

# La carta de El Italiano

## Los antipasti

*Los salumis de cuatro Salumificios pequeños y artesanales de todas las zonas de Italia. De la familia Fratelli Salini, de la frontera de Liguria con Emilia Romagna. Bré del Gallo, Parma. Salumificio Ruocco de Agerola, en la costa amalfitana, y Giuseppe Romano de Calabria.*

ANTIPASTI SALUMI MISTI coppa, speck, capocollo, culatello, salami, mortadella 12,5

ANTIPASTI VERDURE calabacines rellenos de tomate seco, rúcula y mozzarella, berenjenas rellenas de caciocavallo y alcachofas 12,5

ANTIPASTI MIXTO coppa, speck, capocollo con calabacines rellenos de mozzarella y parmigiano de 24 meses 12,5

ANTIPASTI FORMAGGI taleggio, fontina, pecorino romano, pecorino sardo, parmigiano de 24 meses y gorgonzola 12,5

## Las mozzarelas de Roberta

*Las mozzarellas de El Italiano son de la quesería Roberta de Salerno (ganadora del premio a la mejor mozzarella de Salerno y Caserta en 2014).*

TRANCHA DE MOZZARELLA de cuatro kilos + tomate seco + tres pestos diferentes 14,5

MOZZARELLA EN RULO + rúcula + espinaca + tomate seco + tomate confitado + pesto brontese de pistacho 14

BURRATA + balsámico de 12 años + tres pestos diferentes 15,5

## Verduras

CHAMPIÑONES GRATINADOS con gorgonzola, taleggio, parmesano, fontina, caciocavallo y scamorza (cada uno con un queso) 11

PARMIGIANA DI MELANZANE berenjenas a la parrilla, gratinadas al horno con scamorza (mozzarella ahumada), parmesano y tomate 10,5

VERDURAS A LA PARRILLA con tomate seco y tres pestos: de Liguria, brontese y trapanese 11

## Pomodoro

CARPACCIO DE TOMATE GIGANTE con tres pestos 12,5

ENSALADA DE TOMATE GIGANTE con calabacín parrilla, rúcula y vinagreta balsámica 12,5

## Insalate

AMALFITANA espinacas, pasta de Gragnano, speck crujiente (jamón ahumado del Tirolo), taquitos de guanciale (carrillera curada), lascas de queso pecorino romano, tomates cherry, albahaca fresca, piñones tostados y vinagreta de pesto con lingue (pan fino crujiente) 12,5

LUCCA ensalada de seis verdes (hoja de roble, espinaca, rúcula, lechuga, albahaca y menta), tomates en dados con jamón de Parma, gorgonzola, calabaza asada, guanciale crujiente y vinagreta de mostaza y miel, con grissini crujientes 13

BERGAMASCA ensalada de cuatro quesos (fontina, taleggio, scamorza y caciocavallo) fundidos en bruschetta, con hoja de roble, tomates confitados, pasas, speck crujiente en tiras, remolacha crujiente y pesto trapanese de almendras 13

VERDI VERDI rúcula, espinaca, hoja de roble, albahaca fresca, calabacín a la parrilla, dados de calabaza asada, berenjena a la plancha, lascas de champiñones, piñones, tomate confitado y vinagreta 50% balsámica 50% mostaza y miel 13

## Carpaccios venecianos

CARPACCIO DE VACA con rúcula, parmesano de 24 meses y balsámico reserva 14

TARTAR DE TERNERA A LA ALBESE, macerada con trufa como lo hacen en Alba 14

CARPACCIO DE CALABACIN AL LIMONE con lascas de parmesano y tomate confitado 12,5

## Risotti con arroz Acquerello

*Nuestro truco está en el arroz de la familia Rondorino, es de tipo carnaroli superfino y llevan cultivándolo en el Piemonte desde el siglo XV*

RISOTTO DE FUNGHI PORCINI con parmigiano reggiano, el más clásico de los risottos de setas salvajes: boletus con parmesano 15,5

