

Trattoria Battiato

SANT ELM

PARA PICAR

BURRATA 17,5

Burrata sobre tomates confitados y pesto rosso, acompañada de focaccia.

CARPACCIO DI CARNE 19,5

Solomillo de ternera con rúcula, parmesano, alcaparras fritas y tomates secos.

VITELLO TONNATO 17,9

Ternera blanca fría con salsa cremosa de atún y alcaparras.

MELÓN CON JAMÓN 16,5

Refrescante combinación de melón y jamón de parma.

CALIENTES

FOCACCIA BIANCA 7,5

Focaccia con aceite de oliva, sal gruesa y romero.

PARMIGIANA ROMANA 16,5

Berenjena al horno con capas de tomate, mozzarella y parmesano gratinado.

CALAMARES FRITOS 16,5

Crujientes calamares con mayonesa de cítricos.

GAMBAS AL AJILLO 16,5

Gambas salteadas con ajo y guindilla.

PIMIENTOS DE PADRÓN 10,9

Pimientos fritos con sal en escamas.

VERDURAS A LA PLANCHA 15,9

Selección de verduras de temporada.

Pan 1,20

Olivas 2,50

Alioli 3

Ración de patatas 6

ENSALADAS

ENSALADA DE RÚCULA 15,9

Rúcula, tomates Cherry, parmesano, aceitunas negras, pera, nueces y vinagreta de limonchelo.



AGUACATE CON GAMBAS 17,9

Aguacate con gambas y Jamón de Parma con salsa rosa.

ENSALADA CÉSAR 17,5

Lechuga, tomates Cherry, pollo, croutons y parmesano.

ENSALADA BATTIATO 17,9

Espinacas, salmón ahumado, queso de cabra, tomates Cherry y champiñones.

PESCADOS

SALMÓN A LA TOSCANA 23

Salmón con nata, leche de coco, tomate y espinacas, acompañado de tagliatelle.

DORADA POMODORI 24,5

Dorada a la plancha con tomate Cherry, verduras salteadas y patatò.

CARNES



CHULETAS DE CORDERO MALLORQUÍN 29

A la parrilla con hierbas, champiñones y patatas fritas.

POLLO AL LIMÓN 17,9

Pechuga de pollo en salsa de limón y verduras salteadas y patatas fritas.

POLLO A LA CACCIATORA 18,9

Contramuslo en salsa de tomate, aceitunas negras, tagliatelle, champiñones y romero.

SCALOPPINE MARSALA 22,9

Ternera blanca en salsa de vino Marsala, verduras salteadas y tagliatelle.

Si necesita información sobre alérgenos, solicítela a nuestro personal.

Trattoria Battiato

SANT ELM

PASTA

LASAGNA BOLOÑESA GRATINADA 16,9

Capas de pasta con salsa boloñesa y bechamel, gratinada al horno.



PAPPARDELLE LUCA (ALLA BOLOGNESE) 15,5

Con clásica salsa de carne y tomate.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 16,5

Con panceta, nata, huevo y parmesano.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 18,9

Spaghetti con almejas, ajo y vino blanco.



TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE 19,5

Pasta con marisco en salsa de tomate.

RIGATONI BOSCAIOLA 16,5

Con tomate, nata, panceta, cherry, guisantes y champiñones.

PAPPARDELLE ALLA PUTTANESCA 15,9

Con salsa de tomate, anchoas, aceitunas y alcaparras.

GNOCCHI A LA SORRENTINA 16,9

Con tomate y straciatella de mozzarella..

TAGLIATELLE AL PESTO 15,5

Pasta con salsa de albahaca y parmesano.

RIGATONI INDIAVOLATA 16,5



Con tomate, panceta, champiñones, mozzarella y guindilla.

GNOCCHI AL GORGONZOLA 17,9

Ñoquis con suave salsa de gorgonzola, pera, nueces y un toque de rúcula.

RAVIOLI AI PORCINI 16,9

Ravioli relleno con salsa de boletus.



TAGLIATELLE ALLA RUOTA 17,5

Pasta salteada dentro de una rueda de queso parmesano fundido.

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 12,9

Con ajo, aceite de oliva y guindillas. extra gambas 5,00

RISOTTO DEL CHEF 18,9

Boletus y parmesano.



