

Audrey Tambarello

 **DON GIOVANNI**
RISTORANTE
SOLDEU

Al·lergens

Alérgenos / Allergènes / Allergens



Gluten



Ou / Huevo / Ouefs / Eggs



Api / Apio / Céleri / Celery



Sèsam / Sésame / Sesame



Mostassa / Mostaza / Moutarde / Mustard



Llet / Leche / Lait / Milk



Soja / Soy



Peix / Pescado / Poissons / Fish



Crustacis / Crustáceo / Crustcé / Crustacean



Cacahuets / Cacahuetes / Cacahuètes / Peanuts



Fruits secs / Frutos secos / Nuts



Sulfits / Sulfitos / Sulfite / Sulphite



Tramussos / Altramuces / Graine de lupin / Lupin beans



Moluscs / Moluscos / Mollusque / Mollusk

Especialitats amb tòfona

Especialidades con trufa | The truffle specialities | Spécialités à la truffe

Uovo “Millesimé”

Rovell d'ou de corral, caviar de tòfona, làmines de tòfona i crema de ceps

Yema de huevo de corral, caviar de trufa, làminas de trufa y crema de boletus

Free-range egg yolk, truffle caviar, sliced truffle & boletus edulis cream

Jaune d'œuf fermier, caviar de truffe, lamelles de truffes & crème de cèpes

   27,50 €

Uovo con tartufo nero

Ou de corral fregit, sal a la tòfona, làmines de tòfona i caviar de tòfona negra

Huevo de corral frito, sal trufada, làminas de trufa y caviar de trufa negra

Fried free-range egg, truffled salt, sliced truffle & black truffle caviar

Œuf frit fermier, sel truffe, lamelles de truffes & caviar de truffe noire

 25,40 €

Tagliolini con tartufo nero

Pasta, brou d'au, mantega, tòfona en pols i tòfona laminada

Pasta, caldo de ave, mantequilla, polvo de trufa y trufa laminada

Pasta, poultry broth, butter, truffle powder & sliced truffle

Pâtes, bouillon de volaille, beurre, truffe en poudre & lamelles de truffes

  24,40 €

Burrata pugliese con tartufo

Burrata fresca, oli d'oliva, pols de tòfona, escates de sal i tòfona laminada

Burrata fresca, aceite de oliva, polvo de trufa, escamas de sal y trufa laminada

Fresh burrata, olive oil, truffle powder, salt flakes & sliced truffle

Burrata fraîche, huile d'olive, poudre de truffe, fleur de sal & truffes en lamelles

 25,90 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

 **DON GIOVANNI**
RISTORANTE
SOLDEU

Entrants

Entrantes / Starters / Entrées

Il nostro tagliere di salumi

Assortiment d'embotits italians

Surtido de embutidos italianos

Assorted Italian cold meats

Assortiment de charcuterie Italienne

 19,40 €

Piatto di formaggi

Assortiment de formatges

Surtido de quesos

Assorted cheese platter

Assortiment de fromages

   15,90 €

Provolone

Formatge fos amb orenga

Queso fundido con orégano

Melted cheese with oregano

Fromage fondue et origan

 12,90 €

Provolone alla pizzaiola

Formatge fos amb salsa de tomàquet, olives negres, ceba morada, alfàbrega i orenga

Queso fundido con salsa de tomate, aceitunas negras, cebolla morada, albahaca y orégano

Melted cheese with tomato sauce, black olives, red onion, basil and oregano

Fromage fondue et sauce tomates, olives noires, oignons rouges, basilic et origan

 13,90 €

Entrants

Entrantes / Starters / Entrées

Carciofi fritti y pecorino (unità)

Carxofes confitades fregides amb pecorino i pebre negre (unitat)

Alcachofas confitadas fritas con pecorino y pimienta negra (unidad)

Fried candied artichokes with pecorino cheese & black pepper (piece)

Artichauts confits frits, avec pecorino et poivre noir (unité)

   7,50 €/u

Melanzane alla parmiggiana

Albergínia amb tomàquet, mozzarella i grana padano

Berenjena con tomate, mozzarella y grana padano

Eggplant with tomato, mozzarella & grana padano cheese

Aubergine avec tomates, mozzarella & fromage grana padano

 12,90 €

Vitello tonnato

Carpaccio de vedella blanca, salsa de tonyina, tàperes fregides, olives negres deshidratades amb escames de sal, oli d'oliva i pebre negre, acompanyat amb bastonets

Carpaccio de ternera lechal, salsa de atún, alcaparras fritas, aceitunas negras deshidratadas, escamas de sal, aceite de oliva y pimienta negra, acompañado con grissini.

White veal carpaccio, tuna sauce, fried capers, dried black olive powder with salt flakes, olive oil & black pepper with grissini

Carpaccio de veau, sauce au thon, câpres fris, olives noires en poudre, accompagné de grissini

   28,40 €

Zuppa minestrone alla genovese

Sopa de verdures de temporada, pesto genovès, bastonets y pasta tubetti rigatti

Sopa de verduras de temporada, pesto genovese, grissini y pasta tubetti rigatti

Soup of seasonal vegetables, Genovese pesto, grissini & tubetti rigatti pasta

Soupe minestrone de légumes saison, pesto vert, grissini et tubetti rigatti

  13,40 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Entrants

Entrantes | Starters | Entrées

Burrata Pugliese

Burrata fresca amb oli d'oliva, pebre, orenga i salsa de tomàquet picant

Burrata fresca con aceite de oliva, pimienta, orégano y salsa de tomate picante

Fresh burrata with olive oil, pepper, oregano & spicy tomato sauce

Burrata fraîche et huile d'olive, poivre, origan & sauce tomate aux épices

 19,50 €

Burrata pugliese affumicata e caramellata

Burrata fresca fumada i caramel·litzada amb oli d'oliva, pebre i orenga

Burrata fresca ahumada y caramelizada con aceite de oliva, pimienta y orégano

Smoked and caramelised fresh burrata with olive oil, pepper & oregano

Burrata fraiche fumée et caramélisée et huile d'olive, poivre noir et origan

 24,00 €

Carpaccio di polpo

Carpaccio de pop amb ruca, olives negres deshidratades en pols, suc de llimona i taronja amb oli d'oliva

Carpaccio de pulpo con rúcula, polvo de aceitunas negras deshidratadas, zumo de limón y naranja con AOVE

Octopus carpaccio with rocket, dried black olive powder, lemon and orange juice & EVOO

