

Listo

RISTORANTE PIZZERIA TAPAS

**BENVINGUTS
BIENVENIDOS
WELCOME**

Listo

RISTORANTE PIZZERIA TAPAS



BENVINGUTS

Benvinguts al Listo Ristorante, un viatge autèntic als sabors de Nàpols en ple cor de Barcelona.

Aquesta història comença amb dos amics de la infància, Simone i Marco, els camins de la qual es van retrobar a la ciutat comtal després d'haver crescut junts entre les olors, sabors i vida quotidiana de la bella Nàpols.

Junts van fundar Listo Ristorante amb un objectiu clar: portar un "trosset de Nàpols" a Barcelona, amb una cuina que viu les aromes, sabors i textures de la tradició napolitana.

WELCOME

Welcome to Listo Ristorante, an authentic journey to the flavors of Naples in the heart of Barcelona.

This story begins with two childhood friends, Simone and Marco, whose paths crossed in Barcelona after growing up together amid the smells, flavors, and everyday life of beautiful Naples.

Together, they founded Listo Ristorante with a clear goal: to bring a "little Naples" to Barcelona, with a cuisine that doesn't simply imitate, but rather embraces the aromas, flavors, and textures of Neapolitan tradition.

BIENVENIDOS

Bienvenidos al Listo Ristorante, un viaje auténtico a los sabores de Nápoles en pleno corazón de Barcelona.

Esta historia comienza con dos amigos de la infancia, Simone y Marco, cuyos caminos se reencontraron en la ciudad condal tras haber crecido juntos entre los olores, sabores y vida cotidiana de la hermosa Nápoles.

Juntos fundaron Listo Ristorante con un objetivo claro: traer un "pedacito de Nápoles" a Barcelona, con una gastronomía que hereda los aromas, sabores y texturas de la tradición napolitana.



NUEVA CARTA

En esta nueva carta, encontrarán platos elaborados con ingredientes seleccionados de primera calidad, locales e importados, un respeto profundo por la receta original, y una apuesta por la calidad, la frescura y la autenticidad. Porque para Simone y Marco, cada pasta, cada pizza y cada tapa debe transportar al comensal a las calles de Nápoles.

Les invitamos a saborear esta nueva propuesta con la tranquilidad de saber que detrás de cada plato hay dos amigos, dos napolitanos con pasión, nombre propio y gran respeto por su herencia culinaria.

NOVA CARTA

En aquesta nova carta, trobaran plats elaborats amb ingredients seleccionats de primera qualitat, locals i importats, un respecte profund per la recepta original, i una aposta per la qualitat, la frescor i l'autenticitat. Perquè per a Simone i Marco, cada pasta, cada pizza i cada tapa ha de transportar al comensal als carrers de Nàpols.

Els convidem a assaborir aquesta nova proposta amb la tranquil·litat de saber que darrere de cada plat hi ha dos amics, dos napolitans amb passió, nom propi i gran respecte per la seva herència culinària.

NEW MENU

In this new menu, you'll find dishes made with select top quality ingredients local and imported with a deep respect for the original recipe, and a commitment to quality, freshness, and authenticity. Because for Simone and Marco, every pasta, every pizza, and every tapa should transport the diner to the streets of Naples, unfiltered.

We invite you to savor this new offering with the peace of mind of knowing that behind each dish are two friends, two Neapolitans with passion, a sense of accomplishment, and great respect for their culinary heritage.



PIZZA NAPOLETANA

EN EL LISTO SERVIMOS LA VERDADERA PIZZA NAPOLITANA

CON UNA MASA DE ALTA HIDRATACIÓN Y UNA FERMENTACIÓN MÍNIMA DE 48H, ACOMPAÑADA DE PRODUCTOS TRADICIONALES ITALIANOS.

