

Antipasti/Platillos/Starters

CROCCHETTA DI GORGONZOLA - 2,70



Croqueta de patata, queso Gorgonzola, confit de tomate, orégano
Croqueta de patata, formatge Gorgonzola, confitura de tomàquet, orenga
Croquette with potato, Gorgonzola cheese, tomato confit, oregano

CROCCHETTA A LA CARBONARA - 2,70



Croqueta de patata, queso Pecorino, guanciale, emulsión de huevo
Croqueta de patata, formatge Pecorino, guanciale i emulsió d'ou
Croquette with potato, Pecorino cheese, guanciale, egg emulsion

CHIPS MOZZARELLA & AVOCADO - 12



Chips de patatas caseras, mozzarella fundida, guacamole, pico de gallo a la italiana
Xips de patata del dia, mozzarella fosa, alvocat, pico de gallo a la italiana
Homemade potato chips, melted mozzarella, guacamole, Italian pico de gallo

BRUSCHETTA NOSTROMO - 8 (2 un.)



Tostada de pan, tomate, filetes de atún, albahaca, aceite de oliva virgen extra
Pa torrat, tomàquet, filets de tonyina, alfàbrega, oli d'oliva verge extra
Toasted bread, tomato, tuna, fresh basil leaf, extra virgin olive oil

BRUSCHETTA DEI CUGINI - 9 (2 un.)



Tostada de pan, foie mi-cuit, carpaccio de ternera, aceite de trufa negra
Pa torrat, foie mi-cuit, carpaccio de vedella, oli de trufa negra
Toasted bread, foie micuit, beef carpaccio, black truffle oil

Pasta

BUCATINI ALL'AMATRICIANA - 14,50



Pasta bucatini, salsa de tomate, Guanciale, queso Pecorino
Pasta bucatini, salsa de tomaquet, Guanciale, formatge Pecorino
Pasta bucatini, tomato sauce, Guanciale, Pecorino chesse

LASAGNE ALLA BOLOGNESE - 14,50



Lasaña artesanal, boloñesa de ternera, Mozzarella, Parmigiano
Lasanya artesanal, bolonyesa de vedella, Mozzarella, Parmigiano
Artisanal lasagna, bolognese sauce, Mozzarella, Parmigiano cheese

Pizza Pinsa Romana

COCCINELLA - 11,50



Salsa de tomate, mozzarella, mozzarella de búfala, albahaca, pimienta
Salsa de tomàquet, mozzarella, mozzarella de búfala, alfàbrega, pebre
Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, fresh basil, black pepper

FANTASMA FORMAGGINO - 14,90



Mozzarella, gorgonzola, taleggio, cebolla roja, pimienta, pistacho picado
Mozzarella, gorgonzola, taleggio, ceba vermella, pebre, pistatxo picat
Mozzarella, gorgonzola cheese, taleggio cheese, red onion, black pepper, salty pistachio

PARMIGIANA DI MELANZANE - 9,90



Capas de berenjenas fritas, salsa de tomate, queso Parmigiano, Mozzarella
Albergínies fregides, tomàquet, queso Parmigiano, Mozzarella
Fried eggplant, tomato sauce, Parmigiano cheese, Mozzarella

BURRATA - 11



Queso burrata con pera a la miel y romero
Formatge burrata amb pera a la mel i romaní
Burrata cheese with pear with honey and rosemary

LOS HUEVOS DE BONIFACIO - 12,30



Huevos rotos con patatas fritas, ‘nduja (sobrasada picante), Parmigiano, albahaca, ajo tierno
Ous trencats amb patates fregides, ‘nduja (sobrassada picant), Parmigiano, alfàbrega, all tendre
Cracked eggs with fried potatoes, 'nduja (spicy sobrasada), Parmigiano, basil, garlic

PATATE FRITTE - 6



Patatas fritas con salsa BdB
Patates fregides amb salsa BdB
French fries with BdB souce