Carpaccio de poulpe et roquette, poudre d'olive noire, citron et jus d'orange & AVOE

 22,90 €

Carpaccio bresaola

Carpaccio de bresaola, ruca, escalunya confitada, parmigiano reggiano, gel de llimona i oli d'oliva

Carpaccio de bresaola, rúcula, chalota encurtida, parmigiano reggiano, gel de limón y AOVE

Bresaola carpaccio, rocket, pickled shallot, parmigiano reggiano cheese, lemon gel and EVOO

Carpaccio de bresaola, roquette, échalote marinée, parmigiano reggiano, gelée de citron et AOVE

 25,90 €

Amanides

Ensaladas | Salads | Salades

“Don Giovanni”

Enciam, tomàquet, ceba, tonyina, blat de moro, ou dur, anxoves, olives i mozzarella

Lechuga, tomate, cebolla, atún, maíz, huevo duro, anchoas, aceitunas y mozzarella

Lettuce, tomato, onion, tuna, sweetcorn, hard-boiled egg, anchovies, olives & mozzarella

Laitue, tomate, oignons, thon, maïs doux, anchois, olives et mozzarella

  12,50 €

“Caprese”

Tomàquet, mozzarella de búfala, oli d'oliva, alfàbrega i orenga

Tomate, mozzarella de búfala, aceite de oliva, albahaca y orégano

Tomato slices, buffalo mozzarella, olive oil, basil & oregano

Tomates, mozzarella de búfala, huile d'olives, basilic et origan

 14,50 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Espaguetis

Espaguetis | Spaghetti | Spaghettis

Spaghetti aglio, olio e peperoncino del nonno

Espaguetis amb all, oli d'oliva, bitxo, anxoves, tomàquets cirerols trossejats i grana padano

Espaguetis con ajo, AOVE, guindilla, anchoa, tomate cherry troceado y grana padano

Spaghetti with garlic, olive oil, chili pepper, anchovy, diced cherry tomato & grana padano cheese

Spaghettis et ail, AOVE, guindilla, anchois, tomate cherry en morceaux et grana padano

   17,40 €

Spaghetti cacio e pepe

Espaguetis amb pecorino romà i pebre negre

Espaguetis con pecorino romano y pimienta negra

Spaghetti and pecorino romano cheese and black pepper

Spaghettis et pecorino romain et poivre noir

  17,40 €

Spaghetti alla puttanesca

Espaguetis amb olives negres, anxoves, tàperes, salsa de tomàquet, grana padano, alfàbrega i 'nduja

Espaguetis con aceitunas negras, anchoa, alcaparras, salsa de tomate, grana padano, albahaca y 'nduja

Spaghetti with black olives, anchovy, capers, tomato sauce, grana padano cheese, basil and 'nduja

Spaghettis et olives noires, anchois, câpres, sauce tomate, grana padano, basilic et 'ndjua (piquant)

   20,90 €

Spaghetti alla carbonara l'originale

Espaguetis amb guanciale, rovell d'ou, pebre i formatge pecorino

Espaguetis con guanciale, yema de huevo, pimienta y queso pecorino

Spaghetti with "guanciale" pork jowl, egg yolk, pepper & pecorino cheese

Spaghettis et guanciale, jaune d'œuf, piment et fromage pecorino

   17,40 €

Tenim opcions sense gluten

Disponemos de opciones sin gluten

We have gluten-free options

Nous avons des choix sans gluten

Tenim pasta seca Benedetto Cavalieri

Disponemos de pasta seca Benedetto Cavalieri

We have Benedetto Cavalieri dry pasta

Nous avons des pâtes sèches Benedetto Cavalieri

Espaguetis

Espaguetis | Spaghetti | Spaghetis

Spaghetti alla bosconara

Espaguetis amb ceps, làmines de tòfona, rovell d'ou, pebre i pecorino

Espaguetis con boletus, láminas de trufa, yema de huevo, pimienta y pecorino
Spaghetti with boletus edulis, sliced truffle, egg yolk, pepper & pecorino cheese
Spaghetis et cépes, lamelles de truffes, jaune d'œuf, pouvre noir et pecorino

   29,50 €

Spaghetti alla gambonara

Espaguetis amb gamba vermella fumada, brandi, rovell d'ou i pebre

Espaguetis con gamba roja ahumada, brandy, yema de huevo y pimienta
Spaghetti with smoked red prawn, brandy, egg yolk & pepper
Spaghetis et crevettes rouges fumées, brandi, jaune d'œuf et pouvre noir

   32,00 €

Spaghetti Napoli

Espaguetis amb salsa de tomàquet, alfabrega i grana padano

Espaguetis con salsa de tomate, albahaca y grana padano
Spaghetti with tomato sauce, basil & grana padano cheese
Spaghetis, sauce à la tomate, basilic et fromage grana padano

  17,40 €

Spaghetti al pesto

Espaguetis amb alfàbrega, oli d'oliva, pinyons, all, formatge pecorino i parmigiano reggiano

Espaguetis con albahaca, aceite de oliva, piñones, ajo, queso pecorino y parmigiano reggiano
Spaghetti with basil, olive oil, pine nuts, garlic, pecorino cheese & parmesan cheese
Spaghetis au basilic, hylie d'olive, pignons de pin, ail, fromage pecorino & fromage parmesan

   17,40 €

Tenim opcions sense gluten

Disponemos de opciones sin gluten
We have gluten-free options
Nous avons des choix sans gluten

Tenim pasta seca Benedetto Cavalieri

Disponemos de pasta seca Benedetto Cavalieri
We have Benedetto Cavalieri dry pasta
Nous avons des pâtes sèches Benedetto Cavalieri

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

 **DON GIOVANNI**
RISTORANTE
SOLDEU

Nyoquis

Gnocchi | Gnocchi | Gnocchi

Gnocchi al pomodoro e basilico

Nyoquis amb salsa de tomàquet, alfàbrega i grana padano

Gnocchi con salsa de tomate, albahaca y grana padano

Gnocchi with tomato sauce, basil & grana padano cheese

Gnocchi et sauce tomate, basilic & fromage grana padano

 16,90 €

Gnocchi al pesto

Nyoquis amb alfàbrega, oli d'oliva, pinyons, formatge pecorino i parmigiano reggiano

Gnocchi con albahaca, aceite de oliva, piñones, queso pecorino y parmigiano reggiano