Si necesita información sobre alérgenos, solicítela a nuestro personal.



Trattoria Battiato

SANT ELM

La nostra pizza

PIZZA



FOCACCIA BATTIATO 19,9

Tomate, albahaca, ajo, jamón de parma y mozzarella de búfala. (ingredientes frescos y fríos)

MARGHERITA 12,9

Tomate, mozzarella y albahaca

PROSCIUTTO 13,9

Tomate, mozzarella y jamón york

QUATTRO STAGIONI 15,9

Tomate, mozzarella, jamón york, anchoas, champiñones, aceitunas y alcachofas

QUATTRO FORMAGGI 16,9

Mozzarella, gorgonzola, parmesano y ricotta

DIAVOLA 15,5

Tomate, mozzarella y chorizo picante

BATTIATO 18

Tomate, mozzarella, espinacas, gambas, ajo y queso de cabra

PARIGINA 18,9

Tomate, mozzarella, jamón parma y rúcula

AL TONNO 15,5

Tomate, mozzarella, cebolla y atún

FRUTTI DI MARE 19,9

Tomate, mozzarella y marisco



AL POLPO 21

Tomate, mozzarella y pulpo

ORTOLANA 16,5

Tomate, mozzarella, espinacas, berenjenas, cebolla, pimiento rojo y calabacín



MALLORCA 18,5

Tomate, mozzarella, sobrasada, queso de cabra y miel



MORTADELLA 19,5

Tomate, mozzarella, mortadela, burrata con pesto de albahaca y pistachos.

CALABAZA 18,5

Crema de calabaza, queso de cabra mozzarella y panceta.



DOLCE BLU 18,5

Tomate, mozzarella, gorgonzola, pera, nueces y un toque de miel.

DELIZIOSA 15,5

Nata, mozzarella, bacon y cebolla

SICILIANA 14,9

Tomate, anchoas, alcaparras, aceitunas y ajo

CALZONE 16,5

Tomate, mozzarella, jamón york y champiñones

PERSONALIZA TU PIZZA 2,5

Más queso: mozzarella, gorgonzola, parmesano, ricotta, queso de cabra.

Sabores intensos: jamón de parma, atún, gambas, pollo, pepperoni, bacon.

Frescura y color: rúcula, champiñones, pimientos, aceitunas, cebolla, alcaparras 1,5 extra.

Toques especiales: huevo, anchoas, mortadella.

BEBIDAS

CAFÉ

ESPRESSO	2,4
CORTADO	2,6
CAFE CON LECHE	3,2
AMERICANO	2,9
CARAJILLO	3,5
CAPUCCINO	3,5
LATTE MACHIATTO	3,9
TE	3
IRISH COFFEE	6,9
ICE COFFEE	6,5

BEBIDAS

AGUA	3,9
AGUA CON GAS	3,9
REFRESCOS	3,9
TONICA	3,5
GINGER ALES	3,5
ZUMOS	3,2
ZUMO NARANJA NATURAL	4,5

APERITIVOS

RICARD	5,5
MARTINI	5,9
RAMAZZOTTI	5,9
AVERNA	5,9
APEROL SPRITZ	9
CAMPARI SODA	9
CAMPARI ZUMO NATURAL	9,5
LEMOCELLO SPRITZ	9,5

COMBINADO CLÁSICO

GIN: GORDON,S BEFFEATER	10
RON: BACARDI BARCELÓ	10
VODKA: SMIRNOFF	10
WHISKY: JB BALLANTINES	10

COMBINADO PREMIUM

GIN: SEAGRAMS BOMBAY SAPPHIRE	12
RON: HAVANA 7	12
VODKA: ABSOLUT	12
WHISKY: JACK DANIELS ETIQUETA NEGRA	12

SANGRÍAS

TINTO DE VERANO 5,5

TINTO		CAVA	
COPA	7,5	COPA	8,5
JARRA LITRO	24,5	JARRA LITRO	26,5

BRANDY

VETERANO	5
103	5,5
CARLOS I	8,5

LICORES

HIERBAS MALLORQUINAS	5,5
LIMOCELLO	5,9
PACHARÁN	5,5
GRAPPA	5,9
SAMBUCA	5,5
BAILEYS	5,9
AMARETTO	5,9

CERVEZAS

CAÑA	3,5
JARRA 0,5	5,9
CAÑA SHANDY	3,5
JARRA SHANDY 0,5	5,9
CERVEZA BOTELLA	4,1
CERVEZA 0'0	4,1

Trattoria Battiato

SANT ELM

COLD STARTERS

BURRATA 17,5

Burrata on confit tomatoes and pesto rosso, served with focaccia.

