

Tapas y platillos · Tapas & bites

Aceitunas sicilianas <i>Sicilian olives</i>	4,20 €
Croquetas de langostinos con pimentón <i>Prawn croquettes with paprika</i>	(3ud) 9,5 €
Croqueta de carbonara <i>Carbonara croquette</i>	(3ud) 9 €
Calamar a la romana con alioli y chutney y de limón <i>Fried calamari with aioli and lemon chutney</i>	12 €
Ensaladilla de pulpo sobre coca de cristal <i>Octopus salad on crispy flatbread</i>	14,50 €
Bravas con mayonesa de trufa y parmesano <i>"Bravas" with truffle mayo and parmesan</i>	7,50 €
Parmigiana de berenjena y búfala <i>Eggplant parmigiana with buffalo mozzarella</i>	9 €
Ensalada César con pollo, picatostes y virutas de queso parmesano <i>Caesar salad with chicken, croutons & Parmesan cheese shavings</i>	13 €
Sopa fría de ajo blanco y pimiento del piquillo <i>Cold almond & garlic soup with piquillo pepper</i>	9 €
Carpaccio de solomillo, lamina de parmesano y trufa <i>Beef carpaccio with truffle and shaved parmesan</i>	19,5 €
Tiraditos de salmón con guacamole, mango y rabanitos <i>Tiraditos of salmon with avocado, mango, and radishes</i>	14,5 €
Burratina con tomates cherry, aceitunas y mezclum <i>Burratina with cherry tomatoes, olives & mezclum</i>	18 €
Selección de embutidos y quesos italianos acompañados de focaccia y grissini caseros con miel y mostaza <i>Selection of Italian cold metas and cheeses accompanied by homemade focaccia and grissini with honey and mustard</i>	(min 2 pax) 19 €

Pizzas · Pizzas

Pizza romana con burrata, mortadela y pistacho <i>Roman pizza with burrata, mortadella, and pistachio</i>	15 €
Pizza romana con tomates cherry, mozzarella di bufala y albahaca <i>Roman pizza with cherry tomatoes, buffalo mozzarella, and basil</i>	14 €



Pasta y arroces · Pasta and rice

Paccheri a la amatriciana	17 €
<i>Paccheri with amatriciana sauce</i>	
Calamarata alla Norma	15 €
<i>Calamarata alla Norma</i>	
Spaghetti carbonara	17,5 €
<i>Spaghetti carbonara</i>	
Pappardelle con ragout ibérico, setas y oliva	17 €
<i>Pappardelle with Iberian ragù, mushrooms, and olives</i>	
Tagliatelle con pesto de albahaca, pecorino	15 €
<i>Tagliatelle with basil pesto and pecorino</i>	
Tortello cacio e pepe con flor de nata	16 €
<i>Cacio e pepe tortello with crème fraîche</i>	
Spaghetti con almejas pistacho y limón	20 €
<i>Spaghetti with clams, pistachio, and lemon</i>	
Tagliolini con bogavante y cherry tomate	30 €
<i>Tagliolini with lobster and cherry tomatoes</i>	
Tortelli cacio e pepe con foie gras y trufa de verano	22 €
<i>Tortello cacio e pepe with foie gras and summer truffle</i>	
Rissotto de fresón del maresme con gambas, balsámico y parmesano	18 €
<i>Risotto with Maresme strawberries, prawns, balsamic, and parmesan cheese</i>	



Carnes · Meats

Tagliata de solomillo con ceps y trufa	29 €
<i>Sirloin tagliata with porcini mushrooms and truffle</i>	
Royal de pollo con rúcula, cherry tomate y lámina de parmesano	19 €
<i>Chicken royal with arugula, cherry tomatoes, and shaved parmesan</i>	
Tomahawk de cerdo a la milanesa con patata al romero	21 €
<i>Milanese-style pork tomahawk with rosemary potatoes</i>	
T-bone steak a la fiorentina con papas y verduras (1,1kg)	65 €
<i>T-bone steak alla Fiorentina with potatoes and vegetables (1,1Kg)</i>	

+12% en la terraza · +12% on the terrace

Pescado · Fish

Atún con pistacho y gazpacho de melón texturizado  
Tuna with pistachio and textured melon gazpacho

24 €

Salmón a la plancha con "jardín de verano" y zabaione de azafrán  
Grilled salmon with "summer garden" and saffron zabaione

19 €

Bogavante a la catalana 
Lobster Catalan-style

54 €

Postres · Dessert

Tiramisú  
Tiramisu

7,5 €

Tarta de limón y frasa flambé estilo l'Amoroso  
Lemon and strawberry flambé tart, l'Amoroso style

9 €

Semifrío de pistacho y chocolate blanco, al perfume de naranja y bizcocho de coco   
Pistachio and white chocolate semifreddo, with orange perfume and coconut sponge cake

8 €

Pannacotta de mango y fruta de la pasión con pepitas de chocolate blanco y menta 
Mango and passion fruit pannacotta with white chocolate chips and mint

7 €

Tabla de queso con membrillo y miel   
Cheese board with quince and honey

12 €

Sorbet de limón
Lemon sorbet

(1 Bola) 4,5 € / (2 Bolas) 7 €

Helado de fresa, chocolate, avellana, pistacho o vainilla   
Strawberry, chocolate, hazelnut, pistachio or vanilla ice cream