RISOTTO FRUTTI DI MARE marinero 100% con cigalitas, langostinos, calamar, almejas y mejillones 15,4

RISOTTO DE 7 VERDURAS A LA PARRILLA con calabaza, calabacín, champiñones, boletus, berenjena y tomate 14,5

RISOTTO DI CINQUE FORMAGGI con burrata, fontina, taleggio, gorgonzola, y parmesano 15

## Piadinas y focaccias

*Para compartir y picar*

PIAMONTESA: funghi porcini + gorgonzola + panceta rotolata + piñones y espinacas 12,5

NAPOLITANA: ricotta + salami napolitano + tomate confitado y pesto 12,5

ROMAGNA: burrata + guanciale + mozzarella y rúcula 12,5

SICILIANA: capocollo + caciocavallo fundido + nduja (salchicha picante calabresa) + pesto 12,5

## Pasta fresca ripiena

**TORTELLI DI ZUCCA** rellenos de calabaza, con las salsa mítica de salvia, mantequilla y parmigiano reggiano de Emilia Romagna 14

**PANZEROTTI DE MARISCO** con salsa cremosa de cigalitas y tomate del Vesubio 15,5

**BALANZONI DE ESPINACAS Y RICOTTA** con salsa de tomate “eco” de Calabria y pesto trapanese de almendras y albahaca 14

**RAVIOLIONI DE OSSOBUCCO** “eco” y queso fontina con salsa cremosa a la boscaiola de setas, cebollita confitada y vino blanco 14,5

**RAVIOLI A 5 FORMAGGI** con speck (jamón ahumado), piñones y salsa cremosa de queso taleggio con nueces y pera 14,5

**GNOCCHI DE ESPINACAS Y PATATA** con crema de tres quesos, piñones y nueces 14

**LASAGNA DE LA CASA**, con boloñesa de ternera “eco”, espinacas, scamorza, tomate y parmesano 14

**LASAGNA DE VERDURAS** con calabacín, calabaza, berenjena y champiñones 14

## Pasta de Gragnano, Puglia y Alba

*(También tenemos pene, spaghetti y fettuccini SIN GLUTEN)*

*Estas pastas vienen de tres pequeñas fábricas artesanales, y las importamos nosotros directamente desde Italia. Un antes y un después en el mundo de la pasta. Faella de Gragnano, Benedetto Cavalieri de Puglia y Marco Giacosa de Alba*

**SPAGHETTI AGLIO, OLIO Y PEPERONCINO** de Calabria 11,5

**SPAGHETTI CARBONARA** con la receta original romana de guanciale (bacon de carrillera), pecorino y huevo “eco” de Anero 13

**SPAGHETTI A LA PUTTANESCA** con ajito, anchoas, aceitunas de Liguria, alcaparras de Cerdeña y peperoncino de Calabria 13

**SPAGHETTONI CACCIO E PEPE** el mítico plato romano de spaghetti de los buenos con queso pecorino romano y pimienta 14

**MAFALDINI A LA BOLOGNESE** pasta ancha ancha de verdad con la mítica salsa bolognese al horno y gratinada con parmigiano 14,5

**BUCATINI AMATRICIANA** la mítica salsa romana de guanciale (carrillera curada), tomate y guindilla, con los spaghetti con agujero 14

**PENNE ALL'ARRABBIATA** la clásica salsa de Sorrento de tomate picantona 13

**TAGLIATELLE PAGLIA Y FIENO A LA PARMIGGIANA** con guanciale, pancetta arrotolata crujiente y salsa cremosa de parmesano 14,5

**ZITI CON VERDURE ALLA GRIGLIA**, macarrones de 40 cm de largo, con scamorza, pomodoro del Vesubio y pesto di Liguria 14,5

