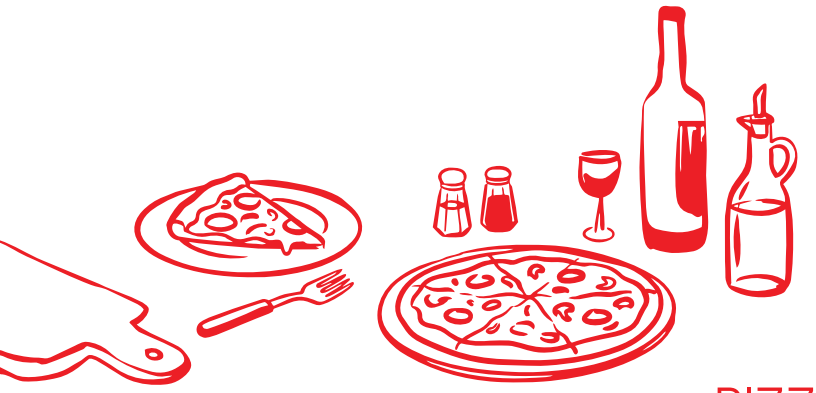


PORCO DIO · PIZZA E BASTA ·

PIZZES

MADONNA SANTA — 16,50€
SOBRASSADA PICANT, TOMÀQUET, TALEGGIO, MOZZARELLA, PERA I ROMANÍ.

TROIA — 17,00€
LLONGANISSA, GUANCIALE, MOZZARELLA, ROVELL D'OU, FONTINA I PEBRE.

TESTA DI CAZZO — 17,50€
PERNIL IBÈRIC, TOMÀQUETS, MOZZARELLA, RUCA, GRANA PADANO I TOMÀQUET CHERRY.

STRONZO — 16,00€
FORMATGES: MOZZARELLA, TALEGGIO, GORGONZOLA, GRANA PADANO I ORENGA FRESCA.

COGLIONE — 17,50€
TÒFONA NEGRA, FORMATGE FONTINA, 2 ROVELLS D'OU, FORMATGE GRANA PADANO I ROMANÍ FRESC.

PECORA — 17,50€
BURRATA FRESCA, MOZZARELLA, TOMÀQUETS CONFITATS, PESTO DE PINYONS, ALFÀBREGA FRESCA, TOMÀQUET CHERRY I RUCA.

CAGNA PIGRA — 17,00€
TÒFONA NEGRA, MOZZARELLA, CEBA VERMELLA, CARXOFA ROMANA, TOMÀQUET CONFITAT, FORMATGE DE CABRA, ORENGA FRESCA I MEL PICANT.
(DISPONIBLE EN VERSIÓ VEGANA)

BALDRACCA — 14,50€
FORMATGE MOZZARELLA, FORMATGE GRANA PADANO, TOMÀQUET I ALFÀBREGA FRESCA.

MAIALE — 17,00€
POLLASTRE ROSTIT, SALSA BARBACOA, TOMÀQUET, MOZZARELLA, XAMPINYONS I CIBULET.

PORCO — 17,50€
PULLED PORK, CHILI PICANT, GUANCIALE, CEBA VERMELLA, MOZZARELLA I CIBULET.

CAZZO — 15,50€
PROSCIUTTO COTTO, TOMÀQUET, MOZZARELLA I ALFÀBREGA.

SEGA — 16,00€
PEPPERONI, TOMÀQUET, MOZZARELLA I PROVOLONE.

ROMPIPALLE "VEGAN" — 16,00€
BEYOND MEAT, FORMATGE VEGETAL, CEBA VERMELLA, ALFÀBREGA, XAMPINYONS I SALSA BARBACOA.

RINNEGATO — 16,50€
TOMÀQUET, MOZZARELLA, GUANCIALE, RULO DE CABRA, XAMPINYONS I ORENGA FRESCA.

TOPO DI FOGNA — 18,00€
MOZZARELLA, MORTADELA DE BOLOGNA, PESTO DE PINYONS, BURRATA I FESTUCS.

PIZZA DE TEMPORADA — 17,00€
CREMA DE CEPS, MOZZARELLA, XAMPINYONS, BOTIFARRA NEGRA, CEBA CARAMEL·LITZADA, TOMÀQUETS CHERRY, FRUITS SECS I PORRADELL.



