

Aperol Spritz - 6,40€
Vermut - 3,90€
Campari Spritz - 6,90€

Martini bianco o Rosso - 4,20€
Limoncello Spritz - 6,90€
Martini Bellini - 6,40€



Musclos al pebre negre / Mejillones a la pimienta negra - 12,00€
Black pepper mussels / Moules au poivre noir

Calamars / Calamares / Squid / Calmar - 14,50€

Provolone - 10,00€

Parmigiana d'albergínia / Parmiggiana de berenjena - 13,50€
Eggplant Parmigiana / Parmigiana Aubergine

Degustació d'embotits i formatges / Degustación de embutidos y quesos - 20,50€
Tasting of sausages and cheeses / Dégustation de charcuteries et fromages

Mandonguilles de la Mamma / Albóndigas de la Mamma - 9,00€
Mamma's Meatballs / Boulettes de viande de maman

Cloïsses a l'all / Almejas al ajillo / Garlic clams / Palourdes à l'ail - 21,50€

Bruschetta italiana - 8,70€

Patates La Impronta / Patatas La Impronta - 9,80€
Potatoes La Impronta / Pommes de terre La Impronta.

Pop napolità / Pulpo napolitano / Neapolitan octopus / Poulpe napolitain - 21,50€

Degustació d'embotits italians / Degustación de embutidos italianos - 17,00€
Tasting of Italian sausages / Dégustation de saucisses italiennes

Degustació de formatges / Degustación de quesos - 17,00€
Cheese tasting / Dégustation de fromage

Antipasto italiano (2 pers.) - 17,50€/pers.

Per entendre que Itàlia no és només pasta i pizza, posem a la vostra disposició una degustació de les nostres tapes italianes, acompanyades d'un prosecco.

Para entender que Italia no es solo pasta y pizza, ponemos a su disposición una degustación de nuestras tapas italianas, acompañadas de un prosecco.

To understand that Italy is not just pasta and pizza, we offer you a tasting of our Italian tapas, accompanied by a prosecco.

Pour comprendre que l'Italie ce n'est pas que des pâtes et des pizzas, nous vous proposons une dégustation de nos tapas italiennes, accompagnées d'un prosecco.



Rullo di capra - 9,50€

Nous, gerds, ceba caramel·litzada, formatge de cabra i balsàmic.
Nueces, frambuesa, cebolla caramelizada, queso de cabra y balsámico.
Walnuts, raspberry, caramelized onion, goat cheese and balsamic.
Noix, framboise, oignon caramélisé, fromage de chèvre et balsamique.

Cesar - 9,75€

Tomàquet, amanida, blat de moro, pa torrat, pit de pollastre i salsa cèsar.
Tomate, ensalada, maíz, pan tostado, pechuga de pollo y salsa césar.
Tomato, salad, corn, toasted bread, chicken breast and Caesar sauce.
Tomate, salade, maïs, pain grillé, poitrine de poulet et sauce César.

Tropicale - 13,50€

Pinya, alvocat, maduixa, ceba, gerds, salsa iogurt i philadelphia.
Piña, aguacate, fresa, cebolla, frambuesa, salsa yogurt y philadelphia.
Pineapple, avocado, strawberry, onion, raspberry, yogurt and Philadelphia sauce.
Ananas, avocat, fraise, oignon, framboise, yogourt et sauce Philadelphia.

Polpo - 16,00€

Patates, pop, all, llimona i julivert. / Patatas, pulpo, ajo, limón y perejil.
Potatoes, octopus, garlic, lemon and parsley. / Pommes de terre, poulpe, ail, citron et persil.

La Impronta - 9,50€

Tonyina, pastanaga, tomàquet, amanida i pernil salat. / Atún, zanahoria, tomate, ensalada y jamón salado.
Tuna, carrot, tomato, salad and salty ham. / Thon, carotte, tomate, salade et jambon salé.

Burratina - 11,75€

Tomàquet cherry, ruca, burratina, mortadella, i llima. / Tomato cherry, rúcula, burratina, mortadella, y lima.
Cherry tomato, arugula, burratina, mortadella, and lime. / Tomato cherry, roquette, burratina, mortadelle et citron vert.

Pasta - 9,50€

Blat de moro, pebrot vermell, ceba, tonyina, pasta i maionesa. / Maíz, pimiento rojo, cebolla, atún, pasta y mayonesa.
Corn, red pepper, onion, tuna, pasta and mayonnaise. / Maïs, poivron rouge, oignon, thon, pâtes et mayonnaise.

TODAS LAS ENSALADAS LLEVAN MEZCLA DE LECHUGA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, SAL Y OREGANO.

