

Paseo Londres, 46  
971 53 65 69

Abrimos todos los días

# CASA VILA

- Di mare -

Genuine Italian Cuisine & Pizzeria

Di mare



## 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 saúco, puré de melocotón y  
bitter de melocotón

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

**CAIPICHELLO | 7,5**  
limónchello, 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

**CHAMPIÑONES  
NONNA VILA | 10,5**

champiñón portobello relleno de  
mascarpone, peperoni y espinacas  
sobre hummus de tomate seco y  
albahaca

**GAMBAS AL AJILLO | 14,5**  
con frutti di mare salteados y  
flameados con jerez

**NUESTROS FAMOSOS ITALIAN  
NACHOS | 10,5**  
raviolis fritos y crujientes rellenos  
de queso servido con salsa  
napolitana y guacamole

**CARPACCIO DE TERNERA | 12**  
con nido de patata paja relleno de  
rúcula, parmesano y tomate cherry

**VIEIRAS AL GRILL | 16**  
sobre crema de guisantes con  
pesto de chorizo y polenta al grill

**SALMÓN MARINADO | 13,5**  
carpaccio napolitano con pesto  
puttanesca, mayonesa ahumada,  
eneldo, rúcula y rabanito fresco

Antipasti  
PARA  
COMPARTIR

**DUO BRUSCHETTA ITALIANA | 16,5**

**Calabrese:** peperoni, mozzarella de búfala, rúcula y  
aceite de chilli

**Piamonte:** aguacate fresco, tomate seco y gambas al limón

**CASA VILA COMBO | 18,5**

italian nachos, bruschetta napolitana, quesos y embutidos  
italianos y pan de ajo con orégano

**COMBO DI MARE | 20,5**

fritto misto  
carpaccio salmón marinado y aguacate  
bruschetta de ensaladilla y gambas  
buñuelos de bacalao y dip puttanesca

## PASTA

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

**SPAGHETTI VONGOLE | 19,5**

famosa pasta con almejas salteadas con sofrito de ajo, aceite de oliva  
virgen extra y vino blanco

**PENNE PRIMAVERA | 16,5**

pasta corta con calabacín, porcini y albordigas de espinacas con  
cremoso pesto de espárragos

**SPAGHETTI POLPETTE | 15,5**

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

**SPAGHETTI CARBONARA | 13,8**

plato de pasta tradicional romano minero de panceta de cerdo, huevo,  
pimienta negra y pecorino

**PAPPARDELLE DI MARE | 19,5**

rape, gambas, bacon y tomate confitado con hierbas aromáticas de la  
costa amalfitana

**TAGLIATELLE BOLOGNESE | 13,5**

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

## RAVIOLIS

**RAVIOLI DE BOGAVANTE | 19,5**  
relleno de bogavante con bisque de  
cangrejo, frutti di mare salteado y  
albahaca fresca

**RAVIOLI MONTE BIANCO | 16,5**  
relleno de queso de cabra, berenjena  
al grill con salsa de chirivía y  
crujiente de rúcula

**RAVIOLI DOLCE VITA | 16,5**  
rellenos de remolacha y queso feta  
con salteado de kale y salsa cremosa  
de nueces con un toque a miel

## PASTA AL FORNO

**LASAGNA DE CARNE | 13,7**

tradicional receta de la nonna Vila

**LASAGNA VEGETAL | 13,7**

receta tradicional napolitana  
elaborada a partir de capas de  
parmigiana di melanzane gratinada  
al horno de leña

**PASTA CASA VILA | 14,5**

pasta corta gratinada en salsa de  
4 quesos con polpette, chorizo y  
porcini de piamonte

## ENSALADAS

**CESARINA | 13,5**

pechuga de pollo, queso de cabra  
en tempura, brotes verdes,  
parmesano, guanciale y salsa  
césar casera

**CAPRESE | 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

**GAMBERETTI | 13,6**

gambas glaseadas en naranja,  
miel, soja y jengibre sobre cama  
de tartar de fruta de temporada  
y quinoa real

## RISOTTO

**RISOTTO SAN REMO | 19,5**

arroz cremoso de cigalas, vieiras con pesto de espárragos y  
cítricos mallorquines

## CARNES

**POLLO ROLANTINI | 18,5**

jugosa pechuga rellena de queso fontina, bacon y pimientos de  
piquillo con tomate confitado servida con guarnición del chef

**CORDERO MALLORQUÍN | 19,7**

cocinado a baja temperatura en su jugo con glaseado de marsala  
servido con berenjena rellena de tumbet mallorquin de la nonna vila