MEAT CARPACCIO 19,5

Slices of beef with arugula, parmesan, fried capers and sun-dried tomatoes.



VITELLO TONNATO 17,9

Roasted veal, served cold, with creamy tuna and caper sauce.

MELON WITH HAM 16,5

Refreshing combination of melon and Parma ham.

HOT STARTERS

FOCACCIA BIANCA 7,5

Focaccia with olive oil, coarse salt and rosemary.



ROMAN PARMIGIANA 16,5

Baked eggplant with layers of tomato, mozzarella and gratin parmesan.

FRIED CALAMARI 16,5

Crispy squid with citrus mayonnaise.

GARLIC SHRIMP 16,5

Prawns sautéed with garlic and chili.

PADRON PEPPERS 10,9

Fried peppers with flaked salt.

GRILLED VEGETABLES 15,9

Selection of seasonal vegetables.

Bread 1,20

Olives 2,50

Alioli 3

Portion of potatoes 6

SALADS

ARUGULA SALAD 15,9

Arugula, cherry tomatoes, parmesan, black olives, nuts, pear and limonchelo vinaigrette.



AVOCADO WITH SHRIMP 17,9

Avocado with prawns and Parma ham with cocktail sauce.

CAESAR SALAD 17,5

Lettuce, cherry tomatoes, chicken, croutons and parmesan.

BATTIATO SALAD 17,9

Spinach, smoked salmon, goat cheese, cherry tomatoes and mushrooms.

FISH

SALMON TUSCANY 23

Salmon with cream, coconut milk, tomato and spinach, accompanied by tagliatelle.

POMODORI SEA BREAM 24,5

Gilthead sea bream, grilled with cherry tomatoes, sautéed vegetables and potatoes.

MEATS



MAJORCA LAMB CHOPS 29

Grilled with herbs, mushrooms and fries.

LEMON CHICKEN 17,9

Chicken breast in lemon sauce with sautéed vegetables and french fries.

CHICKEN CACCIATORE 18,9

Thigh in tomato sauce, black olives, tagliatelle, mushrooms and rosemary.

MARSALA SCALLOPS 22,9

Veal in Marsala wine sauce, accompanied by sautéed vegetables and tagliatelle.

If you need allergen information, please ask our staff for it.

Trattoria Battiato

SANT ELM

PASTA

LASAGNA BOLOGNESE

16,9

Layers of pasta with Bolognese sauce and béchamel, baked in the oven.



LUCA'S PAPPARDELLE (BOLOGNESE STYLE)

15,5

Classic meat and tomato sauce.

SPAGHETTI CARBONARA

16,5

With bacon, cream, egg and parmesan.

SPAGHETTI WITH CLAMS

18,9

Spaghetti with clams, garlic and white wine.



TAGLIATELLE WITH SEAFOOD

19,5

Pasta with seafood in tomato sauce.

RIGATONI BOSCAIOLA

16,5

With tomato, cream, bacon, peas and mushrooms.

PAPPARDELLE ALLA PUTTANESCA

15,9

With tomato sauce, anchovies, olives and capers.

GNOCCHI SORRENTO STYLE

16,9

With tomato and mozzarella stracciatella.

TAGLIATELLE WITH PESTO

15,5

Pasta with basil and parmesan sauce.

RIGATONI INDIAVOLATA

16,5

With tomato, bacon, mushrooms, mozzarella and chili.

GNOCCHI WITH GORGONZOLA

17,9

Gnocchi with a smooth gorgonzola sauce, pear, walnuts, and a touch of arugula.

RAVIOLI WITH PORCINI

MUSHROOMS

16,9

Ravioli filled with boletus sauce.



TAGLIATELLE ALLA RUOTA

17,5

Pasta tossed inside a wheel of melted Parmesan cheese.

SPAGHETTI WITH GARLIC, OIL AND

CHILLI PEPPER

12,9

With garlic, olive oil and chili peppers. extra shrimp 5.00

CHEF'S RISOTTO

18,9

With mushrooms and parmesan.



