TRAFA [Lab]

[SPRITZ MOMENT]

Spritz Català Ratafía Alquimia, Cava, Royal Bliss, Pomelo i Menta	6
Aperol Spritz Prosecco, Aperol i Soda	7
Campari Spritz Prosecco, Campari i Soda	7
Crodino Spritz Sense alcohol	6
Sarti Spritz Prosecco, Sarti i Soda	7
Hugo Spritz Prosecco, Mondoro i Soda	7

[CERVESA|BEER]

Águila Barril 30cl	2,5
Amstel 0,0 20cl	3
Clarisades cervesa amb refresc de llimona	2,5
Heineken 25cl	2,5
Cruzcampo Sin Gluten 33cl	5
Desperados 33cl	5

[VI|WINE]

Lasurreal Blanc Catalunya	3|15
Ramón Bilbao Crianza Rioja	3|20
Chivite Las Fincas Rosado | 2024 | Navarra	3,5|18
Codorníu Cuvée Original Brut Nature Ecológic | Catalunya	3|15

[REFRESC|SOFT DRINK]

Aigua	2
Aigua amb gas	2
Appletiser 27,5cl	2,5
Refrescs Coca-Cola | Coca-Cola Zero | Sprite	2,5
Fuze Tea	3
Redbull	4
Royal Bliss Llimona | Taronja	3
Royal Bliss Ginger Beer | Aranja | Tònica	2,5
Suc Taronja | Pinya | Tomàquet	3

CULTURA DE LA PIZZA
C/Aribau, 101, Barcelona
613 01 26 10 - info@trafalab.com

[ARRANCAMOS]

Focaccia 4
con romero

Olivas de Sicilia 3
y pan guttiau

Provola ahumada 6
con tomate cherry semiseco, orégano y crostini

Porchetta asada 8
con tomate semiseco, salsa de miel y mostaza y naranja

Tagliere 14
Tabla mixta de embutidos italianos y quesos con pan guttiau

[ALGO DE FRESCO]

Ensalada César 10

Ensalada de burrata 11

[ESPECIAL]

Albóndigas de la nonna 12
con salsa de tomate, menta y parmesano DOP

Lasaña de carne 12
con salsa boloñesa

[TRAFALGAR CLASSICS]

Margherita 8
tomate, mozzarella y albahaca

Marinara 8
tomate, orégano, olivas, albahaca y allioli

Quattro formaggi 9
mozzarella, gorgonzola, provola ahumada, pecorino y hoja de salvia

Burrata 12
tomate, stracciatella, pesto, pistacho y albahaca cristalizada

Bestiale 13
mozzarella ahumada, crema alcanchofa, crema porcini, jamón de bellota, tierra de olivas y perejil

Diavola 12
tomate, mozzarella, chorizo picante, cebolla, hilos de peperoncino y cilantro

[LAB ONLY]

Capricciosa 9
tomate, mozzarella, prosciutto cotto, champiñones, chorizo, salsa carbonara, olivas y hilos de peperoncino

Quattro stagioni 9
crema de alcachofa, mozzarella, champiñones, prosciutto cotto y olivas deshidratada

Hawaiana 9
tomate, mozzarella, prosciutto cotto, piña fresca y pipas saladas

Barbacoa 10
tomate, mozzarella, pollo, chorizo picante, prosciutto cotto, cebolla, salsa barbacoa y hilos de peperoncino

[TESTING]

Bravas 9
scamorza, sobrassada picante, chips de patata frita casera, orégano y salsa allioli

La estrella 9
mozzarella, chips de patata casera, jamón ibérico de bellota, salsa carbonara y cebollino

Carbonara trufada 11
mozzarella, pecorino, guanciale, salsa carbonara y salsa trufada

La criollo 9
tomate, scamorza, champiñones salteados con ajo y perejil, chorizo criollo, pimiento de padrón, mayonesa de salsa Perrins y rúcula

Ortolana 8
tomate, mozzarella, berenjena, calabacín, cebolla y mojo picón

[CIERRE]

Cannoli siciliano 5

Tiramisú clásico 5

Tiramisú de pistacho 5

Tiramisú de ratafía y avellanas 5

Pizza de nutella 6

TRAFA[lab]

CULTURA DE LA PIZZA
C/Aribau, 101, Barcelona - 613 01 26 10 - info@trafalab.com

[COMENCEM]

Focaccia 4
amb romaní

Olives de Sicília 3
i pa guttiau

Provola fumada 6
amb tomàquet cherry semisec, orenga i crostini

Porchetta rostida 8
amb tomàquet semisec, salsa de mel i mostassa i taronja

Tagliere 14
Taula mixta d'embotits italians i formatges amb pa guttiau

[UNA MICA DE FRESC]

Amanida Cèsar 10

Amanida de burrata 11

[ESPECIAL]