**SOLOMILLO DE CEBON | 24,5**

al grill servido con ratatouille de setas al ajillo y patata estilo  
mediterraneo

**Salsas | 2,5**

gorgonzola ó pimienta

**SPIADINI DE POLLO | 18,5**

brocheta de pollo, salchicha campesina y verduras al grill, marinada  
con pesto genoves servida con wok de quinoa estilo amalfitano

**HAMBURGUESA CASA VILA | 16**

elaborada con solomillo de ternera gallega, mortadella, queso  
provolone y cebollas caramelizada al balsámico, acompañada de  
mayonesa ahumada servido con patatas fritas caseras

Platos  
estrella  
para  
compartir

Pescado fresco del día

100% pescado fresco. Recetas únicas de nuestro  
chef Andrea Reguzzoni  
P.S.M.

Spaghetti Frutti di mare

Una delicia marinera con marisco salteado, reducción de  
bogavante tomate cherry y perejil fresco. Servido por su maitre  
delante del cliente. Una verdadera delicia única de Casa Vila  
22,5 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.

PARA ACOMPAÑAR

**PATATA FRITAS | 4**

**ENSALADA MIXTA | 6,9**

**PAN DE AJO Y PARMESANO | 4,7**

**ENSALADA DE PARMESANO, CHERRY Y RÚCULA | 6,9**

## PESCADO

**SPIADINI PESCATORE | 19,5**

brocheta de rape, gambas, pulpo, tomate, pimiento verde y  
calabacín servido con ensaladilla de la zia y dip de arrabiata

**LUBINA ROYAL | 20,5**

filetes rellenos de frito de verduras mallorquin en salsa verde de  
almejas

**SALMÓN CRUJIENTE | 19,5**

wellington de salmón, gambas y pasta filo crujiente con salsa  
cremosa de queso feta y albahaca fresca servido con wok de  
verduritas primavera

**ATÚN ROJO | 21,5**

al grill con dressing estilo siciliano y cítricos sobre risotto de  
arroz venere marinero con tap de cortí

Todos nuestros platos están elaborados con productos de la más alta calidad. No obstante no podemos asegurar un entorno completamente libre de alérgenos.

Si tiene algún requerimiento especial por alergia o intolerancia, por favor pida consejo a su camarero.

# 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 morada

**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

**GENOVESE | 12,8**  
tomate, mozzarella, queso de cabra, tomate fresco y pesto de albahaca

**BOLOGNESE | 13,2**  
tomate, salsa boloñesa y queso

**NAPOLITANA | 12,5**  
tomate, mozzarella, alcaparras, anchoas y aceituna negra

**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 genoves

**BOLO | 14**  
tomate, mozzarella, huevo, salsa bolognesa y parmesano



# 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

**EL REY POLPETTE | 14,5**  
mozzarella, tomate, albóndigas italianas, bacon crujiente, huevo, parmesano y aceite de albahaca

**BEST | 14,5**  
tomate, mozzarella, pollo, gambas, cebolla morada y chorizo

**FIESTA-MEX | 14**  
tomate, mozzarella, tiras de entrecoste, duo de pimientos, jalapeños, cebolla morada y mix de especias fajita.

**OOOLEEE!! | 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



**PIZZA DEL DÍA | 15**  
receta única de nuestro Pizzaiolo Napolitano

## PIZZAS LIGHT

**VEGETARIANA | 12,2**  
pesto de espárragos, verduras de temporada al grill, mozzarella, aceite de ajo, parmesano y albahaca fresca

**DOLCE VITA | 12,5**  
tomate, mozzarella, queso de cabra, pera, rúcula y nueces



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



## BAMBINI

PESCADO A LA PLANCHA CON ARROZ  
SPAGHETTI BOLOGNESE  
NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS  
PIZZA NIÑO

7<sup>'50</sup>



VISÍTENOS TAMBIÉN EN

**MARINA**  
brasserie & cocktails

Paseo Anglada Camarassa, 7  
T. 971 865 774

**CASA VILA**

Genuine Italian Cuisine  
Plaza Miquel Capllonch, 10  
T. 971 865 919

SINCE 1985  
**TOLO'S**  
GRILL RESTAURANT

Paseo Londres, 4  
T. 971 864 046



Pere Mellà, 3  
T. 971 867 830

**shake.**  
by Vilacuisines

Almirante Cervera, 22  
T. 971 863 853

[vilacuisines.com](http://vilacuisines.com)