PORCO DIO · PIZZA E BASTA ·

PASTES

PENNE RIGATE A LA BOLONYESA O AL PESTO GENOVES GRATINAT AL FORN DE LLENYA. **15,00€**

ESPAGUETIS A LA CARBONARA. GUANCIALE, ROVELL D'OU I PARMESÀ. **15,50€**

RAVIOLI DE FORMATGE FRESC A LA CREMA DE TÒFONA, PINYONS I CIBOULETTE. **15,50€**

LUNETTE DE SALMÓ I RICOTTA A LA CREMA DE GORGONZOLA I POMA CARAMEL·LITZADA. **15,50€**

SPAGUETTI NERO DI SEPPIA A LA CREMA DI GAMBERI E SCAGLIE DI GRANNA PADDANO. **15,90€**

ENTRANTS

PORCO BRAVES. AL FORN DE LLENYA I SENSE OLI. **7,00€**

GUACAMOLE AMB NACHOS I PICO DE GALLO. **9,00€**

FINGERS DE POLLASTRE AMB SALSA DE CURRY I MANGO. **9,90€**

FOCACCIA ITALIANA AMB POMODORO, GORGONZOLA, PINYONS TORRATS, RÚCULA I MEL PICANT. **8,00€**

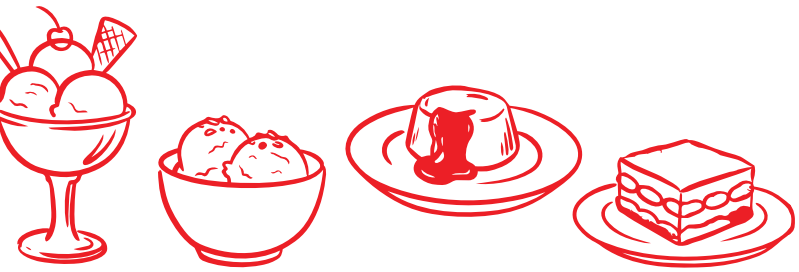
PROVOLONE FOS AMB ORENGA I CONFITURA DE TOMÀQUET ACOMPANYAT DE FOCACCIA ARTESANA. **11,90€**

PROVOLONE FOS AMB TRUFA I ROMANÍ ACOMPANYAT DE FOCACCIA ARTESANA. **13,90€**

AMANIDES

AMANIDA DE BURRATA FRESCA, PEPERONCINO, MANGO, FESTUCS, CRUIXENT DE BLAT DE MORO I VINAGRETA DE MÒDENA. **14,50€**

AMANIDA DE CARXOFES, TARONJA, ENCENALLS DE PARMESÀ I PIPES AMB VINAGRETA DE TOMÀQUETS SECS. **14,50€**



PORCO DIO · PIZZA E BASTA ·

POSTRES

TIRAMISÚ CASOLÀ.	7,00€
COULANT DE XOCOLATA AL FORN DE LLENYA AMB GELAT DE MARACUJÀ. ESPECIAL PER COMPARTIR.	8,50€
GELAT DE FESTUCS TORRATS.	6,00€
GELAT VEGÀ DE FRUITA DE LA PASSIÓ.	6,00€
GELAT DE CAPUCCINO I CACAU AMARG.	6,00€
GELAT DE NATA AMB NOUS CARAMEL·LITZADES.	6,00€
TORRADA DE SANTA TERESA CASOLANA AMB GELAT DE NATA I NOUS CARAMEL·LITZADES.	7,00€
CANNOLIS CRUIXENTS DE CREMA, COULIS DE FRUITS VERMELLS I CRUMBLE DE GALETES COOKIES.	7,00€



PORCO DIO · PIZZA E BASTA ·

VINS

	COPA	BOTELLA
VINS NEGRES		
Petit Saó "La Pobla de Cèrvoles" · D.O. Costers del Segre	3,00€	16,50€
Vivanco Crianza · D.O.Ca. Rioja	3,50€	17,00€
Cantamañanas · D.O. Ribera del Duero	3,50€	17,00€
VINS BLANCS		
Hombre Pez Verdejo · D.O. Rueda	3,50€	16,00€
Anahí “Semidulce” · D.O.Ca. Rioja	3,50€	15,00€
Dilé Moscato · Vi Italià		16,00€
Escorça · D.O. Costers del Segre		18,00€
VINS ROSATS		
Lambrusco Premium Paesano Dell'Emilia IGT		14,00€
Vivanco · D.O.Ca. Rioja		17,00€
VINS ESCUMOSOS		
Pedregosa Petit Cuvée Brut Nature · D.O. Cava	4,00€	18,00€
Llopart Brut Nature · Corpinnat		26,00€
SANGRIA		
Sangria de vi La Sueca		16,00€
Sangria de Cava La Diva		16,00€