Gnocchi with basil, olive oil, pine nuts, pecorino cheese & parmesan cheese

Gnocchi et basilic, huile d'olive, pignons de pins, fromage pecorino et parmesan reggiano

  16,90 €

Gnocchi quattro formaggi

Nyoquis amb crema de provolone, parmigiano reggiano, gorgonzola i pecorino

Gnocchi con crema de provolone, parmigiano reggiano, gorgonzola y pecorino

Gnocchi with provolone cheese, mozzarella, parmesan cheese & gorgonzola cheese

Gnocchi et fromage parmesan, fromage gorgonzola & provolone

 16,90 €

Gnocchi ibérico

Nyoquis amb presa ibèrica, alls tendres, ceps, brandi, salsa de suc de carn, tomàquets secs i grana padano

Gnocchi con presa ibérica, ajetes, boletus, brandy, jugo de carne, tomates secos y grana padano

Gnocchi with "presa ibérica" (pork meat), garlic sprouts, boletus edulis, meat juice, dried tomatos & grana padano cheese

Gnocchi et presa Ibérique (porc), ail tendre, sauce de viande, tomates séchées et grana padano

  23,50 €

Gnocchi ubriachi

Nyoquis borratxos amb reducció de whisky Lagavulin i crema de taleggio

Gnocchi braco con reducción de whisky Lagavulin y crema de taleggio

Gnocchi Braco with Lagavulin whiskey and taleggio cream

Gnocchi "borracho" reduccion de whisky Lagavulin et crème de taleggio

 24,40 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Pastes llargues

Pasta larga | Long pasta | Pâtes longues

Tagliatelle alla bolognese

Tallarines amb carn picada de vedella, ceba, api, pastanaga, tomàquet i grana padano

Tagliatelle con carne de ternera picada, cebolla, apio, zanahoria, tomate y grana padano

Tagliatelle with ground beef, onion, celery, carrot, tomato & grana padano cheese

Tagliatelles et viande hachée, oignons, céleri, carottes, tomate & fromage grana padano

   16,90 €

Pappardelle ai funghi porcini

Pappardelles amb ceps, all i grana padano

Pappardelle con boletus, ajo y grana padano

Pappardelle with boletus edulis, garlic & grana padano cheese

Pappardelles et cèpes, ail et fromage grana padano

  17,90 €

Tagliolini al nero di seppia

Tagliolinis amb tinta de calamar, all, salsa de tomàquet i tomàquets cirerols, calamarsets i 'nduja (picant)

Tagliolini con tinta de calamar, ajo, salsa de tomate y cherrys, chipirones y 'nduja (picante)

Tagliolini with squid ink, garlic, tomato sauce and cherry tomatoes, squid & 'nduja (spicy)

Tagliolini á la tinte de calamar, ail, sauce tomate et cherrys, sepie et & nduja (piquant)

  19,00 €

Linguine con calamaretti e vongole

Linguines amb calamarsets, cloïsses, all, julivert i 'nduja (picant)

Linguine con chipirones, almejas, ajo, perejil y 'nduja (picante)

Linguine with baby squid, clams, garlic, parsley & 'nduja (spicy)

Linguine et petits calamars, pétoncles, ail, persil & nduja (piquant)

  20,40 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

 **DON GIOVANNI**
RISTORANTE
SOLDEU

Pastes curtes

Pasta corta | Short pasta | Pâtes courtes

Garganelli amatriciana

Garganellis amb salsa de tomàquet, guanciale i pecorino romà

Garganelli, salsa de tomate, guanciale y pecorino romano

Gargamelle with tomato sauce, guanciale pork jowl and pecorino romano cheese

Graganellí, sauce á la tomate, guanciale et fromage romain pecorino

  18,40 €

Rigatoni alla norma

Rigatonis amb albergínia, salsa de tomàquet, alfàbrega, all, julivert i ricotta curada ratllada

Rigatoni con berenjena, salsa de tomate, albahaca, ajo, perejil y ricotta curado rallado

Rigatoni with eggplant, tomato sauce, basil, garlic, parsley & grated ricotta cheese

Rigatoni aux aubergines, sauce tomate, basilic, ail, persil et ricotta affiné

  17,90 €

Mezze penne alla diavola

Mezze penne amb salsa de tomàquet, bitxo, nata i grana padano

Mezze penne con salsa de tomate, guindilla, nata y grana padano

Mezze penne with tomato sauce, chili pepper, cream & grana padano cheese

Mezze penne et sauce tomate, piment, crème et grano padano

  17,40 €

Pasta fresca farcida

Pasta fresca rellena | Stuffed fresh pasta | Pâtes fraîches farcies

Lasagna della mamma

Carn picada de vedella, pèsols, ou dur, beixamel i salsa de tomàquet

Carne picada de ternera, guisantes, huevo duro, bechamel y salsa de tomate

Minced beef, peas, hard-boiled egg, béchamel sauce & tomato sauce

Viande hachée de bœuf, petits-pois, œufs durs, béchamel et sauce à la tomate

   17,40 €

Fagottini formaggio e pera

Fagottinis farcits de formatge ricotta, pera amb crema de gorgonzola i grana padano

Fagottini rellenos de queso ricotta, pera con crema de gorgonzola y grana padano

Fagottini stuffed with ricotta cheese, pear with gorgonzola cream & grana padano cheese

Fagottini farcis de fromage ricotta, poire á la crème de gorgonzola et grana padano

  19,90 €

Raviolini del Plin al Asiago

Miniraviolis farcits de carn amb crema d'asiago, vi blanc i grana padano

Raviolini relleno de carne con crema de asiago, vino blanco y grana padano

Raviolini stuffed with meat with asiago cream, white wine & grana padano cheese

Raviolini farcis de viande et crème d'asiago, vin blanc et grana padano

   20,00 €

Cappellacci di zucca

Cappellaccis farcits de carbassa, julivert i scamorza gratinat

Cappellacci relleno de calabaza, perejil y scamorza gratinado

Cappellacci stuffed with pumpkin, parsely and scamorza cheese au gratin

Cappellacci farcis á la citrouille, persil et scamorza gratinée

  20,90 €

Raviolacci di cinghiale alla salsa di brasato

Raviolis de senglar amb salsa de carn, salsa de tomàquet i grana padano

Ravioli de jabalí con jugo de carne, salsa tomate y grana padano

Wild boar ravioli with gravy, tomato sauce and grana padano cheese

Raviloli de sanglier, jus de viande, sauce tomate et grana padano

   19,90 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

 **DON GIOVANNI**
RISTORANTE
SOLDEU

Risotto

Risotto al gorgonzola

Risotto d'arròs acquerello amb crema de formatge gorgonzola, mantega, pebre negre i julivert