AL LISTO SERVIM LA VERITABLE PIZZA NAPOLITANA

AMB UNA MASSA D'ALTA HIDRATACIÓ I UNA FERMENTACIÓ MÍNIMA DE 48H, ACOMPANYADA DE PRODUCTES TRADICIONALS ITALIANS

IN LISTO RISTORANTE WE SERVE THE REAL NEAPOLITAN PIZZA

WITH A HIGH HYDRATION DOUGH AND A MINIMUM FERMENTATION OF 48 HOURS, ACCOMPANIED BY TRADITIONAL ITALIAN PRODUCTS





AMANIDES

CAPRESE

MOZZARELLA, MESCLUM, TOMÀQUET
I ALFÀBREGA 🍃 🍷
13,50

FORMATGE DE CABRA

FORMATGE DE CABRA, MESCLUM, NOUS,
TOMÀQUETS I VINAGRETA DE MEL 🍃 🍷
13,50

CÈSAR

POLLASTRE, ENCIAM ROMÀ, SALSA CÈSAR, TOMÀQUETS,
PARMESÀ I CROSTONS 🍃 🍷 🍷
13,50

TAPES

PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET 2UNI. 🍷
2,80

PATATES BRAVES 🍷
6,50

FORMATGE MANXEC
AMB NOUS I MEL 🍃 🍷
6,50

PERNIL IBÈRIC DE GLA 🍷
18,50

CALAMARS A L'ANDALUSA
AMB MAIONESA D'ALVOCAT
12,50

GAMBES A L'ALLET 🍷
15,20

CROQUETES XL DE PERNIL
DE PERNIL IBÈRIC DE GLA, 2UNI.
6,80

CROQUETES XL DE CARN
DE CARN DESMESXADA ALLA GENEVESE, 2UNI.
6,80

MANDONGUILLES D'ALBERGÍNIA
AMB SALSA DE TOMÀQUET I FONDUE DE PARMESÀ 2UNI. 🍷
6,80

MANDONGUILLES DE VEDELLA
AMB SALSA DE TOMÀQUET I PARMESÀ
6,80

CARXOFA
CONFITADA AMB FONDUE DE TALEGGIO 🍃 🍷
6,80

PARMIGIANA D'ALBERGÍNIES
ALBERGÍNIES, SALSA DE TOMÀQUET, PROVOLA, PARMESÀ I ALFÀBREGA 🍷
10,50

BURRATINA PUGLIESE
AMB "PANZANELLA" (PA, TOMÀQUETS, Ceba, API I OLIVES) 🍃 🍷
12,50

CARPACCIO
DE VEDELLA AMB PARMESÀ I TÓFONA NEGRA 🍷
12,50

PASTA

LASAGNA BOLOGNESE CASERA
16,50

SORRENTINA
CASSOLA DE GNOCCHI AMB SALSA DE TOMÀQUET, PROVOLA,
PARMESÀ I ALFÀBREGA 🍃 🍷 🍷
16,50

PESTO
GNOCCHI AMB SALSA DE PESTO CASOLÀ I TOMÀQUETS 🍷 🍷
16,50

CARBONARA
SPAGHETTI AMB SALSA CARBONARA AUTÈNTICA
(PECORINO, OU, PEBRE I GUANCIALE) 🍷 🍷
16,50

BOLOGNESE
TAGLIATELLE AMB SALSA BOLOGNESE, MANDONGUILLES I
FONDUE DE PARMESÀ 🍷 🍷
17,50

GENOVESE
TAGLIATELLE AMB SALSA GENEVESE
(RAGOUT DE VEDELLA I Ceba)
I LÀMINES DE PARMESÀ 🍷 🍷
17,50

FRUTTI DI MARE
SPAGHETTI AMB GAMBES, MUSCLOS, CLOÏSSES,
CALAMARS I TOMÀQUETS 🍷 🍷
23,50

PIZZA

MARINARA
SALSA DE TOMÀQUET, ALL, ORENGA I ALFÀBREGA 🍷
8,50

MARGHERITA
SALSA DE TOMÀQUET, MOZZARELLA I ALFÀBREGA 🍷
9,50

FILETTO
TOMATETS, MOZZARELLA I ALFÀBREGA 🍷
10,50

DIAVOLA
SALSA DE TOMÀQUET, SALAMI PICANT, MOZZARELLA I ALFÀBREGA
11,00

CAPRICCIOSA
SALSA DE TOMÀQUET, SALAMI NAPOLI, PERNIL DOLÇ,
XAMPINYONS, MOZZARELLA I ALFÀBREGA
13,50

CALZONE
SALSA DE TOMÀQUET, SALAMI NAPOLI, PARMESÀ,
RICOTTA, PROVOLA I PEBRE NEGRE
14,50

PASTE SPECIALI

CREMA DI PEPPERONI

TAGLIATELLE AMB CREMA DE PEBROTS ESCALIVATS,
POLLS D'OLIVES NEGRES I TÀPERES SOBRE FONDUE DE TALEGGIO ☺
17,50

PISTACCHIOSA

TAGLIATELLE AMB GRANELLA DE FESTUC,
PESTO CASOLÀ DE FESTUCS I RICOTTA,