A la pescatora - 18,75€

Arròs amb pop, musclos, cloïsses, gambes i calamars.
Arroz con pulpo, mejillones, almejas, gambas y calamares.
Rice with octopus, mussels, clams, prawns and squid.
Riz au poulpe, moules, palourdes, crevettes et calmars.

Impronta - 15,45€

Arròs amb boletus, llonganissa, tòfona negra i gorgonzola.
Arroz con boletus, longaniza, trufa negra y gorgonzola.
Rice with boletus, sausage, black truffle and gorgonzola.
Riz aux boletus, saucisse, truffe noire et gorgonzola.

Gourmet - 18,00€

Arròs amb safrà, crema de musclos i picada d'all, llimona, julivert i menta.
Arroz con azafrán, crema de mejillones y picada de ajo, limón, perejil y menta.
Rice with saffron, cream of mussels and chopped garlic, lemon, parsley and mint.
Riz au safran, crème de moules et ail haché, citron, persil et menthe.

RISOTTO

Tagliata - 25,15€

Filet de vedella, ruca i formatge parmesà. / Solomillo de ternera, rúcula y queso parmesano.
Beef tenderloin, arugula and Parmesan cheese. / Filet de boeuf, roquette et parmesan.

Merluzzo fritto - 15,55€

Bacallà amb farina i pebre negre amb salsa de tomàquet.
Bacalao en harina y pimienta negra con salsa de tomate.
Cod in flour and black pepper with tomato sauce.
Cabillaud en farine et poivre noir avec sauce tomate.

Cotoletta a la milanese - 13,50€

Bistec de vedella arrebossat amb guarnició. / Bistec de ternera rebozado con guarnición.
Breaded beef steak with garnish. / Steak de bœuf pané avec garniture.

Cocktail di gamberi - 18,50€

Gambes en dues coccions amb enciam, all i llimona. / Gambas en dos cocciones con lechuga, ajo y limón.
Two-cooked prawns with lettuce, garlic and lemon. / Crevettes en deux cuissons avec laitue, ail et citron.

CARNE E PESCE

Spaghetti alle vongole - 14,75€

Cloïsses, all i julivert esfumat al vi blanc.

Almejas, ajo y perejil esfumado al vino blanco.

Clams, garlic and parsley smoked in white wine.

Palourdes, ail et persil fumés au vin blanc.

Rigatoni a la bolognesa - 12,50€

Api, ceba, pastanaga i salsa de tomàquet amb carn picada de vedella.

Apio, cebolla, zanahoria y salsa de tomate con carne picada de ternera.

Celery, onion, carrot and tomato sauce with minced beef.

Sauce céleri, oignon, carotte et tomate avec boeuf haché.

Fusillone ricotta e pesto - 13,50€

Pesto genovès amb ceba i ricotta. / Pesto genovés con cebolla y ricotta.

Genoese pesto with onion and ricotta. / Pesto génois aux oignons et ricotta.

Ravioli ripieni di funghi - 16,50€

Pasta fresca farcida de bolets amb salsa de gorgonzola i nous.

Pasta fresca rellena de setas con salsa de gorgonzola y nueces.

Fresh pasta stuffed with mushrooms with gorgonzola sauce and walnuts.

Pâtes fraîches farcies aux champignons sauce gorgonzola et noix.

Linguine al polipo - 18,50€

Pop, all, vi blanc, olives negres i tàperes amb salsa de tomàquet.

Pulpo, ajo, vino blanco, olivas negras y alcaparras con salsa de tomate.

Octopus, garlic, white wine, black olives and capers with tomato sauce.

Poulpe, ail, vin blanc, olives noires et câpres avec sauce tomate.

Linguine a la vera carbonara - 13,50€

Guanciaie i rovell d'ou amb pecorino romano i parmesà.

Guanciaie y yema de huevo con pecorino romano y parmesano.

Guanciaie and egg yolk with pecorino romano and Parmesan.

Guanciaie et jaune d'oeuf avec pecorino romano et parmesan.

Spaghetti della Mamma - 14,00€

All, bitxo, tàperes, anxoves i olives negres. / Ajo, guindilla, alcaparras, anchoas y olivas negras.

Garlic, chilli, capers, anchovies and black olives. / Ail, piment, câpres, anchois et olives noires.

Gnocchi a la siciliana - 17,50€

Alberginia i mozzarella amb salsa de tomàquet, alfàbrega i ceba.

Berenjena y mozzarella con salsa de tomate, albahaca y cebolla.

Eggplant and mozzarella with tomato sauce, basil and onion.

Aubergine et mozzarella avec sauce tomate, basilic et oignon.

Pappardella al tartufo - 15,00€

Tòfona negra, llonganissa, xampinyons, nata i ceba.

Trufa negra, longaniza, champiñones, nata y cebolla.

