

El Italiano



LOS ANTIPASTI

BURRATA PASIEGA con tronco de tomate gordito, flor de sal y aceite de oliva virgen con pesto casero de El Italiano 16

CARPACCIO DE TERNERA ECO con lascas de parmesano y rúcula 16,5

CARPACCIO DE TOMATE CAPRESE, con taquitos de mozzarella Biribil, un proyecto entre Bilbao y La Cavada, en Cantabria. Con aceite de oliva virgen, orégano bio y albahaca fresca Entera 14/ Media 10

ENSALADAS

ENSALADA VENECIA SIN CRUCEROS ensalada de espinacas bio, con una receta de 2006 con vinagreta de piñones, guancial crujiente (beicon de carrillera sin aditivos), lascas de champis y taquitos de queso de cabra y grissini. Entera 16 / Media 10

ENSALADA BATTIATO Y SU VOGLIO VEDERTI DANZARE ensalada con pasta rigatoni y puntalette con verduras a la parrilla picaditas con romero y tomillo, tomates confitados y pesto. Entera 16/ Media 10

ENSALADA BERGAMO Y VIVAN LOS BERGAMASCOS ensalada de 3 lechugas, queso azul de La Cavada, el gorgonzola cántabro, beicon crujiente arrotolato, curado seis meses a 1000 metros de altura, mini focaccia crujiente calentita, con nueces y vinagreta de miel y limón de Novalés Entera 16/ Media 10

VERDURAS

VERDURAS DE VERANO a la brasa con aceite de hierbas y flor de sal de Chiclana: calabaza y remolacha ecológicas, de la Finca María Luisa (Comillas); puerros eco de la huerta Tres Mundos (Pesaguero); alcachofas de Navarra; y calabacín y berenjenas de la cooperativa El Raso (La Rioja) 14

PARMIGIANA DE VERDURITAS con tomate, queso fundido pasiego y parmesano 14

INVOLTINIS DE CALABACÍN Y BERENJENA a la plancha rellenos de mozzarella, tomate seco y rúcula con pesto 14

PESCADO DE LA LONJA DE SANTANDER

PESCADO DEL DÍA ACQUA PAZZA, de la lonja de Santander, con pescado de El Machi: lomito de merluza o taquitos de rape con salsa de tomate casera, albahaca, alcaparras, aceitunas, cheerys y vino blanco 18

TERNERA ECOLÓGICA DE SIETE VALLES DE MONTAÑA

Carnes con guarnición a elegir: patatas al romero, pasta al pomodoro o ensalada verde con tomates
ESCALOPINES DE TERNERA ECO con salsa de queso parmesano, con salsa al limone o con salsa boscaiola de setas 15

ESCALOPE DE TERNERA ECO A LA MILANESA-PORTEÑA. La mítica adaptación de Buenos Aires, una milanesa con queso de vaca y gorgonzola gratinado por encima 15

SALTIMBOCCA escalopines de ternera eco rellenos de queso y jamón con la mítica salsa siciliana Marsala 16

MILANESA DE TERNERA ECO al más puro estilo de Tattaglia 16

Hamburguesas de ternera eco al estilo de nuestros primos de La Caseta de Bombas:

LA PASIEGA con queso Divirín, beicon y cebollita confitada 15

LA NAPOLITANA con mozzarella, tomate seco, espinaca y pesto 14

LA 5 FORMAGGI con cinco quesos cántabros con cebollita confitada 14

PASTA FRESCA RIPIENA

RAVIOLONI DE OSSOBUCO ALLA BOSCAIOLA de ternera eco de Siete Valles de Montaña, queso fundido y salsa de setas, cebollita confitada y vino blanco 16

LASAGNA DELLA CASA con bolognesa de ternera eco de Siete Valles de Montaña, espinacas, Parmigiano Reggiano D.O.P y tomate de Calabria 15

PANZEROTTI 5 FORMAGGI de pasta fresca con crema de parmesano, pera y nueces 16

TORTELLI DI ZUCCA Los míticos tortelli rellenos calabaza asada con parmesano y salsa de salvia 14,5

GNOCCHI DE ESPINACAS Y RICOTTA con salsa de queso parmesano de la granja Guareschi y queso gorgonzola cántabro, el azul de la quesería La Pasiega de Peña Pelada 14,5

RISOTTI

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE con salsa de marisco y mejillones 18

RISOTTO ALLE VONGOLE con almejas, ajito y perejil 18

RISOTTO DE PUNTALETTE CON CINCO FUNGHI: boletus, rebozuelo, portobello, shiitake y perrechico 18

PASTA DE GRANAGNO, PUGLIA Y ALBA

También tenemos penne, spaghetti y fetuccini 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 POMODORO, el clásico italiano. Lleva salsa de tomate casera 12,5