PARMESÀ, TOMATETS CHERRY I ALFÀBREGA ☺
18,50

CARBONARA AL TARTUFO

SPAGHETTI AMB SALSÀ CARBONARA AUTÈNTICA
(PECORINO, OU, PEBRE I GUANCIALE)
I TÒFONA NEGRA
22,50

TARTUFATA

TAGLIATELLE AMB TÒFONA NEGRA ☺
22,50

AFEGEIX
BURRATA ALS
NOSTRES PLATS
SPECIALI
6,50

RAVIOLI

PORCINI E TARTUFO

DE BURRATA AMB BOLETS "PORCINI" AMB FONDUE DE
TALEGGIO I TÒFONA NEGRA
22,50

GAMBERI E PISTACCHIO

RAVIOLI DE MAR AMB GAMBES, GRANELLA DE FESTUCS I
PESTO CASOLÀ DE FESTUCS I RICOTTA
22,50

PAELLES

PAELLA DE POLLASTRE AMB SECRET IBÈRIC

MÍNIM 2 PERSONES · PREU PER PERSONA 23,50 ☺

PAELLA DE MARISC

MÍNIM 2 PERSONES · PREU PER PERSONA 23,50 ☺

ARRÒS NEGRE DE MARISC

MÍNIM 2 PERSONES · PREU PER PERSONA 23,50 ☺

PLATS DEL XEF

MILANESA CRUNCHY

AMB PATATES FREGIDES CASOLANES
17,80

LUBINA A LA PLANCHÀ

LLOBARRO SENCER (300/400GR) AMB AMANIDA I PATATES AL FORN ☺☺
19,80

PIZZA SPECIALI

VEGETARIANA

LA NOSTRA VERSIÓ ESPECIAL AMB CREMA DE PEBROTS ESCALIVATS,
ALBERGÍNIES, CARBASSONS I POLLS D'OLIVES I TÀPERES ☺
14,50

6 FORMAGGI

AMB GORGONZOLA, FORMATGE DE CABRA, TALEGGIO,
MOZZARELLA, PECORINO I FONDUE DE PARMESÀ ☺
15,50

5 STELLE

MOZZARELLA, MORTADELLA, GRANELLA DE FESTUCS I
PESTO CASOLÀ DE FESTUCS I RICOTTA
16,50

GENOVESE

AMB VEDELLA ESFILAGARSADA, PRÒVOLA
A LA GENOVESA I FONDUE DE TALEGGIO
17,50

CARCIOFINA

AMB CARXOFES, GUANCIALE, PRÒVOLA I FONDUE DE PARMESÀ
17,50

LISTO

AMB PARMIGIANA D'ALBERGÍNIES, PRÒVOLA
MANDONGUILLES DE VEDELLA I FONDUE DE PARMESÀ
18,50

IBÉRICA

AMB PERNIL IBÈRIC DE GLA, GORGONZOLA,
MOZZARELLA, PARMESÀ, NOUS I MEL
19,80

VIVA IL TARTUFO

AMB BOLETS PORCINI, BOTIFARRA, PRÒVOLA,
PARMESÀ I TÒFONA NEGRA
22,30

HAMBURGUESES

"OLD SCHOOL"

PA BRIOIX, HAMBURGUESA DE VACA ROSSA GALLEGA, FORMATGE PROVOLONE
FOS, Ceba CRUIXENT, BACÓ CRUIXENT, ENCIAM ROMÀ, COGOMBRETS I SALSÀ
LISTO AMB PATATES FREGIDES CASOLANES
17,80

"LISTO"

PA BRIOIX NEGRE, HAMBURGUESA DE VACA ROSSA GALLEGA,
FORMATGE DE CABRA, Ceba CRUIXENT, RUCA, MAIONESA I CHUTNEY DE
TOMATETS AMB PATATES FREGIDES CASOLANES
18,80

PER ACOMPANYAR

PA CASOLÀ

2,00

FOCACCIA

7,50





ENSALADAS

CAPRESE

MOZZARELLA, MEZCLUM, TOMATE Y ALBAHACA 🍃 🍷
13,50

QUESO DE CABRA

QUESO DE CABRA, MÉZCLUM, NUECES,
TOMATITOS Y VINAGRETA DE MIEL 🍃 🍷
13,50

CÉSAR

POLLO, LECHUGA ROMANA, SALSA CÉSAR,
TOMATITOS, PARMESANO Y PICATOSTES 🍃 🍷 🍷
13,50

TAPAS

PAN DE CRISTAL CON TOMATE 2UNI. 🍃
2,80

PATATAS BRAVAS 🍃
6,50

QUESO MANCHEGO
CON NUECES Y MIEL 🍃 🍷
6,50

JAMÓN IBERICO DE BELLOTA 🍷
18,50

CALAMARES A LA ANDALUZA
CON MAYONESA DE AGUACATE
12,50

GAMBAS AL AJILLO 🍷
15,20

CROQUETAS XL DE JAMÓN
DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA, 2UNI.
6,80