FOCACCIA GENOVESE - 2,50



Pan focaccia genovese / Focaccia genovese / *Genovese focaccia bread*

PACCHERI AL PESTO CON STRACCIATELLA - 15



Macarones gigantes, salsa de pesto casero, queso stracciatella (el queso es frío)
Macarons gegants, salsa de pesto casolà, formatge stracciatella (el formatge és fred)
Giant macarons, homemade pesto sauce, stracciatella cheese (the cheese is cold)

RAVIOLONE ALLA BURRATA - 15,70



Raviolis rellenos de burrata y tomate cherry, mantequilla emulsionada, espárragos
Raviolis farcits de burrata i tomàquet cherry, mantega emulsionada, espàrrecs
Ravioli stuffed with Burrata and cherry tomato, emulsified butter, asparagus

MORTAZZA E BURRATA - 18,70



Mozzarella, provolone, mortadela, burrata, pistacho picado y aceite de trufa negra
Mozzarella, provolone, mortadela, burrata, pistatxo picat i oli de tòfona negra
Mozzarella, provolone, mortadella, burrata, pistachio and black truffle oil

Insalate/Ensaladas/Salads

GARIBALDI - 12,50



Rúcula, pollo (marinado con pan y queso Parmigiano), manzana fresca, queso Grana Padano, maíz, vinagre balsámico
Rúcula amb pollastre marinat amb pa, formatge Parmigiano, poma fresca i blat de moro amanit, una vinagreta de bàlsamic de mòdena
Rocket salad, marinated chicken (with bread crumbs and Parmigiano cheese), diced apple, Grana Padano cheese, balsamic vinegar

LA BUFALA - 11,90



Mozzarella de búfala, alcachofas marinada, rúcula, tomate semiseco
Mozzarella de búfala, carxofes marinades, ruca, tomàquet semisec
Buffalo mozzarella, marinated artichokes, rocket salad, semi dry tomato

GUSTOSA - 12,50



Canonigo, aguacate, mango, bocconcini de mozzarella, tomate cherry, almendras tostadas, vinagreta de kiwi
Combinació de canonges, alvocat, mango, bocconcini de mozzarella, tomàquet cherry, ametlles torrades, vinagreta de kiwi
Canonigo lettuce, avocado, mango, mozzarella bocconcini, cherry tomato, toasted almonds, kiwi vinagrette

ACOMPÁÑALAS CON FOCACCIA GENOVESE + 2,50€
Enjoy your salad with our focaccia bread!



BdBurger

ACOMPÀÑA TU HABURGUESA CON PATATAS FRITAS 5,50 €
Gaudeix-ho amb les nostres patates fregides!
Enjoy it with our french fries!

MILANESE - 13

Pan brioche, Burger de ternera, queso Crescenza, Pancetta, huevo frito, espàrragos, lechuga, mayonesa
Pa brioix, Burger de vedella, formatge Crescenza, Pancetta, ou ferrat, espàrrecs, en-ciam, maionesa
Brioche bun, Beef burger, Crescenza cheese, Pancetta, fried egg, asparagus, lettuce, mayonnaise

NAPOLETANA - 13

Pan brioche, Burger de ternera, tomate braseado, Mozzarella de bufala, cebolla frita, salsa de albahaca, orégano
Pa brioix, Burger de vedella, tomàquet brasejat, mozzarella de bufala, ceba fregida, salsa d’alfàbrega, orenga
Briox bun, Beef burger, grilled tomato, buffalo mozzarella, fried onion, basil sauce, oregano

SAVOIA - 16,50

Pan brioche, burger de Angus, foie mi-cuit, queso Fontina, crema de trufa, alcachofas
Pa brioix, burger d'Angus, foie mi-cuit, formatge Fontina, crema de tòfona, arxofes
Brioche bread, Angus burger, foie mi-cuit, Fontina cheese, truffle cream, artichokes