Black truffle, sausage, mushrooms, cream and onion.

Truffe noire, saucisse, champignons, crème et oignon.

Mini cannellone italia - 18,00€

Pasta farcida de ricota, mozzarella i parmesà amb salsa de tomàquet.

Pasta rellena de ricota, mozzarella y parmesano con salsa de tomate.

Pasta stuffed with ricotta, mozzarella and Parmesan cheese with tomato sauce.

Pâtes farcies à la ricotta, mozzarella et parmesan avec sauce tomate.

Pasta La Impronta - 21,50€

Gambes esfumades al vi blanc, ruca i burrata.

Gambas esfumadas al vino blanco, rúcula y burrata.

Shrimps smoked in white wine, arugula and burrata.

Crevettes fumées au vin blanc, roquette et burrata.

Pasta del Chef - 16,75€

Un plat que canviem cada dia. Pregunta al cambrer.

Un plato que cambiamos cada día. Pregunta al camarero.

A dish that we change every day. Ask the waiter.

Un plat que l'on change tous les jours. Demandez au serveur.

GNOCCHI, SPAGHETTI, PENNE GLUTEN FREE - SUPL. +3,00€

PASTA 100% TRADIZIONALE



Margherita - 10,00€

Salsa de tomàquet, mozzarella i parmesà / Salsa de tomate, mozzarella y parmesano
Tomato sauce, mozzarella and Parmesan / Sauce tomate, mozzarella et parmesan

5 Formaggi - 13,50€

Ricotta, formatge de cabra, gorgonzola, mozzarella, parmesà i nata.
Ricotta, queso de cabra, gorgonzola, mozzarella, parmesano y nata.
Ricotta, goat cheese, gorgonzola, mozzarella, parmesan and cream.
Ricotta, chèvre, gorgonzola, mozzarella, parmesan et crème.

Diavola - 14,50€

Salsa de tomàquet, xoriço picant, mozzarella, ceba caramel·litzada i parmesà.
Salsa de tomate, chorizo picante, mozzarella, cebolla caramelizada y parmesano.
Tomato sauce, spicy chorizo, mozzarella, caramelized onion and Parmesan.
Sauce tomate, chorizo épicé, mozzarella, oignon caramélisé et parmesan.

Marinara - 10,00€

Tomàquet cherry, salsa de tomàquet, orenga, all i anxoves.
Tomate cherry, salsa de tomate, orégano, ajo y anchoas.
Cherry tomato, tomato sauce, oregano, garlic and anchovies.
Tomate cherry, sauce tomate, origan, ail et anchois.

Pizza del pizzaiolo - 16,50€

Calzone fregida farcida de ricota, tomàquet, pebre negre, mozzarella, parmesà i cicoli.
Calzone frita rellena de ricota, tomate, pimienta negra, mozzarella, parmesano y cicoli.
Fried calzone stuffed with ricotta, tomato, black pepper, mozzarella, Parmesan and cicoli.
Calzone frite farcie de ricotta, tomate, poivre noir, mozzarella, parmesan et cicoli.

La Calzone - 17,50€

Farcida de mozzarella, ricotta, salsa de tomàquet, xampinyons, pebre negre, llonganissa i parmesà.
Rellena de mozzarella, ricotta, salsa de tomate, champiñones, pimienta negra, salchichón y parmesano.
Filled with mozzarella, ricotta, tomato sauce, mushrooms, black pepper, salami and Parmesan.
Rempli de mozzarella, ricotta, sauce tomate, champignons, poivre noir, salami et parmesan.

La Impronta - 13,50€

Salsa pesto, salsa de tomàquet, nata i mozzarella. / Salsa pesto, salsa de tomate, nata y mozzarella.
Pesto sauce, tomato sauce, cream and mozzarella. / Sauce pesto, sauce tomate, crème et mozzarella.

La Capricciosa - 17,50€

Salsa de tomàquet, mozzarella, xampinyons, pernil dolç, olives negres, carxofes i parmesà.
Salsa de tomate, mozzarella, champiñones, jamón dulce, olivas negras, alcachofas y parmesano.
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, black olives, artichokes and Parmesan.
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, olives noires, artichauts et parmesan.

La Vegana - 13,00€

Xampinyons, pebrot vermell, albergínia, ceba i carxofa.
Champiñones, pimiento rojo, berenjena, cebolla y alcachofa.
Mushrooms, red pepper, aubergine, onion and artichoke.
Champignons, poivron rouge, aubergine, oignon et artichaut.

Pizza a piacere - 16,00€

Els 3 ingredients que prefereixis. / Los 3 ingredientes que prefieras.
The 3 ingredients you prefer. / Les 3 ingrédients que vous préférez.