CROQUETAS XL DE CARNE
DE CARNE DESMECHADA ALLA GENOVESE, 2UNI.
6,80

ALBONDIGAS DE BERENJENA
CON SALSA DE TOMATE Y FONDUE DE PARMESANO, 2UNI. 🍃
6,80

ALBONDIGAS DE TERNERA
CON SALSA DE TOMATE Y PARMESANO 6,80

ALCACHOFA
CONFITADA CON FONDUE DE TALEGGIO 🍃 🍷
6,80

PARMIGIANA DE BERENJENAS
BERENJENAS, SALSA DE TOMATE, PROVOLA, PARMESANO Y ALBAHACA 🍃
10,50

BURRATINA PUGLIESE
CON "PANZANELLA" (PAN, TOMATITOS, CEBOLLA, APIO Y ACEITUNAS) 🍃 🍷 🍷
12,50

CARPACCIO
DE TERNERA CON PARMESANO Y TRUFA NEGRA 🍷
12,50

PASTA

LASAGNA BOLOGNESE CASERA
16,50

SORRENTINA
CAZUELA DE GNOCCHI CON SALSA DE TOMATE, PROVOLA,
PARMESANO Y ALBAHACA 🍃 🍷 🍷
16,50

PESTO
GNOCCHI CON SALSA DE PESTO CASERO Y TOMATITOS 🍃 🍷 🍷
16,50

CARBONARA
SPAGHETTI CON SALSA CARBONARA AUTENTICA
(PECORINO, HUEVO, PIMIENTA Y GUANCIALE) 🍷 🍷
16,50

BOLOGNESE
TAGLIATELLE CON SALSA BOLOGNESE, ALBÓNDIGAS Y
FONDUE DE PARMESANO 🍷 🍷
17,50

GENOVESE
TAGLIATELLE CON SALSA GENOVESE
(RAGOUT DE TERNERA Y CEBOLLA)
Y LÁMINAS DE PARMESANO 🍷 🍷
17,50

FRUTTI DI MARE
SPAGHETTI CON GAMBAS, MEJILLONES, ALMEJAS,
CALAMARES Y TOMATITOS 🍷 🍷
23,50

PIZZA

MARINARA
SALSA DE TOMATE, AJO, ORÉGANO Y ALBAHACA 🍃
8,50

MARGHERITA
SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA Y ALBAHACA 🍃
9,50

FILETTO
TOMATITOS, MOZZARELLA Y ALBAHACA 🍃
10,50

DIAVOLA
SALSA DE TOMATE, SALAMI PICANTE, MOZZARELLA Y ALBAHACA
11,00

CAPRICCIOSA
SALSA DE TOMATE, SALAMI NAPOLI, JAMÓN DULCE,
CHAMPIÑONES, MOZZARELLA Y ALBAHACA
13,50

CALZONE
SALSA DE TOMATE, SALAMI NAPOLI, PARMESANO,
RICOTTA, PROVOLA Y PIMIENTA NEGRA
14,50



PASTE SPECIALI

CREMA DI PEPERONI

TAGLIATELLE CON CREMA DE PIMIENTOS ASADOS,
POLVO DE ACEITUNAS NEGRAS Y ALCAPARRAS
SOBRE FONDUE DE TALEGGIO ☺
17,50

PISTACCHIOSA

TAGLIATELLE CON GRANELLA DE PISTACHOS
PESTO CASERA DE PISTACHO Y RICOTTA,
PARMESANO, TOMATITOS Y ALBAHACA ☺
18,50

CARBONARA AL TARTUFO

SPAGHETTI CON SALSA CARBONARA AUTENTICA
(PECORINO, HUEVO, PIMIENTA Y GUANCIALE)
Y TRUFA NEGRA
22,50

TARTUFATA

TAGLIATELLE CON TRUFA NEGRA ☺
22,50

**AÑADE
BURRATA
A NUESTROS
PLATOS SPECIALI
6,50**

RAVIOLI

PORCINI E TARTUFO

RAVIOLI DE BURRATA CON SETAS "PORCINI" CON FONDUE AL
TALEGGIO Y TRUFA NEGRA
22,50

GAMBERI E PISTACCHIO

RAVIOLI DE MAR CON GAMBAS, GRANELLA DE PISTACHOS Y
PESTO CASERO DE PISTACHO Y RICOTTA
22,50

PAELLAS

PAELLA DE POLLO CON SECRETO IBÉRICO

MIN 2PAX ☺ PRECIO POR PERSONA 23,50 ☺

PAELLA DE MARISCO

MIN 2PAX ☺ PRECIO POR PERSONA 23,50 ☺

ARROZ NEGRO DE MARISCO

MIN 2PAX ☺ PRECIO POR PERSONA 23,50 ☺

PLATOS DEL CHEF

MILANESA CRUNCHY

CON PATATAS FRITAS CASERAS
17,80

LUBINA A LA PLANCHA

LUBINA ENTERA 300/400GR CON ENSALADA Y PATATAS AL HORNO ☺
19,80

PIZZA SPECIALI

VEGETARIANA

NUESTRA ESPECIAL VERSIÓN CON CREMA DE PIMIENTOS ASADOS,
BERENJENAS, CALABACINES Y POLVO DE ACEITUNAS Y ALCAPARRAS ☺
14,50

