

La carta de El Italiano

Los antipasti

Los salumis de cuatro Salumifici 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 de la zona de Parma. Salumificio Ruocco de Agerola, en la costa Amalfitana y Giuseppe Romano, de Calabria.

ANTIPASTI SALUMI MISTI salami calabrés coppa, jamón ahumado speck, jamón culatello, salami y mortadela 8

ANTIPASTI VERDURE calabacines rellenos de tomate seco, rúcula y mozzarella, berenjenas rellenas de queso de vaca caciocavallo y alcachofas 8

ANTIPASTI MIXTO coppa, spek, con calabacines rellenos de mozzarella y parmigiano 24 meses 8

ANTIPASTI FORMAGGI taleggio, fontina y gorgonzola 8

Las mozzarelas de Roberta

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

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

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

Risotti con arroz Acquerello

Nuestro truco está en el arroz de la familia Rondorino, es de tipo carnaroli superfino y llevan cultivándolo en el piamonte 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 15,5

Insalate

AMALFITANA espinacas, pasta de Gragnano, speck crujiente (jamón ahumado del tirol), taquitos de guanciale (carrillera curada), lascas de queso pecorino romano, tomates cherrys, 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 grissinis crujientes 13

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

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

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

Carpaccios venecianos

TARTAR DE TERNERA A LA ALBESE macerado en trufa como lo hacen en Alba eco de Siete Valles de Montaña 14

CARPACCIO DE SOLOMILLO DE TERNERA eco de Siete Valles de Montaña con rúcula, parmesano de 24 meses y balsámico reserva 14

Piadinis y focaccias

Para compartir y picar

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

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

Carnes de Siete Valles de Montaña y pescados de la lonja

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

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

MILANESA DE TERNERA ECOLÓGICA con patatas al romero 16

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

Pasta fresca ripiena

TORTELLI DI ZUCCA rellenos de calabaza con la 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 de Siete Valles de Montaña y queso fontina con salsa cremosa a la boscaiola de setas, cebollita confitada y vino blanco 14,5

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

LASAGNA DE LA CASA, con boloñesa de ternera eco de Siete Valles de Montaña, espinacas, queso scamorza, tomate y parmesano 14

Pasta de Gragnano, Puglia, Alba y pasta sin gluten

También tenemos penne, 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 Cavaliere 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

MAFALDINI A LA BOLOGNESE pasta ancha ancha de verdad con la mítica salsa boloñesa 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 tomate picantona 13

SPAGHETTINI PAGLIA Y FIENO A LA PARMIGIANA con guanciale, pancetta arrotolata crujiente y salsa cremosa de parmesano 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 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

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 de todos los productores que conocimos en Italia*

MARGARITA tomate, mozzarella y orégano 11,5

NAPOLITANA tomate, mozzarella fresca, pomodorini del Vesubio, orégano y albahaca 12

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

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

ROSARIA boletus con panceta arrotolata crujiente, mozzarella, romero y piñones 14

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

CARLA, burrata, rúcula, tomate seco y confitado, aceituna y albahaca 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 cherry, mozzarella y pomodorini del Vesubio 14

GENNARO verduras a la parrilla, calabacín, berenjena, champiñones, pimienta roja 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