Risotto de arroz Acquerello con crema de queso gorgonzola, mantequilla, pimienta negra y perejil

Acquerello risotto with gorgonzola, butter, black pepper & parsley cream

Risotto de riz Acquerello á la crème de gorgonzola, beurre, poivre noir et persil

 17,40 €

Risotto al funghi e tartufo nero

Risotto d'arròs acquerello amb ceps, formatge parmegiano, mantega amb tòfona i làmines de tòfona negra

Risotto de arroz Acquerello con boletus, queso parmegiano, mantequilla con trufa y láminas de trufa negra

Acquerello risotto with boletus, parmesan cheese, truffle butter & sliced truffle

Risotto au cèpes, fromage parmesan, beurre de truffe & lamelles de truffe

 27,40 €

Risotto al nero di seppia

Risotto negre d'arròs acquerello amb calamarsets i 'nduja

Risotto negro de arroz Acquerello con chipirones y 'nduja

Black Acquerello risotto with baby squid & a spicy touch of 'nduja

Riz noir au calamar et 'nduja (piquant)

  22,40 €

Pizzas

Pizzas / Pizza

Margherita

Salsa de tomàquet, mozzarella, alfàbrega i orenga

Salsa de tomate, mozzarella, albahaca y orégano

Tomato sauce, mozzarella, basil & oregano

Sauce tomate, mozzarella, basilic et origan

  13,90 €

Napoli

Salsa de tomàquet, mozzarella, anxoves, olives negres i orenga

Salsa de tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas negras y orégano

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, black olives & oregano

Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives noires & origan

   14,90 €

Diavola

Salsa de tomàquet, mozzarella, salami picant i orenga

Salsa de tomate, mozzarella, salami picante y orégano

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami & oregano

Sauce tomate, mozzarella, salami épicé & origan

  15,90 €

Traviata

Salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç i orenga

Salsa de tomate, mozzarella, jamón York y orégano

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham & oregano

Sauce tomate, mozzarella, jambon d'York et origan

  15,90 €

Tenim opcions sense gluten / Disponemos de opciones sin gluten /
We have gluten-free options / Nous avons des choix sans gluten

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Pizzas

Pizzas / Pizza

Prosciutto e funghi

Salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons frescos laminats i orenga

Salsa de tomate, mozzarella, jamón York, champiñón fresco laminado y orégano

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushroom & oregano

Sauce tomate, mozzarella, jambon d'York, champignons en lamelles et origan

  15,90 €

Bufala

Salsa de tomàquet, mozzarella, tomàquets cirerols trossejats, mozzarella de búfala, cononges i orenga

Salsa de tomate, mozzarella, tomate cherry troceado, mozzarella de búfala, canónigos y orégano

Tomato sauce, mozzarella, diced cherry tomato, buffalo mozzarella, Lamb's lettuce & oregano

Sauce tomate, mozzarella, tomates séchées, tomates cherry en morceaux, mozzarella di buffala, mâche et origan

  16,90 €

Bismarck

Salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç, ou quallat i orenga

Salsa de tomate, mozzarella, jamón York, huevo cuajado y orégano

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, poached egg & oregano

Sauce tomate, mozzarella, jambon d'York, œuf mollet et origan

   15,90 €

Quattro formaggi

Salsa de tomàquet, mozzarella, formatge pamesà, formatge gorgonzola i provolone

Salsa de tomate, mozzarella, queso parmesano, queso gorgonzola y provolone

Tomato sauce, mozzarella, parmesan cheese, gorgonzola cheese & provolone

Sauce tomate, mozzarella, fromage parmesan fromage gorgonzola & provolone

  15,90 €

Tenim opcions sense gluten / Disponemos de opciones sin gluten /

We have gluten-free options / Nous avons des choix sans gluten

Pizzas

Pizzas / Pizza

Calzone

Pizza plegada amb salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons frescos laminats i orenga

Pizza cerrada con salsa de tomate, mozzarella, jamón York, champiñón fresco laminado y orégano

Folded pizza with tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushroom & oregano

Pizza pliée, sauce tomate, mozzarella, jambon d'York, lamelles de champignons et origan

  16,90 €

Andrea

Salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons frescos laminats, salami picant, ou i orenga

Salsa de tomate, mozzarella, jamón York, champiñón fresco laminado, salami picante, huevo y orégano

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushroom, spicy salami, poached egg & oregano

Sauce tomate, mozzarella, jambon d'York, champignons en lamelles, salami piquant et origan

   20,90 €

Claudia

Salsa de tomàquet, mozzarella, ceps, ruca i parmigiano reggiano

Salsa de tomate, mozzarella, boletus, rúcula y parmigiano reggiano

Folded pizza with tomato sauce, mozzarella, boletus, rocket and parmigiano reggiano cheese

Sauce tomate, mozzarella, jambon d'York, ceps & origan

   21,40 €

Cacio e pepe

Pizza sense tomàquet, mozzarella, pecorino i pebre negre

Pizza sin tomate, mozzarella, pecorino y pimienta negra

Pizza without tomato, mozzarella, pecorino and black pepper

Pizza sans sauce tomate, mozzarella, pecorino y poivre noir

  14,90 €

Tenim opcions sense gluten / Disponemos de opciones sin gluten /
We have gluten-free options / Nous avons des choix sans gluten

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Pizzas

Pizzas | Pizza

Vegetale

Salsa de tomàquet, mozzarella, verdures de temporada a la planxa, sal i pebre en gra

Salsa de tomate, mozzarella, verduras de temporada a la plancha, sal y pimienta en grano

Tomato sauce, mozzarella, grilled seasonal vegetables, salt & peppercorns

Sauce tomate, mozzarella, légumes de saison au grill, sel, poivre noir

  17,40 €

Tartufo nero

Salsa de tomàquet, mozzarella fumada i làmines de tòfona negra

Salsa de tomate, mozzarella ahumada y láminas de trufa negra

Tomato sauce, smoked mozzarella & black truffle slices

Sauce tomate, mozzarella fumée & lamelles de truffe

  27,90 €

Pinsa romana gourmet

Romana Gourmet Pinsa | Pinsa Romaine Gourmande

Andorrana

Base de pizza típica romana, salsa de tomàquet, mozzarella, botifarra de "cal Jordi", formatge de cabra, ceba caramel·litzada i mel de muntanya