6 FORMAGGI

CON GORGONZOLA, QUESO DE CABRA, TALEGGIO,
MOZZARELLA, PECORINO Y FONDUE DE PARMESANO ☺
15,50

5 STELLE

CON MOZZARELLA, MORTADELLA, GRANELLA DE PISTACHOS Y
PESTO CASERO DE PISTACHO Y RICOTTA
16,50

GENOVESE

CON TERNERA DESMECHADA ALLA GENOVES, PROVOLA
Y FONDUE DE TALEGGIO
17,50

CARCIOFINA

CON ALCACHOFAS, GUANCIALE, PROVOLA Y FONDUE DE PARMESANO
17,50

LISTO

CON PARMIGIANA DE BERENJENAS, PROVOLA, ALBÓNDIGAS
DE TERNERA Y FONDUE DE PARMESANO
18,50

IBÉRICA

CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA,
GORGONZOLA, MOZZARELLA, PARMESANO, NUECES Y MIEL
19,80

VIVA IL TARTUFO

CON SETAS PORCINI, BUTIFARRA, PROVOLA,
PARMESANO Y TRUFA NEGRA
22,30

HAMBURGUESAS

"OLD SCHOOL"

PAN BRIOCHE, HAMBURGUESA DE VACA RUBIA GALLEGA, QUESO PROVOLONE
FUNDIDO, CEBOLLA CRUJIENTE, BACON CRUJIENTE, LECHUGA ROMANA,
PEPINILLOS Y SALSA LISTO CON PATATAS FRITAS CASERAS
17,80

"LISTO"

PAN BRIOCHE NEGRO, HAMBURGUESA DE VACA RUBIA GALLEGA, QUESO DE
CABRA, CEBOLLA CRUJIENTE, RÚCULA, MAYONESA Y CHUTNEY DE TOMATITOS
CON PATATAS FRITAS CASERAS
18,80

PARA ACOMPAÑAR

PAN CASERO

2,00

FOCACCIA

7,50

Informe a su camarero si tiene alguna alergia alimentaria. Carta sujeta a modificaciones y cambios a discreción del restaurante. IVA incluido





SALADS

CAPRESE

MOZZARELLA, MESCLUN, TOMATO AND BASIL ④ ⑤
13,50

GOAT CHEESE

GOAT CHEESE, MESCLUN, WALNUTS,
CHERRY TOMATOES
AND HONEY VINAIGRETTE ④ ⑤
13,50

CAESAR

CHICKEN, ROMAINE LETTUCE, CAESAR DRESSING,
CHERRY TOMATOES, PARMESAN AND CROUTONS ④ ⑤
13,50

TAPAS

CRYSTAL BREAD WITH TOMATO 2UNI. ④
2,80

PATATAS BRAVAS ④
6,50

MANCHEGO CHEESE
WITH WALNUTS AND HONEY ④ ⑤
6,50

ACORN-FED IBERIAN HAM ④
18,50

ANDALUSIAN STYLE SQUID
WITH AVOCADO MAYONNAISE
12,50

GARLIC PRAWNS ④
15,20

IBERIAN HAM XL CROQUETTE
ACORN-FED IBERIAN HAM, 2UNI.
6,80

BEEF XL CROQUETTE
SLOW-COOKED PULLED BEEF (GENOVESE STYLE), 2UNI.
6,80

EGGPLANT MEATBALLS
WITH TOMATO SAUCE AND PARMESAN FONDUE 2UNI. ④
6,80

BEEF MEATBALLS
WITH TOMATO SAUCE AND PARMESAN
6,80

ARTICHOK
CONFIT WITH TALEGGIO FONDUE ④ ⑤
6,80

EGGPLANT PARMIGIANA
EGGPLANT, TOMATO SAUCE, PROVOLA, PARMESAN AND BASIL ④
10,50

PUGLIESE BURRATINA
WITH "PANZANELLA" (BREAD, CHERRY TOMATOES, ONION, CELERY AND OLIVES) ④ ⑤
12,50

CARPACCIO
BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN AND BLACK TRUFFLE ④
12,50