Mandonguilles de la nonna 12
amb salsa de tomàquet, menta i parmesà DOP

Lasanya de carn 12
amb salsa bolonyesa

[TRAFALGAR CLASSICS]

Margherita 8
tomàquet, mozzarella i alfàbrega

Marinara 8
tomàquet, orenga, olives, alfàbrega i allioli

Quattro formaggi 9
mozzarella, gorgonzola, provola fumada, pecorino i fulla de sàlvia

Burrata 12
tomàquet, stracciatella, pesto, festuc i alfàbrega cristal·litzada

Bestiale 13
mozzarella fumada, crema de carxofa, crema de porcini, pernil de gla, terra d'olives i julivert

Diavola 12
tomàquet, mozzarella, xoriço picant, ceba, fils de peperoncino i coriandre

[LAB ONLY]

Capricciosa 9
tomàquet, mozzarella, prosciutto cotto, xampinyons, xoriço, salsa carbonara, olives i fils de peperoncino

Quattro stagioni 9
crema de carxofa, mozzarella, xampinyons, prosciutto cotto i olives deshidratades

Hawaiana 9
tomàquet, mozzarella, prosciutto cotto, pinya fresca i pipes salades

Barbacoa 10
tomàquet, mozzarella, pollastre, xoriço picant, prosciutto cotto, ceba, salsa barbacoa i fils de peperoncino

[TESTING]

Braves 9
scamorza, sobrassada picant, xips de patata fregida casolana, orenga i salsa allioli

La estrella 9
mozzarella, xips de patata casolana, pernil ibèric de gla, salsa carbonara i cibulet

Carbonara trufada 11
mozzarella, pecorino, guanciale, salsa carbonara i salsa trufada

La criollo 9
tomàquet, scamorza, xampinyons saltats amb all i julivert, xoriço crioll, pebrot de Padrón, maionesa de salsa Perrins i ruca

Ortolana 8
tomàquet, mozzarella, albergínia, carbassó, ceba i mojo picón

[PER TANCAR]

Cannoli siciliano 5

Tiramisú clàssic 5

Tiramisú de festuc 5

Tiramisú de ratafia i avellanes 5

Pizza de Nutella 6

TRAFA[lab]

CULTURA DE LA PIZZA
C/Aribau, 101, Barcelona - 613 01 26 10 - info@trafalab.com

[LET'S START]

Focaccia 4
with rosemary

Sicilian olives 3
with guttiau bread

Smoked provola 6
with semi-dried cherry tomatoes, oregano and crostini

Roast porchetta 8
with semi-dried tomatoes, honey mustard sauce and orange

Tagliere 14
Selection of Italian cured meats and cheeses with guttiau bread

[SOMETHING FRESH]

Caesar salad 10

Burrata salad 11

[SPECIALS]

Nonna's meatballs 12
with tomato sauce, mint and PDO Parmesan

Meat lasagne 12
with Bolognese sauce

[TRAFALGAR CLASSICS]

Margherita 8
tomato, mozzarella and basil

Marinara 8
tomato, oregano, olives, basil and allioli

Quattro formaggi 9
mozzarella, gorgonzola, smoked provola, pecorino and sage

Burrata 12
tomato, stracciatella, pesto, pistachio and crystallised basil

Bestiale 13
smoked mozzarella, artichoke cream, porcini cream, acorn-fed Iberian ham, olive crumb and parsley

Diavola 12
tomato, mozzarella, spicy chorizo, onion, peperoncino threads and coriander

[LAB ONLY]

Capricciosa 9
tomato, mozzarella, prosciutto cotto, mushrooms, chorizo, carbonara sauce, olives and peperoncino threads

Quattro stagioni 9
artichoke cream, mozzarella, mushrooms, prosciutto cotto and dehydrated olives

Hawaiana 9
tomato, mozzarella, prosciutto cotto, fresh pineapple and salted sunflower seeds

Barbacoa 10
tomato, mozzarella, chicken, spicy chorizo, prosciutto cotto, onion, barbecue sauce and peperoncino threads

[TESTING]

Braves 9
scamorza, spicy sobrassada, homemade potato crisps, oregano and allioli

La estrella 9
mozzarella, homemade potato crisps, acorn-fed Iberian ham, carbonara sauce and chives

Truffle carbonara 11
mozzarella, pecorino, guanciale, carbonara sauce and truffle sauce

La criollo 9
tomato, scamorza, mushrooms sautéed with garlic and parsley, criollo chorizo, Padrón pepper, Worcestershire mayonnaise and rocket

Ortolana 8
tomato, mozzarella, aubergine, courgette, onion and mojo picón

[TO FINISH]

Sicilian cannoli 5

Classic tiramisu 5

Pistachio tiramisu 5

Ratafia and hazelnut tiramisu 5

Nutella pizza 6

TRAFA[lab]

CULTURA DE LA PIZZA
C/Aribau, 101, Barcelona - 613 01 26 10 - info@trafalab.com