Base pizza típica romana, salsa de tomate, mozzarella, butifarra de "Cal Jordi", queso de cabra, cebolla caramelizada y miel de montaña

Typical Roman pizza base, tomato sauce, mozzarella, "Cal Jordi" sausage, goat cheese, caramelised onion and mountain honey

Base de pizza typique de Rome, sauce tomate, mozzarella, saucisse de « Cal Jordi », fromage de chèvre, oignons caramélisés et miel de montagne

  18,90 €

Pinsa romana gourmet

Romana Gourmet Pinsa | Pinsa Romaine Gourmande

Bresaola

Base de pizza típica romana, salsa de tomàquet, mozzarella, bresaola, ruca, tomàquet semisec i parmigiano reggiano

Base pizza típica romana, salsa de tomate, mozzarella, bresaola, rúcula, tomate semiseco y parmigiano reggiano

Typical Roman pizza base, tomato sauce, mozzarella, bresaola, rocket, semi-dried tomato and parmigiano reggiano cheese

Base de pizza typique de rome, sauce de tomate, mozzarella, bresaola, roquette, tomates demi sèches et parmigiano reggiano

  22,90 €

Zucca especial

Base de pizza típica romana, mozzarella, carbassa brasejada, scamorza fumada, mortadella i festucs

Base de pizza típica romana, mozzarella, calabaza asada, scamorza ahumada, mortadela y pistachos

Typical Roman pizza base, mozzarella, roasted pumpkin, smoked scamorza, mortadella and pistachios

Base de pizza typique de Rome, mozzarella, citrouille rotie, scamorza fumée, mortadelle et pistaches

  22,40 €

Carbonara

Base de pizza típica romana, sense tomàquet, amb mozzarella, guanciale cruixent, pecorino romà, pebre negre i rovell d'ou

Base pizza típica romana, sin tomate, mozzarella, guanciale crujiente, pecorino romano, pimienta negra y yema de huevo

Typical Roman pizza base, without tomato, mozzarella, crunchy guanciale pork jowl, pecorino romano cheese, black pepper and egg yolk

Base de pizza typique de Rome avec guanciale croustillant, pecorino romain, poivre du moulin et jaune d'œuf

   20,00 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

 **DON GIOVANNI**
RISTORANTE
SOLDEU

Carn

Carne | Meat | Viandes

Scaloppine al limoncello

Escalopines de vedella amb limoncello

Escalopines de ternera al limoncello

Veal escalopes with limoncello

Escalopes de veau au limoncello

   23,50 €

Tagliatta con parmigiano reggiano e rucola

Tagliatta d'entrecot de vedella amb formatge parmigiano, ruca, i "les nostres" patates fregides

Tagliatta de entrecote ternera con queso parmigiano, rúcula y "nuestras" patatas fritas

Sliced entrecote with parmesan cheese, rocket and hand-cut chips

Tagliatta d'entrecôte et parmesan reggiano et roquette et pommes de terre frites

   28,50 €

Bistecca alla milanese

Bistec de vedella blanca arrebossat a la milanesa amb "les nostres" patates fregides

Bistec de ternera blanca empanado a la milanesa con "nuestras" patatas fritas

Breaded veal steak with hand-cut chips

Milanaise de veau et pommes de terres frites maison

   23,50 €

Peix

Pescado | Fish | Poissons

Salmone alla griglia

Salmó a la planxa amb mantega d'alfàbrega, tomàquet semisec i pell de llimona

Salmón a la plancha con mantequilla de albahaca, tomate semiseco y piel de limón

Roasted salmon with basil, dry tomato and citrus butter

Saumon grillé au beurre de basilic, tomates mi-séchées et zeste de citron

   25,90 €

Coda di rospo alla griglia

Tronc de rap a la planxa amb salsa de tomàquet, olives negres i verdures de temporada a la graella

Tronco de rape a la plancha con salsa de tomate, aceitunas negras y verduras de temporada a la parrila

Grilled monkfish with tomato sauce, black olives and grilled vegetables

Morceaux de lotte au grill et sauce tomate, olives noires et légumes de saison

   26,90 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Pa

Pain | Bread | Pain

Piadina con olio e origano

Piadina amb oli d'oliva i orenga

Piadina de AOVE y orégano

Piadina with EVOO & oregano

Piadina, huile d'olive et origan

 5,00 €

Piadina con aglio

Piadina amb all i julivert

Piadina con ajo y perejil

Piadina with garlic and persil

Piadina ail et persil

  5,00 €

Focaccia artigianale

Pa genovès amb oli d'oliva i escates de sal (tenim una opció sense gluten)

Pan genovés con aceite de oliva y escamas de sal (*disponemos opción sin gluten*)

Genovese bread with olive oil & salt flakes (*we have a gluten free option*)

Pain génois, huile d'olive et fleur de sel (*nous avons des choix sans gluten*)

 5,00 €

Postres

Desserts

Tiramisú

Crema de mascarpone amb carquinyolis, cafè i vi marsala dolç

Crema de mascarpone con cantucci (galleta de almendra), café y Marsala dulce

Mascarpone cream with cantucci (almond biscuits), coffee & sweet Marsala wine

Crème de mascarpone aux cantucci (biscuits aux amandes), café et vin doux de Marsala

   7,40 €

Panna cotta

Crema cuita de llet, sucre i vainilla / Crema cocida de leche, azúcar y vainilla

Panna cotta with sugar & vanilla / Panna cotta de lait, sucre et vanille

 7,40 €

Cannolo siciliano

Trio de cannolos cruixents farcits de formatge ricotta i acompanyats de taronja i festucs

Trio de cannolo crujientes rellenos de queso ricotta acompañado de naranja y pistacho