PASTA

HOMEMADE BOLOGNESE LASAGNA
16,50

SORRENTINA
GNOCCHI CASSEROLE WITH TOMATO SAUCE,
PROVOLA, PARMESAN AND BASIL ④ ⑤
16,50

PESTO
GNOCCHI WITH HOMEMADE PESTO SAUCE AND CHERRY TOMATOES ④ ⑤
16,50

CARBONARA
SPAGHETTI WITH AUTHENTIC CARBONARA SAUCE
(PECORINO, EGG, PEPPER AND GUANCIALE) ④ ⑤
16,50

BOLOGNESE
TAGLIATELLE WITH BOLOGNESE SAUCE,
MEATBALLS AND PARMESAN FONDUE ④ ⑤
17,50

GENOVESE
TAGLIATELLE WITH GENOVESE SAUCE
(BEEF AND ONION RAGOUT)
AND PARMESAN SHAVINGS ④ ⑤
17,50

FRUTTI DI MARE
SPAGHETTI WITH PRAWNS, MUSSELS, CLAMS,
SQUID AND CHERRY TOMATOES ④ ⑤
23,50

PIZZA

MARINARA
TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO AND BASIL ④
8,50

MARGHERITA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND BASIL ④
9,50

FILETTO
CHERRY TOMATOES, MOZZARELLA AND BASIL ④
10,50

DIAVOLA
TOMATO SAUCE, SPICY SALAMI, MOZZARELLA AND BASIL
11,00

CAPRICCIOSA
TOMATO SAUCE, NAPOLI SALAMI, SWEET HAM,
MUSHROOMS, MOZZARELLA AND BASIL
13,50

CALZONE
TOMATO SAUCE, NAPOLI SALAMI, PARMESAN,
RICOTTA, PROVOLA AND BLACK PEPPER
14,50

PASTE SPECIALI

CREMA DI PEPERONI

TAGLIATELLE WITH ROASTED PEPPER CREAM ,
BLACK OLIVE AND CAPER POWDER OVER TALEGGIO FONDUE ☉
17,50

PISTACCHIOSA

TAGLIATELLE WITH PISTACHIO CRUNCH AND
HOMEMADE PISTACHIO AND RICOTTA PESTO,
PARMESAN, CHERRY TOMATOES AND BASIL ☉
18,50

CARBONARA AL TARTUFO

SPAGHETTI WITH AUTHENTIC CARBONARA SAUCE
(PECORINO, EGG, PEPPER AND GUANCIALE)
AND BLACK TRUFFLE
22,50

TARTUFATA

TAGLIATELLE WITH BLACK TRUFFLE ☉
22,50

ADD
BURRATA
TO OUR
SPECIALI
DISHES

6.50

RAVIOLI

PORCINI E TARTUFO

BURRATA RAVIOLI WITH "PORCINI" MUSHROOMS
WITH TALEGGIO FONDUE AND BLACK TRUFFLE
22,50

GAMBERI E PISTACCHIO

SEAFOOD RAVIOLI WITH PRAWNS PISTACHIO CRUNCH AND
HOMEMADE PISTACHIO AND RICOTTA PESTO
22,50

PAELLAS

CHICKEN PAELLA WITH IBERIAN PORK SHOULDER

MIN 2 PEOPLE ☉ PRICE PER PERSON 23,50 ☉

SEAFOOD PAELLA

MIN 2 PEOPLE ☉ PRICE PER PERSON 23,50 ☉

SEAFOOD BLACK RICE

MIN 2 PEOPLE ☉ PRICE PER PERSON 23,50 ☉

CHEF'S DISHES

CRUNCHY MILANESE

WITH HOMEMADE FRENCH FRIES
17,80

GRILLED SEA BASS

WHOLE SEA BASS 300/400GR WITH SALAD AND BAKED POTATOES ☉☉
19,80

PIZZA SPECIALI



VEGETARIAN

OUR SPECIAL VERSION WITH ROASTED PEPPER CREAM,
EGGPLANTS,ZUCCHINI, AND OLIVE AND CAPER POWDER ☉
14,50

6 FORMAGGI

WITH GORGONZOLA, GOAT CHEESE, TALEGGIO, MOZZARELLA,
PECORINO AND PARMESAN FONDUE ☉
15,50

5 STELLE

MOZZARELLA, MORTADELLA, PISTACHIO CRUNCH AND
HOMEMADE PISTACHIO AND RICOTTA PESTO
16,50

GENOVESE

WITH SLOW-COOKED PULLED BEEF ALLA
GENOVESE, PROVOLA AND TALEGGIO FONDUE
17,50

CARCIOFINA

WITH ARTICHOKE, GUANCIALE, PROVOLA AND PARMESAN FONDUE
17,5

LISTO

WITH EGGPLANT PARMIGIANA, PROVOLA,
BEEF MEATBALLS, AND PARMESAN FONDUE
18,30

IBÉRICA

WITH ACORN-FED IBERIAN HAM, GORGONZOLA,
MOZZARELLA, PARMESAN, WALNUTS, AND HONEY
19,80

VIVA IL TARTUFO

WITH "PORCINI" MUSHROOMS,SAUSAGE, PROVOLA,
PARMESAN, AND BLACK TRUFFLE
22,30

BURGERS

"OLD SCHOOL"

