

# 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 queso cántabro, con aceite de oliva virgen, orégano bio y albahaca fresca Entera 14/ Media 10

## ENSALADAS

---

### ENSALADA VENECIA SIN CRUCEROS

de espinacas bio, con una receta de 2006 con vinagreta de piñones, guanciale 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

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

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 Novales Entera 16/ Media 10

## VERDURAS

---

### VERDURAS DE OTOÑO

a la brasa con aceite de hierbas y flor de sal de Chiclana 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

## POLLO ECO

---

### MILANESA DE POLLO ECO

al más puro estilo italiano libre de transgénicos 16

## 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

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 18

### 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 18

### Hamburguesas de ternera eco al estilo 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 15

## RISOTTI

---

### RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

con gamba roja de Palamós, langostino de Huelva y mejillones 19

### 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 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

### 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

### TAGLIATELLE CARCIOFI

con alcachofas bretonas del ferri, tomate y cebolla confitados, piñones y nueces tostados, ajito, perejil y parmigiano 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

### PASTA INTEGRAL CON VERDURAS BIO

salteadas con tomatitos confitados y pesto casero de El Italiano © 14

### SPAGHETTI CARBONARA

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

### MAFALDINE BOLOGNESE

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

### SPAGHETTI AGLIO, OLIO

e peperoncino de Calabria 12,5

### BUCATINI O RIGATONI ALL' AMATRICIANA

la mítica salsa romana de guanciale (carrillera curada), tomate y guindilla 14

### SPAGHETTI POMODORO

el clásico italiano. Lleva salsa de tomate casera 12,5

### 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. 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

### TAGLIATELLE AL NERO

con gamba roja de Palamós y langostino de Huelva, salteados con ajito, perejil y vino blanco 16

### LINGUINE FRUTTI DI MARE

con gamba roja de Palamós, langostino de Huelva y mejillones, vino blanco, ajito, perejil, tomatitos y albahaca 17

### 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

### 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

### RIGATONI A LA PASIEGA

gratinados con chorizo pasiego eco, con tomate a la española y con queso pasiego fundido 15

## 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

### GAMBERETI CON BURRATA

gambitas rojas de Palamós con un toque picante, tomate y burrata Biribil 16

### VLADI, MAR Y TIERRA

fusión cubano-española de Vladi, nuestro camarero cubano que se inventó esta pizza mitad bolognesa por la tierra, mitad gambas y almejas por el mar y en medio burrata 16

### DE SAN PEDRO

con chorizo salvaje De San Pedro del Chon andarín, tomate y queso de los Tiemblos 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