Tube-shaped shells filled with ricotta cheese, orange and pistachos

Trio cannolos farcit de fromage ricotta accompagnés d'orange et pistache

  9,00 €

Panettone fritto con gelato de yogurt greco

Torrada de panettone amb gelat de iogurt grec

Torrija de panettone con helado de yogurt griego

Panettone French toast with Greek yogurt ice cream

Pain perdu de panettone et glace de yogourt grec

       8,50 €

Torta di formaggio

Pastís de formatge / Tarta de queso

Cheesecake / Tarte au fromage

  8,00 €

Crème brûlée al pistacchio

Crema caramel·litzada de festucs / Crema caramelizada de pistachos

Pistachio crème brûlée / Crème brûlée à la pistache

    8,50 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

 **DON GIOVANNI**
RISTORANTE
SOLDEU

Gelats i Sorbets

Helados y Sorbetes / Ice creams and Sorbets / Glaçons et Sorbets

Limone

Llimona / Limón / Lemon / Sorbet au citron

 6,40 €

Limoncello

Licor de llimona italià / Licor de limon italiano / Limoncello sorbet / Sorbet limoncello

 6,40 €

Cioccolato

Xocolata / Chocolate / Chocolat

  7,40 €

Cioccolato e menta

Xocolata i menta / Chocolate y menta / Chocolate and mint / Chocolat et menthe

  7,40 €

Vaniglia

Vainilla / Vainilla / Vanille

 7,40 €

Fragola

Maduixa / Fresa / Strawberry / Fraises

 7,40 €

Yogurt greco

logurt grec / Yogurt griego / Greek yogurt / Glace au yogourt

 7,40 €

Dulce de leche porteño

Dolç de llet "porteny" / Dulce de leche porteño

"El Porteño" dulce de leche caramel / Glace de confiture de lait

 7,40 €

Pistacchio

Festuc / Pistacho / Pistacho ice cream / Glace á la pistache

 7,40 €

Torrone

Turró / Turrón / Turrón ice cream / Glace de turrón

  7,40 €

Aigües

Aguas / Eaux / Water

Aigua sense gas

Agua sin gas / Eau plate / Still water

5,00 €

San Pellegrino

Agua mineral con gas San Pellegrino / Eau gazeuse San Pellegrino / San Pellegrino sparkling water

5,00 €

Vichy Catalán

Agua mineral con gas Vichy / Eau gazeuse Vichy / Vichy sparkling water


6,00 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI include

 **DON GIOVANNI**
RISTORANTE
SOLDEU

Refrescs

Refrescos / Rafrachissements / Soft drinks



<i>Coca-Cola</i>	4,00 €
<i>Coca-Cola zero</i>	4,00 €
<i>Coca-Cola light</i>	4,00 €
<i>Fanta de llimona</i> Limón / Citron / Lemon	4,00 €
<i>Fanta de taronja</i> Naranja / Orange	4,00 €
<i>Schweppes tònic</i>	4,00 €
<i>Sprite</i>	4,00 €
<i>Aquarius de llimona</i> Limón / Citron / Lemon	4,50 €
<i>Aquarius de taronja</i> Naranja / Orange	4,50 €
<i>Nestea de llimona</i> Limón / Citron / Lemon	4,50 €

Sucs naturals

Zumos naturales / Jus naturels / Natural juices

Taronja / Pinya / Préssec / Poma / Tomàquet / Nabiu

6,00 €

Naranja / Piña / Melocotón / Manzana / Tomate / Arándano

Orange / Ananas / Pêche / Pomme / Tomato / Canneberge

Orange / Pineapple / Peach / Apple / Tomato / Cranberry

Cafès

Café / Coffee

Expresso Americà

3,00 €

Americà

3,00 €

Americano / Allongé / Black

Expresso descafeinat

3,00 €

Descafeinado / Décaféiné / Decaffeinated

Cafè sol amb gel

3,00 €

Café solo con hielo / Café glacé / Espresso with ice

Cafè amb llet

4,00 €

Café con leche / Café au lait / White Coffee

Tallat

3,50 €

Cortado / Café noisette / Macchiato

Cappuccino

4,50 €

Got de llet

3,50 €

Vaso de leche / Verre de lait / Glass of milk

Llet amb Nesquik

4,50 €

Leche con Nesquik / Lait avec Nesquik / Milk with Nesquik

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Hora del te

Hora del té | L'heure du thé | Tea time

Te negre

Suprem ceylon single origin

Earl grey tea

Ceylan cinnamon tea

Ceylan vanilla tea

Rose with french vainilla

Mediterranean mandarin

Darjeeling tea

4,50 €

Te verd

Ceylon green tea

Green tea with jasmine flowers

Moroccan mint tea

Sencha green tea

4,50 €

Infusions

Pure peppermint leaves

Rooibos bourbon

Chamomile flowers

4,50 €

Cervesa

Cervezas | Bières | Beer



<i>San Miguel Especial</i>	5,00 €
<i>San Miguel Magna</i>	5,00 €
<i>San Miguel Selecta</i>	5,50 €
<i>San Miguel Yakima Valley Ipa</i>	6,50 €
<i>San Miguel Radler</i>	6,00 €
<i>San Miguel Gluten Free</i>	5,50 €
<i>San Miguel 00</i>	5,50 €
<i>San Miguel 00 Torrada</i>	6,00 €
<i>Alhambra Reserva 1925</i>	7,00 €
<i>Warsteiner</i>	7,50 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI include

Aperitius

Aperitivos / Apéros / Appetizers

<i>Ricard</i>	7,00 €
<i>Pernod</i>	7,00 €
<i>Patxaran</i>	7,00 €
<i>Campari</i>	7,00 €
<i>Get 27</i>	7,00 €

Vermut

Vermout / Vermuth / Vermouth

<i>Yzaguirre blanc</i>	7,00 €
<i>Yzaguirre vermell</i>	7,00 €
<i>Martini Rosso / Bianco / Extra dry</i>	7,00 €
<i>Martini Reserva Rubino</i>	8,50 €
<i>Martini Reserva Ambrato Sr.</i>	8,50 €
<i>Petroni blanc</i>	8,50 €
<i>Sr. Petroni vermell</i>	8,50 €

Licors

Licores | Liqueurs | Liqueurs

Grappa Poli La Premiere 70cls	38,00 €
Sarpa De Poli 700ml	8,00 €
Grappa Sarpa Reserva Oro	9,00 €
Grappa Cleopatra Moscato 700ml	12,00 €
Grappa Cleopatra Amarone 700ml	15,00 €
Limoncello	8,00 €
Amaretto Disaronno	8,00 €
Cointreau	8,00 €
Jägermeister	8,00 €
Orujos - Herbes, Crema, Blanc	8,00 €
Licor 43	8,00 €
Frangelico	8,00 €
Baileys	8,00 €