PAN SIN GLUTEN 1€

Gluten free bread / Pa sense gluten

Dolci/Desserts

TIRAMISÙ - 7,50

(SHOW COOKING)

Tiramisù casero servido a la mesa/ Tiramisù casolà servit a la taula
Homemade tiramisù prepared at the table

PANNA COTTA - 6,50

Panna cotta de coco, mermelada de mango / Casolà de coco, melmelada de mango
Coconut panna cotta, mango marmelade

TORTA DI CIOCCOLATO - 7,50

Tarta con bizcocho de cacao rellena y recubierta de mousse de chocolate
Pastís amb pa de pessic de cacau farcit i recobert de mousse de xocolata
For chocolate lovers: chocolate cake filled and coated with chocolate mousse

CANNOLO SICILIANO - 6,50

Masa enrollada rellena de queso Ricotta, chocolate blanco, piel de naranja, pistacho
Massa farcida de formatge Ricotta, xocolata blanca, pell de taronja, festuc
Crispy dough roll filled with Ricotta cheese, white chocolate, orange peel, pistachio

CHEESECAKE AL CIOCCOLATO BIANCO - 7,50

Tarta de queso de chocolate blanco/Pastís de formatge/Cheesecake



PECCATO TUTTO PETTO! - 13

Pan brioche, burger de pechuga de pollo fileteada y rebozada con hierbas, queso Gorgonzola, pimienta lombardo, lechuga, mayonesa
Pa brioix, pit de pollastre, filetejat i arrebossat amb herbes, formatge Gorgonzola, pebre llombard, enciam i maionesa
Brioche bread, chicken burger (herb encrusted chicken breast), Gorgonzola cheese, Lombard pepper, lettuce, mayonnaise

TIROLO SMASH - 14

Pan bretzle, doble smash burger de ternera, queso Fontina, Speck, pepino tirolés, ketchup, mostaza
Pa bretzle, doble smash burger de vedella, formatge Fontina, speck, cogombre tirolès, ketchup, mostaza
Bretzle bun, double beef smash burger, Fontina cheese, Speck, Tyrolean cucumber, ketchup, mustard

L’EMIGRANTE - 16,50

Pan brioche, doble burger de ternera (2x120gr), aguacate, queso Fontina, chutney de mango, Speck, salsa maltese
Pa brioix, doble burger de vedella (2x120gr), alvocat, formatge Fontina, chutney de mango, Speck, salsa maltese
Brioche bun, double beef burger (2x120gr), avocado, Fontina cheese, mango chutney, Speck, maltese sauce

Reserva tu mesa

Reserve your table

Reserva tu mesa

Reserve your table

Reserva tu mesa

Reserve your table

Reserva tu mesa

Reserve your table

Reserva tu mesa

Reserve your table

Reserva tu mesa

Reserve your table

Reserva tu mesa

Reserve your table

Reserva tu mesa

Reserve your table

Reserva tu mesa

Reserve your table

Reserva tu mesa

Reserve your table

Reserva tu mesa

Reserve your table

Reserva tu mesa

Reserve your table

Reserva tu mesa

Reserve your table

Reserva tu mesa

Reserve your table

Reserva tu mesa

Reserve your table

Reserva tu mesa

Reserve your table



Todos los precios con IVA incluido.El servicio terraza pone un suplemento del 10%.
Si Usted sufre alguna alergia o tiene intolerancia a cualquier alimento, por favor, informe a nuestro per-
sonal de sala.
All price with VAT included. Terrace service has a 10% adicional price.
If you suffer any allergy or food intolerance, please comunicate it to our staff.

- trigo / wheat / blat

lactosa/ lactose / lactosa

soja/ soy / soja

nuez / nut / nou

sulfitos/ sulfites / sulfits

huevo / egg / ou

apio/ celery / api

frutos secos / nuts / fruits secs

marisco/ seafood / marisc

pescado/ fish / peix

sésamo/ sesame / sèsam