

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

**NUUESTROS 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

albóndigas 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, guancial 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

AAAAH!!!

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^{'50}



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