



APERITIVO

COPA DE SANGRIA | 6,5
nuestra receta

SPRITZ CASA VILA | 7
aperol, licor de frambuesa y prosecco

ITALIAN MOJITO | 7,5
amaro montenegro, hierba buena, limón, naranja y soda

BELLINI CASA VILA | 7,5
flor de sauco, puré de melocotón y bitter de melocotón

SPRITZ HUGO | 7,5
prosecco, flor de sauco, menta y soda

CAIPICHELLO | 7,5
limonchello, lima, albahaca y prosecco

AMARETTO SOUR | 7,5
amaretto, zumo de limón y clara

NEGRONI DEL PROFESSORE | 7,5
gin del professore, vermut & amaro cardamaro

ANTIPASTI

CARPACCIO DE TERNERA | 12
con crema de vitello tonnato, rúcula, berenjena confitada, parmesano y nido de patata paja.

ITALIAN NACHOS | 10,5
fritos y crujientes raviolis de queso acompañados de salsa arrabiata y guacamole

CREPE VENECIANA | 12,5
rellena de frutti di mare y champiñón portobello gratinada con salsa de prosecco, salmón ahumado y eneldo fresco

CHAMPIÑONES NONNA VILA | 10,5
champiñón portobello relleno de mascarpone, pepperoni y espinacas sobre hummus de tomate seco y albahaca

POLPETTE MILANÉS | 11
albóndigas de ternera y hierbas aromáticas en salsa napolitana de tomate, albahaca, queso fontina con pan de ajo gratinado

Antipasti PARA COMPARTIR

DUO BRUSCHETTA | 16

• **Tomate case**, albahaca, rúcula, parmesano y aceto balsámico envejecido
• **Mozzarella crujiente**, mortadella italiana y carpaccio de calabacín con chili

CASA VILA COMBO | 17,5

italian nachos, bruschetta napolitana, variedad de embutidos, queso fontina y pan de ajo gratinado

COMBO VEGETARIANO | 17

Delicias vegetarianas típicas italianas:

• involtini de berenjena confitada y ricotta.
• bruschetta de queso de cabra, pera y miel.
• graten de boniato, romero y queso italiano gratinado
• pan de ajo.

ENSALADAS

CAPRINO | 13,5

quinoa, queso de cabra en tempura, frutos rojos, pollo y bacon con vinagreta de miel y mostaza italiana

CAPRESE CAPRI | 13,5

variedad de texturas de tomates con mozzarella, aceite de albahaca y tartar de aguacate con tomate seco servido en bol de masa crujiente de pizza

KALE BOWL | 13,5

ensalada tibia de kale y judías verdes salteadas en queso feta y limón acompañada de salmón ahumado, nueces caramelizadas y manzana con aliño otoñal de tahini

PASTA

La pasta fresca es de elaboración propia con los mejores ingredientes y de la forma más tradicional

TAGLIATELLE STROGANOFF | 18,5

puntas de solomillo de ternera salteadas con setas y brandy acabado con crème fraiche y tomillo

SPAGHETTI BELLA NAPOLI | 17,5

tradicional pasta napolitana con salteado de gambas, calamares, almejas, girgolas y tomates cherry con un toque picante fresco

SPAGHETTI POLPETTE | 15,5

albóndigas caseras, cocinadas en una salsa ligera de tomate servidas sobre pasta y parmesano

TAGLIATELLE BOLOGNESE | 13,2

famoso plato de Bologna, de ragú de ternera aromatizado con hierbas de la región

PENNE GAMBERETTI | 16

dos maneras de cocinar las gambas en una salsa cremosa de mascarpone, tomates secos y moscato d'Asti

PAPPARDELLE GORGONZOLA | 16

pasta ancha con pollo, salchicha italiana y funghi en salsa cremosa de puerro y gorgonzola estilo casa Vila

RISOTTO

RISOTTO NONNA VILA | 17,5

tradicional risotto milanés de pollo, chorizo y gambas cocido a fuego lento de forma tradicional acabado con un toque a queso mascarpone

CARNES

SPIADINI DI POLLO | 18,5

brocheta de pollo marinado a la toscana, champiñones portobello, calabacín y pimiento rojo servido arroz saltado romano y dip de salsa de 4 quesos italiana

SOLOMILLO DE CEBON DIANE | 24,5

famosa receta Diane con un toque de pecorino Romano. Flambado en amaretto disaronno, servido con graten de boniato y judías verdes salteadas estilo mallorquín

CORDERO A LA ANTIGUA ROMA | 19

paletilla tierna, braseada y asada en su jugo servida con puré de patata al queso pecorino

HAMBURGUESA CASA VILA | 16

elaborada con solomillo de ternera gallega, mortadella, queso provolone y cebollas caramelizadas al balsámico acompañadas con dip de pesto de albahaca servido con patatas fritas caseras

POLLO ROLANTINI | 17,5

jugosa pechuga rellena de prosciutto y scamorza ahumada cocinada lentamente en salsa de tomate casera y gratinada con queso mozzarella servido con patatas fritas y verdura estilo genovese

Platos estrella para compartir

Famoso Spaghetti Carbonara

Plato romano de pancetta italiana, huevo y parmesano. Acabado dentro del queso parmesano por su maitre delante del cliente. Una verdadera delicia única de Casa Vila

16 P.P.

Spezzatino di la Mama

Estofado casero de codillo de cerdo, salchichas italianas y alubias cocinado lentamente en sus jugos, vino tinto de Chianti y hierbas de la Toscana servido con guarniciones del chef

19 P.P.

Bistecca alla Fiorentina

Tradicional chuletón de ternera de 1kg aprox. típico de la cocina italiana de la región de la Toscana y más concretamente de la ciudad de Florencia. Ideal para dos personas, servido con guarniciones del chef y salsas. Acabado en la mesa por el comensal en una piedra caliente.

