

ANTIPASTI

per compartir com a aperitiu

Mini olivera d'olives farcides de carn i fregides	7
Vitello Tonnato Vedella amb salsa de tonyina	15
Caponata siciliana, guisat de verdures agredolces	11
Croquetes de mortadella amb allioli de pistatxo	7
Amanida de burrata amb tomàquet fresc i ruca	15
Taula de formatges i embotits italians	22
Calamars i gambons fregits amb maionesa de llima	15
Amanida de ventresca de tonyina amb vinagreta de mostassa i mel	15
Tàrtar de salmó marinat amb crumble al romaní i mousse d'anet	16
Patates rústiques, allioli i salsa arrabbiata	7
Focaccina 6,8	Mix olives amanides 4.5

PRIMERS

pasta fresca casolana feta a mà

Parmigiana d'albergínies clàssica	15
Tagliolini a la carbonara amb guanciale, ou i pecorí	16
Tagliatelle amb gambes, burrata i ratlladura de llima	19
Tagliolini amb marisc	18
Pappardelle a la bolonyesa amb formatge parmesà	17
Gnocchi amb gorgonzola, peres caramel·litzades i nous	18
Tagliolini 'alla zozzona' amb tomàquet, guanciale, butifarra, ou i formatge pecorino	17
Raviolis farcits de llamàntol i demi-glace de gambes	19
Risotto amb tomàquet, burrata i granet de pistatxo	18
Lasagne clàssica a la bolonyesa	16

SEGONS

carns i peixos

Filet de llobarro a la planxa amb wok de verdures, soja i sèsam	22
Bacallà a la mediterrània amb tomàquet, olives i tàperes	22
Mandonguilles de la nonna amb salsa de tomàquet i parmigiano	16
El nostre pollastre a la caçadora amb xips de patata	18
Escalops de vedella a la llimona amb pebre i ruca	18



PIZZA

mozzarella Fior di Latte · massa d'alta hidratació · 72 hores de fermentació

Marinara tomàquet, all, orenga	8
Tomàquet Margherita, mozzarella, albahaca	9,5
Vegetariana mozzarella, crema carbassó, tomàquet sec, ricotta a la menta, xips d' moniato	15
Pernil i xampinyons tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons	13
Imbufalita tomate, mozzarella, mozzarella de búfala, albahaca	14
Tomàquet Lucifer, mozzarella, escamorza, xoriço picant, ceba, orenga	15
Parmigiana 2 . 0 tomàquet, mozzarella, berenjena, parmesà, oli d'albahaca	15
Mortadella DOP mozzarella, mortadella, burrata i granulats de pistatxo	16
Tonyina i ceba tomàquet, mozzarella, tonyina, ceba, orenga	16
Mozzarella Blancaneus, gorgonzola, taleggio, parmesà, pebre negre	15
Mozzarella rústica, butifarra, ceps, patates al forn, crema de parmesà	17
Donna Summer mozzarella, ruca, pernil de Parma, tomàquets cherry, parmesà	17
Mozzarella deliciosa, alcachofas, pernil de Parma, mozzarella de búfala	18
Violenta mozzarella, scamorza, 'nduja, grelos, tomate seco y orégano	anys
Mozzarella leccabaffi, scamorza, ceps, trufa, perejil, parmesà	16
3 Stagioni tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xoriço picant, xampinyons, olives, carxofes, ruca, parmigià	18
Riviera tomàquet, burrata, mix tomàquet, rucula, anxoves, oli de llima	anys
Calzone de tomàquet, mozzarella, jamon dolç / xoriço picante	17

POSTRES

casolans i artesanals

Tiramisú del xef les nostres postres clàssiques i més conegudes	
Cannolo Siciliano massa crujiante, ricotta dolça i pistatxo	7
Panna cotta amb nutella / fruits vermells	6.5
Pastís de làvia amb crema pastissera i pinyons torrats	7
Pastís de formatge parmigià amb coulis de fruits vermells	7

LeccaBaffi:
expressió italiana que significa “tan deliciós que et llepis (lecca) els bigotis (baffi)” La nostra filosofia és de crear plats de la tradició italiana amb un toc d'innovació

SPRITZERIA

APEROL / CAMPARI / SELECT / LIMONCELLO / HUGO

8

CÒCTELS

MILAN - TORÍ SHAKED (Martini Rosso, Campari, Llima)	8
NEGRONI (Martini Rosso, Campari, Gin)	10
MARGARITA (Tequila, Triple sec, Llima)	10
OLD FASHIONED (Bourbon, Sugar, Soda, Angostura)	12
BASIL SMASH (Ginebra, Lime, Sugar, Albahaca)	12
MOSCOW, Lime'UMIS'Gi	12
Munger MARTINI (Baileys, Kahlúa, Espresso, Sugar, Cacau)	12
ITALIAN DREAMS (Amaretto di Saronno, Prosecco, Suc de Taronja)	10
MOJITO (Rom, Llima, Sucre, Menta, Soda)	12
BLOODY MARY (Vodka, Suc de tomàquet, Llima, Tabasco, Worcestershire, Salt'Aged', Gibraltar) Llima)	11
PORNSTAR MARTINI (Vodka, Vainilla, Passoa, Prosecco) CAIPIRINHA DE	14
POMELO (Cachaça, Lima, Sucre, Pomelo)	12

GIN-TÒNICS

LICORS

CERVESES

Bombay	9	Caol Ila 12 single malt (whisky)	15	Mahou	2.5 3.5 5
Beefeater	9	Zacapa 23 rom	14	Nomada IPA	3.8 6 9
Bombay Sapphire	10	Vodka Kauffman	14	Mahou (ampolla)	3.5
Seagram	10	Vodka Belvedere	13	Mahou 0,0%	3.5
G'vine	14	Jack Daniel's etiqueta blanca	8	CERVESES ARTESANES	
Mare	14	Dewar's	8		
Bobby's	14	Grappa	5		
Hendrick	12	Grappa en barrica	7		
		Grappa de Amarone	8	Baladin Nazionale Baladin	5.8 12
				Rock'n'Roll Baladin Super	5.8 12
				Bitter	5.8 12

CAFETERIA SENSE ALCOHOL

Cafè	1.5	Aigua KMO (0,75)	2
Tallat	1.6	Aigua St Aniol (0,5)	2.8
Cafè Descafeïnat	1.6	Pepsi / Pepsi Zero / 7Up Lipton Iced Tea /	3.6
Cappuccino	2.5	Aquarade	3.6
Cafè amb llet	2.5	Zumos (piña, melocotón, naranja, tomate)	3.6
Carallet	3.2	Chinotto Lurisia (Coca Cola italiana)	3.6
Amaro	5	Aranciata Lurisia (Fanta italiana)	3.6
Carajillo	3	Spritz Sin Alcohol (amarg Alcohol, pro.)	8
Te/Infusions	2.5	Vermuta 0%	4.5

SUPLEMENT TERRASSA 10%



BEST ITALIAN
RESTAURANT
IN BARCELONA



discovery+