cálido, con fruta negra madura, notas especiadas y final redondo.               | 22.0 €       |
| <b>Ramón Bilbao (ESP)</b><br>Rioja · Tempranillo. Elegante y equilibrado, con fruta roja, notas de roble y final largo.          | 23.0 €       | <b>Gianni Mascarelli (ITA)</b><br>Abruzzo · Montepulciano. Equilibrado y jugoso, con fruta roja madura, notas suaves y tanino amable.            | 24.0 €       |
| <b>Luís Cañas (ESP)</b><br>Rioja · Tempranillo. Intenso y estructurado, con fruta negra madura, especias y tanino firme.         | 26.0 €       | <b>Pietro Beconcini (ITA)</b><br>Toscana · Chianti Reserva. Elegante y estructurado, con fruta roja, notas especiadas y final largo persistente. | 29.5 €       |

\*Precios de los vinos indicados para copa y/o botella entera.



# ROSATO · LAMBRUSCO

## Lambrusco rosato

**Emilia Romagna (ITA)**

22.5 €

Reggio Emilia · Lambrusco. Fresco y ligero, con fruta roja, notas florales y final suave refrescante.

## Lambrusco rosso

**Emilia Romagna (ITA)**

23.5 €

Reggio Emilia · Lambrusco. Ligero y jugoso, con fruta roja madura, burbuja suave y final fresco.

## Lambrusco Remigio

**Grasparossa (ITA)**

22.5 €

Reggio Emilia · Grasparossa. Intenso y afrutado, con fruta negra, burbuja fina y final ligeramente seco.

## Freye rosé (ESP)

21.5 €

Péneles · Syrah / Sumos. Fresco y afrutado, con fruta roja, notas florales y final ligero refrescante.

# CAVAS

## Mastinguett Brut

**Nature (ESP)\***

4.0 / 19.5 €

Pénedes · Macabeo. Seco y vibrante, con notas cítricas, burbuja fina y final limpio persistente.

## Solo Vida by

**Tomorrowland (ESP)**

39.5 €

Pénedes · Chardonnay. Elegante y festivo, con notas de fruta blanca, burbuja fina y final largo.

## Prosecco Brut

**Conca d'Oro (ITA)**

21.0 €

Prosecco Superiore · Glera. Fresco y delicado, con fruta blanca, burbuja ligera y final suave afrutado.

## Mastinguett Brut Rosé (ESP)

19.5 €

Pénedes · Garnacha y trepat. Fresco y elegante, con fruta roja, burbuja fina y final seco equilibrado.

\*Precios de los vinos indicados para copa y/o botella entera.

# SPRITZ

## Aperol

8.0 €

Refrescante y cítrico, Aperol, naranja, burbuja ligera y final ligeramente amargo.

## Campari

8.0 €

Intenso y amargo, Campari, naranja, burbuja fina y final persistente refrescante.

## Limoncello spritz

8.0 €

Refrescante y cítrico, limoncello, limón, burbuja ligera y final dulce equilibrado.

## Nil Spritz

9.0 €

Fresco y floral, saúco, lima, menta y burbuja ligera con final suave.

## Bellini

9.0 €

Suave y afrutado, melocotón, burbuja ligera y final dulce delicado elegante.

## Vermut

9.0 €

Aromático y fresco, vermut blanco, notas herbales, burbuja ligera y final suave.

## Crodino 0,0%

4.5 €

Refrescante y amargo, con notas cítricas, herbales y final ligero.

# BEVANDE

## Sangría de vino tinto

23.5 €

## Sangría de cava

27.5 €

## Vermut rosso Perucchi

4.75 €

## Martini bianco

5.5 €

## Tinto de verano

4.5 €

## Mimosa

6.5 €

## Mojito

9.0 €

## Mojito de sabor

9.5 €

## Mojito 0,0%

7.0 €

## Alhambra Verde Reserva 1925

4.0 €

## San Miguel 0,0% tostada

3.5 €

# Nuestros artistas principales

**Ernest Cebrià**

· *Direttore* ·

---

**Gabriele Abbate**

· *Cheff* ·

**Sergio Núñez**

· *Sous cheff* ·

---

**Gennaro Vatieri**

· *Maestro pizzaiolo* ·

**Kaiz Hamdi**

· *Pizzaiolo* ·

---

**Aitor Martínez**

· *Maître* ·

**Alberto Rubio**

· *Cameriere* ·

**Lavinia Moreno**

· *Cameriera* ·

**Fransheska Guadama**

· *Cameriera* ·



Passeig Marítim 246, Castelldefels