BRIOCHE BUN, GALICIAN BLONDE BEEF BURGER, MELTED PROVOLONE CHEESE,
CRISPY ONION, CRISPY BACON, ROMAINE LETTUCE, PICKLES, AND "LISTO"
SAUCE WITH HOMEMADE FRIES
17,80

"LISTO"

BLACK BRIOCHE BUN, GALICIAN BLONDE BEEF BURGER, GOAT CHEESE,
CRISPY ONION, ARUGULA, MAYONNAISE, AND CHERRY TOMATO
CHUTNEY WITH HOMEMADE FRIES
18,80

ON THE SIDE

HOMEMADE BREAD

2,00

FOCACCIA

7,50



If you have any allergies please let the waiter know - VAT Included
Menu subject to modifications and changes at the discretion of the restaurant

VINOS VINS WINES

BLANCOS / WHITES



VIÑA EGUIA

Tempranillo Blanco, Viura [Rioja]

3,5

16

RAMON BILBAO

Verdejo [Rueda]

4

18

MARIETA

Albariño [Rias Baixas]

21

LES ARGELIES

Chardonnay [Pays d'Oc, Francia]

23

VALDIBELLA MUNIR

Catarratto Bianco [Sicilia, Italia]

25

LA PODA

Sauvignon Blanc [Rueda]

27

RAMON BILBAO LIMITE NORTE

Maturana blanca, Tempranillo blanco [Rioja]

45

TINTOS / REDS

VIÑA EGUIA

Tempranillo [Rioja]

3,5

16

MELIOR ROBLE

Tempranillo [Ribera del Duero]

4

18

RAMON BILBAO CRIANZA

Tempranillo [Rioja]

21

JAKI NERO D'AVOLA VALDIBELLA

Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola [Sicilia, Italia]

25

RAMÓN BILBAO VIÑEDOS DE ALTURA

Tempranillo , Garnacha [Rioja]

32

RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA

Tempranillo [Rioja]

35

MATARROMERA

Tempranillo [Ribera del Duero]

48

ROSADOS / ROSSE



VIÑA ZORZAL

Garnacha [Navarra]

4

18

RAMON BILBAO

Garnacha, Viura [Rioja]

21

BORN ROSE BARCELONA

Garnacha negra, Tempranillo [Penedés]

23

CERASUOLO D'ABRUZZO BIO VALORI

Montepulciano [Cerasuolo d'Abruzzo, Italia]

27

CAVAS Y ESPUMOSOS / SPARKLINGS

MASPERICOT BRUT NATURE

Brut Nature [Cataluña]

3,5

16

LAMBRUSCO ARGENTO ROSATO

Maestri, Mara [Emilia-Romagna, Italia]

18

VILARNAU BRUT

Macabeo, Parellada, Xarello [Cataluña]

23

VILARNAU ROSADO

Garnacha, Pinot noir [Cataluña]

28

CHAMPAGNE

POMMERY APANAGE

Chardonnay, Pinot Noir [Champagne, Francia]

65

POMMERY ROSÉ ROYAL

Chardonnay, Pinot Noir [Champagne, Francia]

79

COCKTAILS & DRINKS

APERITIVOS

BITTER ROSSO (SIN ALCOHOL)	3,00
VERMUT CASERO	3,50
CRODINO (SIN ALCOHOL)	3,50
MARTINI RISERVA SPECIALE AMBRATO	4,00
MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO	4,00
ST-GERMAIN SPRITZ ST-GERMAIN, CAVA Y SODA	10,00
MARTINI BIANCO SPRITZ MARTINI B., CAVA Y SODA	10,00
APEROL SPRITZ	10,00
CAMPARI SPRITZ	10,00
NEGRONI	10,00

COCKTAILS

PATRÓN PALOMA	12,00
PATRÓN REPOSADO, GASEOSA POMELO Y RODAJA DE POMELO	
BACARDÍ MOJITO CLÁSICO, FRESA, MARACUYÁ O MANGO	12,00
BACARDÍ CARTA BLANCA, AZÚCAR, LIMA, MENTA Y SODA	
PORN STAR MARTINI	12,00
VODKA 42 BELOW, SIROPE DE VAINILLA, MARACUYÁ Y LIMA	
ESPRESSO MARTINI	12,00
VODKA 42 BELOW, LICOR DE CAFÉ, AZÚCAR Y CAFÉ	