If you need allergen information, please ask our staff for it.



Trattoria Battiato

SANT ELM

La nostra pizza

PIZZA



FOCACCIA BATTIATO 19,9

Fresh ingredients: tomato, basil, garlic, Parma ham and buffalo mozzarella

MARGHERITA 12,9

Tomato, mozzarella and basil

PROSCIUTTO 13,9

Tomato, mozzarella and york ham

QUATTRO STAGIONI 15,9

Tomato, mozzarella, york ham, mushrooms, olives, anchovies and artichokes

QUATTRO FORMAGGI 16,9

Mozzarella, gorgonzola, parmesan and ricotta

DIAVOLA 15,5

Tomato, mozzarella and spicy chorizo

BATTIATO 18

Tomato, mozzarella, spinach, shrimp, garlic and goat cheese

PARIGINA 18,9

Tomato, mozzarella, Parma ham and arugula

TONNO 15,5

Tomato, mozzarella, onion and tuna

SEAFOOD 19,9

Tomato, mozzarella and seafood



OCTOPUS 21

Tomato, mozzarella and octopus

VEGETARIAN 16,5

Tomato, mozzarella, spinach, eggplant, onion, red pepper and zucchini



MALLORCA 18,5

Tomato, mozzarella, sobrasada, goat cheese and honey



MORTADELLA 19,5

Tomato, mozzarella, mortadella, basil pesto, pistachio and burrata

PUMPKIN 18,5

Pumpkin cream, goat cheese, mozzarella and bacon.



DOLCE BLU 18,5

Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, pear and walnuts

DELIZIOSA 15,5

Cream, mozzarella, bacon and onion

SICILIAN 14,9

Tomato, anchovies, capers, garlic and olives

CALZONE 16,5

Tomato, mozzarella, ham and mushrooms

CUSTOMIZE YOUR PIZZA 2,5

More cheese: mozzarella, gorgonzola, parmesan, ricotta.

Intense flavors: Parma ham, tuna, shrimp, chicken, pepperoni, bacon.

Freshness and color: arugula, mushrooms, peppers, olives, onion, capers 1.5 extra.

Special touches: egg, anchovies, mortadella.

DRINKS

COFFEE

ESPRESSO	2,4
ESPRESSO WITH MILK	2,6
COFFEE WITH MILK	3,2
AMERICANO	2,9
CARAJILLO	3,5
CAPPUCCINO	3,5
LATTE MACHIATTO	3,9
TEA	3
IRISH COFFEE	6,9
ICED COFFEE	6,5

DRINKS

STILL WATER	3,9
SPARKLING WATER	3,9
SOFT DRINKS	3,9
TONIC WATER	3,5
GINGER ALE	3,5
JUICES	3,2
NATURAL ORANGE JUICE	4,5

APPETIZERS

RICARD	5,5
MARTINI	5,9
RAMAZZOTTI	5,9
AVERNA	5,9
APEROL SPRITZ	9
CAMPARI SODA	9
CAMPARI ORANGE JUICE	9,5
LEMOCELLO SPRITZ	9,5

CLASSIC SPIRITS

GIN: GORDON,S BEEFEATER	10
RON: BACARDI BARCELÓ	10
VODKA: SMIRNOFF	10
WHISKY: JB BALLANTINES	10

PREMIUM SPIRITS

GIN: SEAGRAMS BOMBAY SAPPHIRE	12
RON: HAVANA 7	12
VODKA: ABSOLUT	12
WHISKY: JACK DANIELS ETIQUETA NEGRA	12

SANGRIAS

RED WINE

CUP	7,5
JUG 1 LITER	24,5

BRANDY

VETERAN	5
103	5,5
CARLOS I	8,5

SUMMER WINE	5,5
-------------	-----

CAVA

CUP	8,5
JUG 1 LITER	26,5

BEERS

BEER	3,5
JAR 0.5 BEER	5,9
SHANDY	3,5
JAR SHANDY 0.5	5,9
BEER BOTTLE	4,1
BEER 0.0	4,1

LIQUEURS

MALLORCAN HERBS	5,5
LIMOCELLO	5,9
PACHARÁN	5,5
GRAPPA	5,9
SAMBUCA	5,5
BAILEYS	5,9
AMARETTO	5,9