Combinats amb Rom

Combinados con Ron | Mélanges à base de Rhum | Drinks with Rum

Pampero Aniversario	14,50 €
Barceló Añejo	12,00 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Combinats amb Ginebra

Combinados con Ginebra | Mélanges à base de Gin | Drinks with Gin

Seagram's	12,00 €
Tanqueray n° Ten	14,00 €
Bulldog	14,00 €
Hendrick's	17,50 €
Gin Marconi 46 Poli	17,50 €

Combinats amb Vodka

Combinados con Vodka | Mélanges à la Vodka | Drinks with Vodka

Grey Goose	12,00 €
Belvedere	15,00 €
Beluga	18,00 €

Whiskys

Glenrothes Single Malt Scotch 12 Years	15,00 €
Oban Single Malt Scotch 14 Years	18,50 €
Lagavulin Single Malt Islay 16 Years	21,50 €

Vins blancs

Vino blanco / Vins blancs / White wines

Italia

Soave DOC Cortegiara Copa	Véneto	Garganega i Trebbiano	24,00 € 6,00 €
Verdicchio Villa Bianchi Umani Ronchi Magnum	Marche	Verdicchio	36,00 €

Espanya

Pazo de Señorans	Rías Baixas	Albariño	38,00 €
Martin Códax Copa	Rías Baixas	Albariño	33,00 € 7,00 €
Davide	Rías Baixas	Albariño, Godello	47,00 €
Guitian Fermentado en Barrica	Valdeorras	Godello	53,00 €
Belondrade y Lurton	Rueda	Verdejo	84,00 €
Ossian Quintaluna	Rueda	Verdejo	35,00 €
Hermanos Fernandez Copa	Rueda	Verdejo	30,00 € 6,00 €
Marqués de Murrieta Capellanía	Rioja	Viura	126,00 €
Viña Tondonia Blanco Reserva	Rioja	Viura, Malvasía	83,00 €
Chivite Colección 125	Navarra	Chardonnay	108,00 €
Pla de Lledoner	Costers del Segre	Chardonnay, Viognier	31,00 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Vins blancs

Vino blanco / Vins blancs / White wines

França

Domaine La Fage La granade Cuvée Blanc Copa	Côtes du Roussillon	Garnacha / Garnacha gris / Macabeo	43,00 € 8,00 €
Domaine William Fèvre	Chablis	Chardonnay	58,00 €
Domaine Vacheron	Sancerre	Sauvignon Blanc	63,00 €
Puligny-Montrachet Domaine Leflaive 2018	Puligny-Montrachet Domaine Côte-d'Or	Chardonnay	156,00 €
Château d'Yquem 2016	Sauternes Premier Cru Superieur	Semillon, Sauvignon Blanc	490,00 €

Vins rosats

Vino rosado / Vins rosés / Rosé wines

Espanya

Chivite Las Fincas Rosado

Copa

VT 3 Riberas

Garnacha Tinta,
Tempranillo

27,00 €

6,00 €

Jose Pariente Rosado

Rueda

Garnatxa, Tempranillo
i Viognier

30,00 €

França

Château Minuty M

Côtes de Provence

Grenache, Cinsault,
Shiraz/Syrah

44,00 €

Château d'Esclans

Whispering Angel

Côtes de Provence

Grenache

48,00 €

La Fage Gallica

Côtes du Roussillon

Grenache Gris & Noir,
Macabeu

34,00 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI include

Vins negres

Vino tinto / Vins rouges / Red Wine

Italia

Avalpolicella Cortegiara	Veneto	Corvina Veronese, Rondienella i Molinara	34,00 €
Montepulciano d'Abruzzo Podere Umani Ronchi	Marche	Montepulciano	26,00 €
Branciforti Nero d'Avola Firriato	Sicilia	Nero d'Avola	26,00 €
Memoro Rosso d'Italia Piccini Copa	Toscana	Primitivo, Montepulciano, Nero d'Avola i Merlot	24,00 € 6,00 €
Costera Cannonau Argiola	Sardegna	Cannonau, Carignano i Bovale	42,00 €
Bolgheri Rosso	Toscana	Cabernet, Cabernet Franc i Sangiovese	75,00 €
Chianti Classico Tenuta Perano Frescobaldi	Toscana	Sangiovese	58,00 €

Espanya

Monteabellón Crianza Copa	Ribera del Duero	Tempranillo	36,00 € 7,00 €
Pacto Autor	Rioja	Tempranillo	34,00 €
Biga Luberri Crianza Copa	Rioja	Tempranillo	27,00 € 6,00 €
Jaros Crianza	Ribera del Duero	Tempranillo	42,00 €
Chafandin	Ribera del Duero	Tempranillo	59,00 €
Alto Siós	Costers del Segre	Syrah, Tempranillo, Garnacha Tinta	47,00 €

Vins negres

Vino tinto / Vins rouges / Red Wine

Espanya

<i>Emilio Moro</i>	Ribera del Duero	Tempranillo	45,00 €
<i>Viña Ardanza Reserva</i>	Rioja	Tempranillo, Garnacha	59,00 €
<i>Cune Imperial Reserva</i>	Rioja	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	65,00 €
<i>Pago de Carraovejas Crianza</i>	Ribera del Duero	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot	77,00 €
<i>Abadía Retuerta Selección Especial</i>	Castilla y León	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot,	65,00 €
<i>Muga Prado Enea Gran Reserva 2016</i>	Rioja	Tempranillo, Graciano, Garnacha Tinta, Mazuela	132,00 €
<i>Aalto PS 2021</i>	Ribera del Duero	Tempranillo	159,00 €
<i>Clos Mogador 2021</i>	Priorat	Garnacha Tinta, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon	113,00 €
<i>Mas La Plana</i>	Penedès	Cabernet Sauvignon	89,00 €
<i>Vega Sicilia Valbuena 5º Año 2013</i>	Ribera del Duero	Merlot, Tempranillo	263,00 €
<i>Vega Sicilia Único 2019</i>	Ribera del Duero	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon	621,00 €
<i>Flor de Pingus 2021</i>	Ribera del Duero	Tempranillo	248,00 €
<i>Termanthia 2015</i>	Toro	Tinta de Toro	393,00 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI include