COCKTAILS SIN ALCOHOL

MOJITO CLÁSICO, FRESA, MARACUYA O MANGO	8,50
SAN FRANCISCO	8,50
NARANJA, LIMON, PIÑA, MELOCOTON, GRANADINA	

GIN TONICS

BOMBAY SAPPHIRE	11,00
CARDAMONO, RODAJA DE LIMA	
TANQUERAY NO. TEN	11,00
CARDAMONO, RODAJA DE LIMA	
BOMBAY PREMIER CRU	13,00
CARDAMONO, RODAJA DE LIMA	
SEAGRAM'S	12,00
PIMIENTA JAMAICA, RODAJA DE NARANJA	
HENDRICK'S CARDAMONO, PIEL DE LIMON	12,00
PUERTO DE INDIAS MENTA, PIEL DE NARANJA	12,00
BULLDOG PIMIENTA JAMAICA, PIEL DE LIMON	13,00

SANGRIA

SANGRIA DE VINO	6,50	20,00
SANGRIA DE CAVA	7,50	22,00

RON

		
BACARDÍ CARTA NEGRA	3,50	7,00
BACARDÍ CARTA BLANCA	3,50	7,00
SANTA TERESA RESERVA	3,50	7,00
SANTA TERESA 1796	7,00	14,00
HAVANA 7	4,00	4,00
ZACAPA 23	7,00	14,00

TEQUILA

PATRÓN SILVER	6,00
PATRÓN REPOSADO	6,00

WHISKEY

DEWAR'S 12	4,00	8,00	11,00
DEWAR'S 15	5,00	10,00	13,00
JACK DANIELS	4,00	8,00	11,00
BLACK LABEL	5,00	10,00	13,00
MACALLAN	7,00	14,00	17,00

VODKA

ERISTOFF	3,50	7,00	10,00
SKYY	3,50	7,00	10,00
GREY GOOSE	5,00	10,00	13,00

CERVEZA

CORONA	3,70
LEFFE	4,00
BUDWEISER	3,50
FRANZISKANER	4,50
FOUNDERS IPA	4,50
ALHAMBRA	3,80
MAHOU 0,0	3,50
MAHOU 5 ESTRELLAS	3,50
MAHOU SIN GLUTEN	4,00
CAÑA	3,00
JARRA	5,50

DIGESTIVOS

TORRES 10	3,00	6,00
AMARO MONTENERGRO	3,00	6,00
JAGERMEISTER	3,00	6,00
LIMONCELLO	3,00	6,00
ORUJO DE HIERBAS	3,00	6,00
GRAPPA		5,00

REFRESCOS & CAFÉS

REFRESCO / SODA	3,70
AGUA 0,33L / 0,50L	2,50/3,50
CAFÉ SOLO	1,50
CORTADO	1,60
CAFÉ CON LECHE	1,70
CAFÉ AMERICANO	1,70
CAPUCCINO	2,00
CARAJILLO	3,00
CAFÉ DOBLE	2,50





ÉS OBLIGATORI RESPECTAR
LES NORMES DE L'EMPRESA
ES OBLIGATORIO RESPETAR
LAS NORMAS DE LA EMPRESA
IT IS MANDATORY TO
RESPECT COMPANY RULES

RESERVAT EL DRET D'ADMISSIÓ

RESERVADO EL DERECHO DE ADMISIÓN
RIGHT OF ADMISSION RESERVED

L. 11/2009, DE 6 DE JULIO



SOL·LICITI TAULA ABANS DE SEURE

SOLICITE MESA ANTES DE SENTARSE
REQUEST TABLE BEFORE SITTING



SILENCIÏ EL SEU DISPOSITIU
SILENCIE SU DISPOSITIVO
SILENCE YOUR PHONE



PROHIBIT FUMAR
PROHIBIDO FUMAR
NO SMOKING



ANIMALS NO
ANIMALES NO
NO ANIMALS



PROHIBIDA LA VENDA D'ALCOHOL A MENORS
PROHIBIDA LA VENTA DE ALCOHOL A MENORES
NO ALCOHOL SALES TO MINORS

L. 2/1995, DE 2 DE MARZO



COMUNIQUEI LES SEVES AL·LÈRGIES
ABANS DE DEMANAR
COMUNIQUE SUS ALERGIAS
ANTES DE PEDIR
COMMUNICATE YOUR ALLERGIES
BEFORE ORDERING



NO ASSEGUREM CANVI DE 200 I 500 EUROS
NO ASEGURAMOS CAMBIO DE 200 Y 500 EUROS
WE DO NOT GUARANTEE EXCHANGE OF 200 AND 500 EUROS



NO ES COBRA PER SEPARAT MÉS DE 4 PERSONES
NO SE COBRA POR SEPARADO MÁS DE 4 PERSONAS
NO SEPARATE CHARGE FOR MORE THAN 4 PEOPLE



WC ÚS EXCLUSIU CLIENTS
WC USO EXCLUSIVO CLIENTES
WC FOR CUSTOMERS ONLY



Listo

RISTORANTE PIZZERIA TAPAS



LISTORESTAURANTS.COM