(1 Bola) 4,5 € / (2 Bolas) 7 €

Alérgenos · Allergens



L'Amoroso

+12% en la terraza · +12% on the terrace

Tapes i platets · Tapas et petits plats

Olives sicilianes <i>Olives siciliennes</i>	4,20 €
Croquetes de llagostí amb pebre vermell <i>Croquettes de gambas au paprika</i>	(3ud) 9,5 €
Croqueta de carbonara <i>Croquette à la carbonara</i>	(3ud) 9 €
Calamar a la romana amb alloli i chutney de llimona <i>Calamars à la romaine avec aioli et chutney de citron</i>	12 €
Amanida de pop sobre coca de vidre <i>Salade de poulpe sur pain croustillant</i>	14,50 €
Braves amb maionesa de tòfona i parmesà <i>"Bravas" avec mayonnaise à la truffe et parmesan</i>	7,50 €
Parmigiana d'albergínia i mozzarella de búfala <i>Parmigiana d'aubergines et mozzarella de bufflonne</i>	9 €
Amanida Cèsar amb pollastre, crostonets i encenalls de parmesà <i>Salade César avec poulet, croûtons et copeaux de parmesan</i>	13 €
Sopa freda de "ajoblanco" i pebrot del piquillo <i>Soupe froide d'ail blanc et poivron piquillo</i>	9 €
Carpaccio de filet, làmina de parmesà i tòfona <i>Carpaccio de filet de bœuf, truffe et copeaux de parmesan</i>	19,5 €
Tiraditos de salmó amb alvocat, mango i ravenets <i>Tiraditos de saumon avec avocat, mangue et radis</i>	14,5 €
Burratina amb tomàquets cherry, olives i mezclum <i>Burratina avec tomates cerises, olives et mesclun</i>	18 €
Selecció d'embotits i formatges italians acompanyats de focaccia i grissini casolans amb mel i mostassa <i>Sélection de saucisses et fromages italiens accompagnés de Focaccia et grissini maison au miel et moutarde</i>	(min 2 pax) 19 €

Pizzes · Pizzas

Pizza romana amb burrata, mortadel·la i festucs <i>Pizza romaine avec burrata, mortadelle et pistaches</i>	15 €
Pizza romana amb tomàquets cherry, mozzarella de búfala i alfàbrega <i>Pizza romaine avec tomates cerises, mozzarella de bufflonne et basilic</i>	14 €



Pasta i arrossos · Pâtes et riz

Paccheri a l'Amatriciana	17 €
<i>Paccheri à l'Amatriciana</i>	
Calamarata a la Norma	15 €
<i>Calamarata alla Norma</i>	
Espaguetis carbonara	17,5 €
<i>Spaghetti carbonara</i>	
Pappardelle amb ragú ibèric, bolets i oliva	17 €
<i>Pappardelle au ragout ibérique, champignons et olive</i>	
Tagliatelle amb pesto d'alfabrega i pecorino	15 €
<i>Tagliatelle au pesto de basilic et pecorino</i>	
Tortello cacio e pepe amb flor de nata	16 €
<i>Tortello cacio e pepe à la fleur de crème</i>	
Espaguetis amb cloïsses, festuc i llimona	20 €
<i>Spaghetti aux palourdes, pistache et citron</i>	
Tagliolini amb llamàntol i tomàquet cherry	30 €
<i>Tagliolini au homard et tomate cherry</i>	
Tortelli cacio e pepe amb foie gras i tòfona d'estiu	22 €
<i>Tortelli cacio e pepe au foie gras et truffe d'été</i>	
Risotto de maduixots del Maresme amb gambes, balsàmic i parmesà	18 €
<i>Risotto aux fraises du Maresme avec crevettes, balsamique et parmesan</i>	

Carns · Viandes

Tagliata de filet amb ceps i tòfona	29 €
<i>Tagliata de filet de bœuf avec cèpes et truffe</i>	
Royal de pollastre amb ruca, tomàquet cherry i làmina de parmesà	19 €
<i>Royal de poulet avec roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan</i>	
Tomahawk de porc a la milanesa amb patata al romaní	21 €
<i>Tomahawk de porc à la milanaise avec pommes de terre au romarin</i>	
T-bone steak a la fiorentina amb patates i verdures (1,1Kg)	65 €
<i>T-bone steak alla Fiorentina avec pommes de terre et légumes (1,1Kg)</i>	



Peix · Poisson



Tonyina amb festucs i gaspatxo de meló texturitzat

24 €

Thon avec pistaches et gazpacho de melon texturisé

Salmó a la planxa amb "jardí d'estiu" i zabaione de safrà

19 €

Saumon grillé avec "jardin d'été" et zabaione au safran

LLamàntol a la catalana

54 €

Homard à la catalane



Postres · Dessert

Tiramisú

7,5 €

Tiramisu

Tarta de llimona i maduixa flambée estil l'Amoroso

9 €

Tarte au citron et à la fraise flambée, style l'Amoroso

Semifred de festuc i xocolata blanca, al perfum de taronja i pa de pessic de coco

8 €

Semifreddo à la pistache et chocolat blanc, au parfum d'orange et biscuit coco

Pannacotta de mango i fruita de la passió amb llavors de xocolata blanca i menta

7 €

Pannacotta mangue et fruit de la passion aux pépites de chocolat blanc et menthe

Taula de formatge amb codonyat i mel

12 €

Plateau de fromages aux coings et au miel

Sorbet de llimona

(1Bola) 4,5 € / (2 Bolas) 7 €

Sorbet citron

Gelat de maduixa, xocolata, avellana, festuc o vainilla

(1Bola) 4,5 € / (2 Bolas) 7 €

Glace fraise, chocolat, noisette, pistache ou vanille



Al·lèrgens · Allergènes



Lactis
Laitier



Gluten
Gélatine



Crustacis
Crustacés



Ou
Œuf



Peix
Poisson



Mol·luscs
Mollusques



Fruits secs
fruits secs



Api
Céleri

L'Amoroso

+12% a la terrassa · +12% en terrasse