Vins negres

Vino tinto / Vins rouges / Red Wine

França

<i>Côtes du Rhône Guigal</i>		Syrah, Garnacha, Monastrell	44,00 €
<i>Domaine La Fage Léa</i>	Côtes Du Roussillon	Shiraz/Syrah, Grenache, Carignan	42,00 €
Copa			8,00 €
<i>Gevrey-Chambertin Domaine Rossignol-Trapet 2021</i>	Borgonya	Pinot Noir	144,00 €
<i>Château de Beaucastel</i>		Garnatxa Negra, Syrah i Mourvedre	189,00 €
<i>Châteauneuf-du-Pape 2021</i>			
<i>Château Léoville Barton 2018</i>		Cabernet Sauvignon i Merlot	251,00 €
<i>Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2018</i>	Pauillac	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc i Petit Verdot	395,00 €
<i>Château Haut Brion 2020</i>		Cabernet Sauvignon, Merlot i Cabernet Franc	1.347,00 €
<i>Château Latour 2014</i>	Pauillac	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc i Petit Verdot	1.190,00 €
<i>Volnay, 1er Cru, les Caillerets Bouchard Père et Fils 2019</i>	Bourgogne	Pinot Noir	194,00 €
<i>Corton Grand Cru 2014</i>	Bourgogne	Pinot Noir	323,00 €
<i>Cortons Clos des Cortons, Grand Cru 2021</i>	Bourgogne	Pinot Noir	424,00 €
<i>Côte d'Or</i>	Bourgogne	Pinot Noir	77,00 €
<i>Pommard, 1er Cru les Arvelets 2015</i>	Bourgogne	Pinot Noir	187,00 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI include

Espumosos / Caves / Champagnes

Sparkling wine / Mousseux / Champagne

Italia

<i>Prosecco Valdobbiadene Superiore</i> <i>DOCG: Blanco espumoso</i> Copa	Véneto	Glera	37,00 €
<i>Lambrusco Rosato Negrini:</i> <i>Rosado espumoso</i>	Emilia Romagna	Lambrusco	18,00 €

Espanya

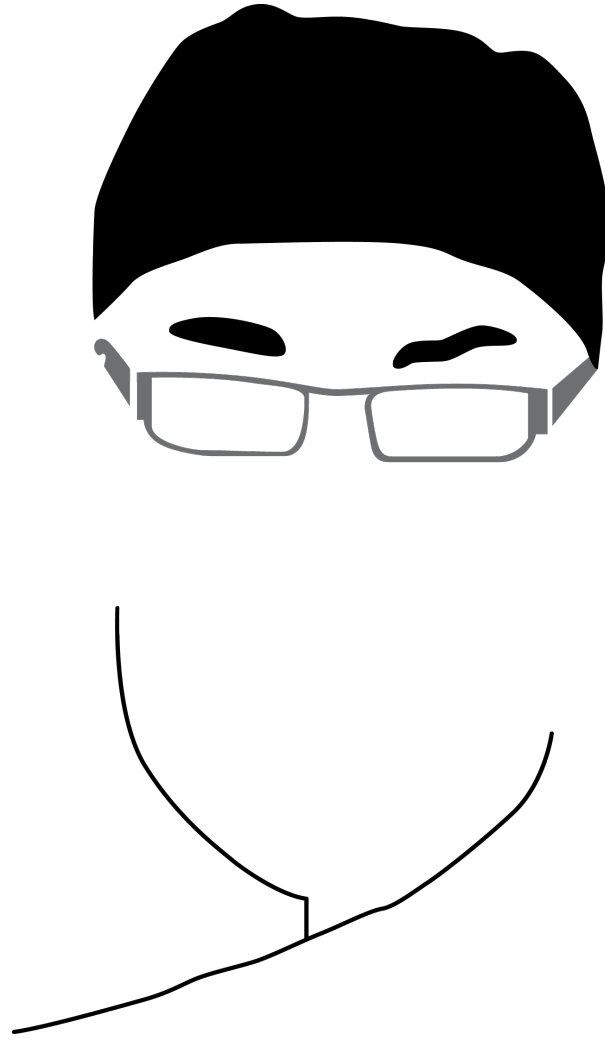
<i>Llopart Brut Rosé</i> Copa	Corpinnat	Monastrell, Garnatxa i Pinot Noir	44,00 €
<i>Leopardi Brut Nature Gran</i> <i>Reserva</i>	Corpinnat	Xarel·lo, Macabeo, Parellada	55,00 €
<i>Blanca Cusine</i>	Cava	Xarel·lo, Pinot Noir, Chardonnay	52,00 €
<i>Gran Juvé & Camps Reserva</i>	Cava	Macabeu, Xarel·lo, Perellada	57,00 €
<i>Recaredo Terrers Brut Nature</i> <i>Gran Reserva</i>	Corpinnat	Xarel·lo, Parellada, Macabeo	58,00 €
<i>Gramona III Lustros Brut Nature</i>	Corpinnat	Xarel·lo, Macabeo	70,00 €
<i>Agustí Torelló Reserva</i>	Cava	Macabeo	36,00 €
<i>Sabaté i Coca</i>	Corpinnat	Xarel·lo, Macabeo, Parellada	60,00 €

IGI inclòs / IGI incluido / IGI included / IGI incluse

Champagnes

França

Moët Chandon Brut Imperial Copa	Champagne	Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier	89,00 € 19,00 €
Moët Chandon Brut Impérial Rose Copa	Champagne	Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay	106,00 € 22,00 €
Bollinger Spécial Cuvée	Champagne	Pinot noir, Chardonnay	100,00 €
Moët & Chandon Gran Vintage 2013	Champagne	Chardonnay / Pinot noir / Pinot meunier	115,00 €
Moët & Chandon N.J.R. Dry Rose Luminous	Champagne	Chardonnay, Pinot Noir	121,00 €
Veuve Cliquot Brut Yellow Label	Champagne	Chardonnay / Pinot meunier	101,00 €
Billecart-Salmon Reserve	Champagne	Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir	98,00 €
Billecart-Salmon Rosé	Champagne	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	137,00 €
Billecart-Salmon Reserve Magnum	Champagne	Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir	172,00 €
Laurent Perrier	Champagne	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	98,00 €
Laurent Perrier Rose	Champagne	Pinot noir	125,00 €
Taittinger Brut	Champagne	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	88,00 €
Louis Roederer Blanc de Blancs	Champagne	Chardonnay (Blanc de blancs)	137,00 €
Dom Pérignon Vintage 2015	Champagne	Pinot noir, Chardonnay	300,00 €



Andree Timballeo

 **DON GIOVANNI**
RISTORANTE
SOLDEU