

El Italiano



Los antipasti

Una burrata con tradición italiana y personalidad del Cantábrico; surge de la colaboración entre La Pasiega de Peña Pelada, en La Cavada, y los Biribil Brothers, en Bilbao. Y el carpaccio de ternera ecológica de Siete Valles de Montaña, la primera cooperativa de ganaderos ecológicos de Cantabria.

BURRATA PASIEGA

con picadillo de tres tomates: fresco, confitado y seco. Con pesto casero de El Italiano y polvo de tomate secado al sol 16

CARPACCIO DE TERNERA ECO

con lascas de parmesano y rúcula 16,5

Pasta fresca ripiena

TORTELLI DI ZUCCA

los míticos tortelli rellenos calabaza asada con parmesano y salsa de salvia 14,5

RAVIOLONI DE OSSOBUCO ALLA BOSCAIOLA

de ternera eco de Siete Valles de Montaña, queso fundido y salsa de setas, cebollita confitada y vino blanco 16,5

PANZEROTTI 5 FORMAGGI

de pasta fresca con crema de parmesano, pera y nueces 16 | 1/2 9

LASAGNA DEL DÍA

cada día una lasaña recién hecha, con mimo. Cada día de una cosa diferente para que siempre siempre nos preguntes: "¿hoy qué toca?" 16

CANNELLONI DEL GIORNO RELLENOS A MANO

cada mañana un sabor diferente, como hacían nuestras abuelas 16

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. Con guarnición de patatitas, romero, tomillo y albahaca 18 | 1/2 10

Pollo ecológico

De la Finca Sarbil, en Navarra. Los pollos se alimentan de las hierbas que picotean, no reciben tratamientos hormonales, vacunas ni antibióticos. Están tan sanos que tampoco les hace falta

MILANESA DE POLLO ECO

al más puro estilo italiano, libre de transgénicos 17

Ternera ecológica de Siete Valles de Montaña

La primera cooperativa de ganaderos de España. Carnes con guarnición a elegir: patatas al romero, pasta al pomodoro o ensalada verde con tomates.

MILANESA DE TERNERA ECO

al más puro estilo de Tattaglia 18,5

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 19

Risotti

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 AI FRUTTI DI MARE

con gamba roja de Huelva, 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, perrechico y queso parmesano. El risotto-trampantojo: lleva pasta con forma de arroz 18

Ensaladas y verduras

VERDURAS DEL MES A LA PLANCHA Y ULTRACRUJIENTES DE EL SÚPER DE LOS PASTORES CON PESTO

Solo tenemos verduras de pequeños productores nacionales que cuidan la tierra sin químicos. Siempre en función de la temporada y la disponibilidad de la huerta. ¡Pregúntanos qué tenemos hoy! 14 | 1/2 8

ENSALADA VENECIA SIN CRUCEROS

de las que te da vitaminas para el resto del día. Con espinacas bio de EcoTierra Mojada, de Diego y María, en Maoño; con endibias bio, queso de cabra de un pastor de Sierra Morena que ve todas las noches las estrellas en un cielo despejado que impresiona; grissini artesanos de Medina Sidonia y una vinagreta de piñones y ajetes ecológicos de Begoña y Pablo. Para untar y no parar 16 | 1/2 9

ENSALADA BATTIATO Y SU VOGLIO VEDERTI DANZARE

una ensalada ultraenergética de pasta integral ecológica, de Spiga Negra, con picadillo de 7 verduras a la plancha; tomates mini confitados de Lola, de Clisol, con romero y vinagreta de pesto con kale eco que te dejará recuerdo 16 | 1/2 9

ENSALADA BÉRGAMO Y VIVAN LOS BERGAMASCOS

de tres lechugas distintas ¡por lo menos!, con taquitos de 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 16 | 1/2 9

CARPACCIO DE TOMATE CAPRESE

con los mejores tomates de invierno de España, de Lola (Clisol), tan famosa que hasta le hacen reportajes en la BBC. Con taquitos de queso fresco de Cantabria (o sin ellos, elige al gusto) y tomates Cherry confitados con aceite de oliva virgen de primera presión y albahaca fresca 14 | 1/2 9

