



## COCKTAILS

**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

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

**PIADINA PARMA | 11,5**  
quesadilla italiana de jamón serrano,  
mozzarella de búfala, rúcula, pesto  
de albahaca y parmesano

**GAMBAS AL AJILLO  
NAPOLITANA | 14,5**  
gambas con ajos confitados, cayena  
rama, pomodoro italiano y vino  
blanco pinot grigio acompañado  
de crostini de mozzarella

## Antipasti PARA COMPARTIR

**DUO BRUSCHETTA | 16,5** **NEW**

- aguacate, gambas al limón, salsa cocktail, mango y queso feta
- mozzarella fundida, jamón de parma cebolla caramelizada tomate confitado y orégano

**CASA VILA COMBO | 18,5**  
italian nachos, bruschetta napolitana, variedad de embutidos, queso fontina y pan de ajo gratinado

**COMBO VEGETARIANO | 17,5** **NEW**

- involtini de berenjena confitada y ricotta
- bruschetta de queso de cabra, pera y miel
- pan de ajo
- champiñón relleno de mascarpone, espinacas y hummus de tomate seco y albahaca

## PASTA

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

**PENNE GAMBERETTI | 16**  
dos maneras de cocinar las gambas en una salsa cremosa de mascarpone, tomates secos y moscato d'Asti

**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 | 13,5**  
famoso plato de Bologna, de ragú de ternera aromatizado con hierbas de la región

**PAPPARDELLE GORGONZOLA | 16**  
pasta ancha con pollo, salchicha italiana y funghi en salsa cremosa de puerro y gorgonzola estilo casa Vila

**SPAGHETTI CARBONARA | 13,8** **NEW**  
plato de pasta tradicional romano minero de panceta de cerdo, huevo, pimienta negra y pecorino

## 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

## 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

**HEALTHY | 13,5** **NEW**  
espinacas fresca, nueces, remolacha, queso feta, higos frescos, fruta exótica y vinagreta del chef

## 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 cuatro quesos italiana

**SOLOMILLO DE CEBÓN DIANE | 24,5**  
famosa receta Diane con un toque de pecorino romano. Flambeado 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

**Risotto Frutti  
di Mare** **NEW**

Tradicional plato marinero napolitano de frutti di mare, arroz meloso, reducción de bogavante, tomate cherry fresco y perejil. Una delicia de Casa Vila  
21,5 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.

**Parrillada de Pescado  
y Marisco** **NEW**

Pescado y marisco 100% fresco. Elaborado a la parrilla por nuestro chef, servido con guarnición y salsas caseras.  
34 P.P.  
+10€ BOGAVANTE

## 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

**SALMÓN RIMINI | 18,5** **NEW**  
suprema de salmón sobre risotto nero cremoso con frutti di mare y mascarpone con salsa ligera de prosecco y eneldo fresco

**LUBINA ROYAL | 20,5**  
filetes frescos rellenos de gambas con salsa cremosa de azafrán servida con caponata di melanzane siciliana

**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

### DIAVOLA 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



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

### 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

### 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

### PARMIGIANNA | 13

tomate, ricotta fresca, berenjena confitada en ajo y chilli, albahaca fresca y pesto genovese

### TRUFADA ROYAL | 14,5

porcini toscano, trufa, mozzarella de búfala y hierbas frescas italianas

### PORKY'S | 13,5

tomate, mozzarella, salchicha italiana, bacon y patatas fritas caseras

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

# CASA VILA MENU DEL DIA

de lunes a viernes sólo a mediodía, sábados 13,5 euros

3 PLATOS



11.5 €

Especial Domingo

MENU

asado italiano



18€

1 Entrante | Porcella, pescado o roast beef | Postre

## MENU BAMBINI

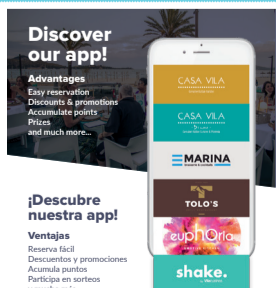


PESCADO A LA PLANCHA CON VERDURAS  
SPAGHETTI BOLOÑESA  
NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS  
PIZZA NIÑO

7'50



VISÍTENOS TAMBIÉN EN



**MARINA**  
brasserie & cocktails

Paseo Anglada Camarassa, 7  
T. 971 86 57 74

CASA VILA  
- Di Mare -  
Genuine Italian Cuisine & Pizzeria

Plaza Miquel Capllonch, 10  
T. 971 53 65 69

SINCE 1985  
**TOLO'S**  
GRILL RESTAURANT

Paseo Londres, 4  
T. 971 86 40 46



Pere Melià, 3  
T. 971 867 830

**shake.**  
by Vilacuisines

Almirante Cervera, 22  
T. 971 863 853



Follow us on  
vilacuisines.com