24,5 P.P.

PARA ACOMPAÑAR

PATATA FRITAS CASERAS | 4

ENSALADA MIXTA | 6,9

PAN DE AJO Y PARMESANO | 4,7

ENSALADA DE PARMESANO, CHERRY Y RÚCULA | 6,9

PURÉ DE PATATA AL PECORINO | 5,5

PESCADO

LUBINA ROYAL | 20,5

filetes frescos rellenos de gambas con salsa cremosa de azafrán servida con caponata di melanzane siciliana

DÚO PESCADO | 19,5

filetes de pescado fresco en salsa de bogavante estilo calabrese sobre risotto Nero de gambas, espárragos verdes y eneldo fresco

BACALAO PERONI | 19,5

lomo de bacalao en tempura de cerveza peroni sobre crema de pesto de guisantes, servido con chips de polenta y limón ahumado

PIZZAS

100% Artesanales en horno de leña

CLÁSICAS

MARGARITA | 9,5

tomate, mozzarella y orégano

PROSCIUTTO | 11

tomate, mozzarella y jamón

TONNO | 11,5

tomate, mozzarella, atún y cebolla

CAPRICHOSA | 11,5

tomate, mozzarella, jamón y champiñones

QUATTRO STAGIONI | 12,5

tomate, mozzarella, jamón, champiñones, aceitunas y alcachofas

TROPICAL | 12,5

tomate, mozzarella, jamón y piña

PEPERONI | 12,7

tomate, mozzarella, chorizo picante y gorgonzola

NEW PARMA | 13,8

tomate, mozzarella, jamón de parma, parmesano y rúcula

BÚFALA | 13,8

tomate, albahaca fresca, mozzarella de búfala y tomate cherry

MARINERA | 14

tomate, mozzarella, mejillones, gambas, almejas, calamar y langostinos

CINQUE FORMAGGI | 12,5

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

BACON | 12,5

tomate, mozzarella, bacon, parmesano y huevo

SALAMI | 12,5

tomate, mozzarella, salami, pollo, cebolla morada

BOLOGNESE | 13,2

tomate, salsa boloñesa y queso

NAPOLITANA | 12,5

tomate, mozzarella, alcaparras, anchoas y aceituna negra

TENEMOS PIZZAS SIN GLUTEN

PIZZA SIN GLUTEN | P.S.M
al gusto

CALZONES

CLÁSICA | 13,5

tomate, mozzarella, prosciutto, huevo y champiñones

DIABOLA CARNE | 14,5

arrabiata, mozzarella, pollo, peperoni, pancetta, cebolla morada, maíz y duo de pimientos

VITA SANA | 13,5

tomate, mozzarella, queso de cabra, espinacas, berenjena asada, parmesano y pesto genovés



FIRMA DE LA CASA



ANDALE | 14,5

tomate, mozzarella, chorizo picante, guacamole, queso scamorza, cebolla morada, jalapeños y pimiento amarillo

PALM WALK | 14

tomate, mozzarella, bacon, dátiles y queso de cabra

PIZZA LIGHT | 12,5

pesto de guisantes, verduras de temporada al grill, mozzarella, parmesano y albahaca fresca

Elaborada con mozzarella baja en grasa servido con mini ensalada italiana. Sólo 650 kcal

OOOOLEEE!! | 14,5

tomate, Mozzarella, salsa BBQ, maíz, pimiento rojo y verde, peperoni, pollo y parmesano

CASA VILA | 14

tomate, mozzarella, spek, queso de búfala, mascarpone, tomates cherry y aceite de albahaca

PICORNELLS | 14,5

tomate, "picornells", bacon, cebolla al balsámico, queso mahonés y huevo con sobrasada.

AVE CESAR | 13,5

bechamel de parmesano, pollo, kale, salchicha italiana, cebolla morada, queso feta, champiñones y salsa César

*A TODAS NUESTRAS PIZZAS SE LES PUEDE AÑADIR INGREDIENTES EXTRAS A PARTIR DE 1€ POR INGREDIENTE

IVA INCLUIDO / pan, aceitunas y alioli 1,90 p.p.

CASA VILA MENU DEL DIA

de lunes a viernes sólo a mediodía, sábados 13 euros

3 PLATOS



11€

Especial Domingo

MENU

asado italiano



1 Entrante | Porcella, pescado o roast beef | Postre

MENU BAMBINI



PESCADO A LA PLANCHA CON VERDURAS
SPAGHETTI BOLOÑESA
NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS
PIZZA NIÑO

7'50



VISÍTENOS TAMBIÉN EN



MARINA
brasserie & cocktails

Paseo Anglada Camarassa, 7
T. 971 86 57 74

CASA VILA
-Dinase-
Genuine Italian Cuisine & Pizzeria

Plaza Miquel Capllonch, 10
T. 971 53 65 69

SINCE 1986
TOLO'S
GRILL RESTAURANT

Paseo Londres, 4
T. 971 86 40 46

MARINAEVENTS

Paseo Anglada Camarassa, 5
T. 971 865 774