SPAGHETTI CARBONARA con la receta original romana de guanciale (beicon de carrillera), parmesano y huevo eco de Anero 14

TAGLIATELLE AI FUNGHI con 3 tipos de setas ecológicas: champis, portobello y shiitake con cebollita, guanciale (sin para los que no quieran) y parmesano 16

SPAGHETTI AGLIO, OLIO e peperoncino de Calabria 12,5

MAFALDINE BOLOGNESE con la mítica salsa bolognesa de carne ecológica al horno y gratinada con parmigiano 15

TAGLIATELLE CARCIOFI con alcachofas, tomate y cebolla confitados, piñones y nueces tostados, ajito, perejil y parmigiano 14

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA con ajito, anchoas, aceitunas de Liguria, salsa de tomate de Calabria, alcaparras de Cerdeña y peperoncino de Calabria 14,5

BUCATINI O RIGATONI A LA CALABRESA-PASIEGA para nosotros, una de las pastas más ricas. Nace en la punta de la bota de Italia: juntamos salsa de tomate con la salchicha casera nduja. La puedes tomar picante o suave 15

SPAGHETTI ALLE VONGOLE, un clásico que se disputan Nápoles y Venecia. Nuestra versión es más la veneciana, sin tomate, pero con almejas y un sabor muy intenso; el truco es el mimo que le damos 16,5

PASTA INTEGRAL CON VERDURAS BIO salteadas con tomatitos confitados y pesto casero de El Italiano © 14

TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO alla parmigiana, con salsa de queso parmesano y gorgonzola y nueces. La pasta clásica que imita el dorado de la paja y la pasta con espinacas que imita el verde del heno, 14,5

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPIA allo scoglio con salsita marinera de marisco de roca, con mejillones gallegos eco, tomates de Lola, de Clisol, salteados con ajito, perejil y vino blanco 16

PAPPARDELLE AL TELÉFONO, un clásico del mítico Vice milanés, con salsa de tomate casera y mozzarella fundida y gratinada, como si fueran los cables del teléfono 15

BUCATINI O RIGATONI ALL' AMATRICIANA la mítica salsa romana de guanciale (carrillera curada), tomate y guindilla 14

SPAGHETTI O BUCATINI BOSCO, la nueva pasta de la casa en honor a Bosco, que acaba de llegar al mundo y amplía la familia de El Italiano: tomatitos salteados a las cinco hierbas, tres tipos de setas y un toque de parmesano D.O.P. de la granja Guarechi 15

BUCATINI AL PESTO DE LIGURIA El tradicional, 100% casero 14

PIZZE DEI 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 y llevan una base de queso de nata de la quesería El Carmen, en Camargo, especialmente madurado para nosotros con flor de sal de Chiclana

MARGHERITA salsa de tomate de Calabria, mozzarella fresca y parmesano 12

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

BETTINA jamón, queso Tresviso de Javi Campo, champiñones y mozzarella fresca 15

GENNARO verduras a la parrilla: calabacín, berenjena, champiñones, calabaza, pomodorini, tomate seco, con pesto casero de El Italiano 14,5

CARLA burrata cántabra, tomate seco y confitado, aceituna y albahaca 15

CALABRESA SUAVE O PICANTE con dos básicos: la salchicha casera que hacemos con cerdo salvaje pasiego y el queso tierno de montaña. El picante lo añades tú 14,5

GIANCARLO salami napolitano, peperoncino, tomatitos confitados, mozzarella cántabra y salsa de tomate de Calabria 14,5

GIUSEPPE a la carbonara, con huevo, crema, guanciale (carrillera curada) y parmesano 15

PAOLA crema y queso mozzarella, tomatitos confitados, unas láminas de mortadella auténtica de Bologna y pesto 15

MARINERA con mejillones eco gallegos, tomatitos confitados, mozzarella fresca, ajito y perejil 16

BOSCAIOLA con champiñones de El Nene, cebolla confitada, guanciale, queso eco pasiego de Los Tiemblos, huevo de Montesclaros y Parmigiano Reggiano 14,5

5 VALLES CÁNTABROS queso eco de vaca de Los Tiemblos (Valles Pasiegos), Cervellán de Las Garmillas (Ampuero), queso carburo de El Pendo (Escobedo), queso Pido (Liébana) y Divirín (Selaya) 14,5

PROVENZAL queso de cabra, tomates confitados de Lola, de la huerta Clisol, anchoas de Nuevo Libe, tomillo, romero y cebolla confitada 14,5

TONNO NUEVO LIBE tomates de Lola, de la huerta Clisol, y lomos de bonito de la conservera Nuevo Libe, que pescan con su propio barco 15

CALZONE con los ingredientes de la pizza que más te apetezca de nuestra carta 13

MITAD&MITAD si te cuesta quedarte con solo una... ¡elige dos! 15