**TAGLIONI CON VERDURAS**, calabacín salteado, piñones, albahaca y tomate confitado 13

**TAGLIATELLE AL NERO DI SEPIA Y LANGOSTINOS** salteaditos, ajito morado y un toque suave de guindilla 15

**LINGUINI ALLO SCOGLIO** o frutti di mare, nuestra receta favorita con cigalitas, almejas, mejillones, calamar, pomodoro del Vesubio, ajito y vino blanco 15,5

**TAGLIATELLE SCAMPI A LA VENECIANA** con cigalitas a la plancha, tomate cremoso, ajo, vino blanco y un toque de peperoncino 15

**SPAGHETTINI VONGOLE VERACE**, el que no falla, almejas con ajito, vino blanco, y perejil 15

**PAPPARDELLE CON BOGAVANTE**, reservado para días importantes 20,9

**TAGLIATELLE FUNGHI PORCINI** con boletus, panceta arrotolata, ajito morado y queso pecorino romano 14,5

**PAPPARDELLE AL TELÉFONO** con salsa de tomate y mozzarella fundida que se convierte en hilos como los de los antiguos teléfonos 13,75

## Pizze di Produttori

*Nuestras pizzas tienen truco, 48 horas fermentando, harina ecológica italiana molida en molino de piedra ¡y tomate “eco” de Calabria!  
Sus nombres, son los de todos los productores que conocimos en Italia*

**MARGARITA** tomate, mozzarella y orégano 11,5

**NAPOLITANA** tomate, mozzarella fresca, pomodorini del Vesuvio, orégano y albahaca 12

**ANTONIO DANIELE** jamón de Parma del bueno, alcachofas, champiñón, mozzarella y tomate 14

**SABATO** speck, queso taleggio, mozzarella, tomate, espinaca y rúcula 14

**FEDERICA** ternera a la boloñesa, mortadella, parmesano, mozzarella y champiñones 14

**ROSARIA** boletus con pancetta arrotolata crujiente, mozzarella, romero y piñones 14

**GIOVANNI** con 'Nduja', la sobrasada picantona de Calabria, queso caciocavallo y cherrys confitados 13

**BETTINA** jamón de Parma -el auténtico-, gorgonzola, champiñones, mozzarella y rúcula 14

**CARLA** burrata, rúcula, tomate confitado, aceituna y albahaca fresca 13

**MARCO** anchoas, calabacín a la parrilla, mozzarella, ricotta, tomate confitado y orégano 14

**7 FORMAGGI** mozzarella, burrata, ricotta, gorgonzola, fontina, taleggio y pecorino 14

**DANILA** gambas, champiñones, guanciale (carrillera curada), tomate, mozzarella, ajito y perejil 14

**GIUSEPPE** a la carbonara, con huevo, crema, guanciale (carrillera curada) y pecorino 14

**GIANCARLO** salami napolitano, peperoncino, tomate del Vesubio, mozzarella y pomodorini del Vesubio 14

**GENNARO** verduras a la parrilla, calabacín, berenjena, champiñones, pimiento rojo asado, calabaza, pomodorini, tomate seco y pesto 14

**AMADEO** culatello de Zibello, el Ibérico italiano, cebollita confitada, mozzarella, caciocavallo (queso de vaca), tomate y orégano 16

## Carnes ricas y pescados de la lonja

**SALTIMBOCCA DE TERNERA** a la romana, rellenos de jamón y salvia 15,5

**MILANESA DE POLLO DE CORRAL** con salsa de queso taleggio y patatas al romero 14

**ESCALOPINES DE POLLO DE CORRAL** a la plancha con oregano, albahaca y verduras parrilla 14

**ESCALOPINES DE TERNERA ECOLÓGICA** “vuelta y vuelta” con salsa al limone, marsala o con salsa de quesos 15,5

**MILANESA DE TERNERA ECOLÓGICA** con patatas al romero 16

**TAGLIATA TOSCANA**, taquitos gorditos de entrecot de vaca de Cantabria con aceite de romero y pimenta 20

**PESCADO DEL DÍA AL ACQUA PAZZA**, con tomate, aceitunas, alcaparras, muchas hierbas y aceite virgen 18