Maradona - 11,50€

Tomàquet cherry, mozzarella, alfàbrega, orenga i tomàquet del Vesuvi.
Tomate cherry, mozzarella, albahaca, orégano y tomate del Vesuvio.
Cherry tomato, mozzarella, basil, oregano and Vesuvius tomato.
Tomate cherry, mozzarella, basilic, origan et tomate Vésuve.

Di prosciutto - 15,00€

Mozzarella fumada, pernil salat, pebre negre i parmesà.
Mozzarella ahumada, jamón salado, pimienta negra y parmesano.
Smoked mozzarella, salted ham, black pepper and Parmesan.
Mozzarella fumée, jambon salé, poivre noir et parmesan.

La Napoletana - 14,00€

Mozzarella, albergínies, salsa de tomàquet i mandonguilles.
Mozzarella, berenjenas, salsa de tomate y albóndigas.
Mozzarella, aubergines, tomato sauce and meatballs.
Mozzarella, aubergines, sauce tomate et boulettes de viande.

La Tartufo - 16,00€

Mozzarella, nata, ricotta, ceba i tòfona negra.
Mozzarella, nata, ricotta, cebolla y trufa negra.
Mozzarella, cream, ricotta, minced meat, onion and black truffle.
Mozzarella, crème, ricotta, viande hachée, oignon et truffe noire.

Ninho - 11,50€

Mozzarella, patates fregides i frankfurt. / Mozzarella, patatas fritas y frankfurt.
Mozzarella, french fries and frankfurter. / Mozzarella, frites et saucisse de frankfurt.

La Italiana - 18,00€

Burrata, mortadel·la, tomàquet groc, mozzarella, parmesà i salsa pesto.
Burrata, mortadela, tomate amarillo, mozzarella, parmesano y salsa pesto.
Burrata, mortadella, yellow tomato, mozzarella, parmesan and pesto sauce.
Burrata, mortadelle, tomate jaune, mozzarella, parmesan et sauce pesto.

Di Mare - 20,50€

Pop, musclos, mozzarella, gambes, salsa de tomàquet, all i cloïsses.
Pulpo, mejillones, mozzarella, gambas, salsa de tomate, ajo y almejas.
Octopus, mussels, mozzarella, prawns, tomato sauce, garlic and clams.
Poulpe, moules, mozzarella, crevettes, sauce tomate, ail et palourdes.

La Loca - 17,00€

Mozzarella, formatge de cabra, bacó, ceba caramel·litzada i ou.
Mozzarella, queso de cabra, bacon, cebolla caramelizada y huevo.
Mozzarella, goat cheese, bacon, caramelized onion and egg.
Mozzarella, fromage de chèvre, bacon, oignon caramélisé et oeuf.

La Mimosa - 14,00€

Mozzarella, blat de moro, nata, pernil dolç i frankfurt.
Mozzarella, maíz, nata, jamón dulce y frankfurt.
Mozzarella, corn, cream, sweet ham and frankfurter.
Mozzarella, maïs, crème, jambon doux et saucisse de Francfort.

La 4 Stagioni - 17,00€

Mozzarella, xampinyons, carxofa, salami napolità, olives negres i anxoves.
Mozzarella, champiñones, alcachofa, salami napolitano, aceitunas negras y anchoas.
Mozzarella, mushrooms, artichoke, napolitan salami, black olives and anchovies.
Mozzarella, champignons, artichaut, salami napolitain, olives noires et anchois.

TODAS LAS PIZZAS CONTIENEN ALBAHACA Y ACEITE EXTRA VIRGEN DE OLIVA

Aglianico - 20,90€
Montepulciano - 19,00€
Negro d'Avola - 29,00€
Negramaro - 21,90€
Lambrusco - 14,50€
Gigales Reserva - 23,00€
Crianza - 23,00€
Lambrusco Rosato - 14,50€
Lacryma Christi Rosato - 17,75€

VINO ROSSO/ROSATO

Grillo - 17,90€
Falanghina - 17,90€
Greco di Tufo - 19,90€
Chardonay - 18,00€
Verdejo - 16,80€
Moscato - 20,55€
Proseco - 22,30€
Vino de la casa - 15,00€

VINO BIANCO

Tiramisú - 5,50€
Cannolo siciliano - 6,50€
Cheese cake - 6,50€
Carrot cake - 6,50€
Ferrero rocher - 6,50€
Mouse de pistacho - 7,20€
Mouse de chocolate y avellana - 6,70€
Kinder - 6,70€

DOLCI

Limoncello - 2,75€
Crema Pistacchio - 2,75€
Meloncello - 2,75€
Amaro del Capo - 3,75€
Grappa - 4,20€

AMMAZZA CAFFÈ