PARMIGIANA DE SIETE VERDURAS GRATINADAS

la mítica receta de verduras gratinada con queso y parmesano 14 | 1/2 8

LA SUPER FONDUTA DE 3 SETAS BIO AL FORNO

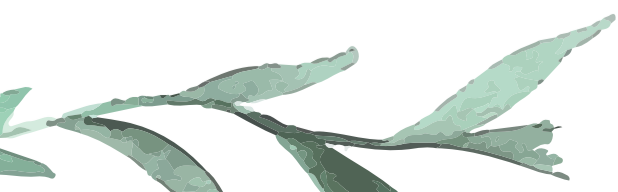
shiitake, portobello y champis, con patatas al romero, quesitos gratinados y focaccia de romero 15

SALTIMBOCCA

escalopines de ternera eco rellenos de queso y jamón con la mítica salsa siciliana Marsala 17

ESCALOPINES DE TERNERA ECO

salsa de queso parmesano, con salsa al limone o con salsa boscaiola de setas 16





Pasta de Gragnano y Puglia

Nuestra pasta viene de tres fábricas artesanales. Un antes y un después en el mundo de la pasta. Faella, de Gragnano, y Benedetto Cavalieri, de Puglia. Las importamos nosotros mismos desde Italia. Además, tenemos la pasta ecológica de Spiga Negra, un obrador situado en Humilladero (Málaga) donde dos hermanos han recuperado variedades antiguas de trigo: siembran, cosechan, muelen y elaboran ellos mismos. También tenemos pasta sin gluten.

PACCHERI AI FUNGHI

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

RIGATONI AL PESTO DE LIGURIA

el tradicional, 100% casero 15

SPAGHETTI CARBONARA

con la receta original romana de guanciale (beicon de carrillera), parmesano, cebollita confitada y huevo eco de Anero 15

MAFALDINE BOLOGNESE

con la mítica salsa bolognese de carne ecológica al horno y gratinada con parmigiano 16

SPAGHETTI AGLIO, OLIO

e peperoncino de Calabria 14

RIGATONI ALL' AMATRICIANA

la mítica salsa romana de guanciale (carrillera curada), tomate, cebollita confitada y guindilla 15

SPAGHETTI POMODORO

el clásico italiano. Con passata de tomate de Calabria y tomates confitados de Lola, de Clisol (El Ejido) 14

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

con ajito, anchoas, aceitunas de Liguria, salsa de tomate de Calabria, alcaparras de Cerdeña y peperoncino de Calabria 15

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 16

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 17

TAGLIATELLE AL NERO

Con gamba roja de Huelva y langostino de Huelva, salteados con ajito, perejil y vino blanco. Pasta elaborada a mano por nosotros 17

RIGATONI FRUTTI DI MARE

con gamba roja de Huelva, langostino de Huelva y mejillones, vino blanco, ajito, perejil, tomatitos y albahaca 18

TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO

alla parmigiana, con salsa de queso parmesano y gorgonzola y nueces. Pasta elaborada a mano por nosotros. Huevo y espinacas que imitan la paja y el heno 15

PAPPARDELLE AL TELÉFONO

un clásico del mítico Bice milanés, con salsa de tomate casera y mozzarella fundida y gratinada, como si fueran los cables del teléfono 16

RIGATONI A LA PASIEGA

gratinados con chorizo pasiego eco, tomate a la española ajito y cebolla confitada y queso pasiego gratinado 16

SPAGHETTI O RIGATONI ALL'ARRABBIATA

la clásica salsa de Roma de tomate picantona 15

RIGATONI INTEGRALES TRICOLORE

con verduras verdes, rojas y blancas, como la bandera de Italia 14

PACCHERI CARCIOFI

con alcachofas de Tudela, tomate y cebolla confitados, piñones y nueces tostados, ajito, perejil y parmigiano 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 13,5

BETTINA

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

GENNARO

verduras a la parrilla de temporada y de pequeños agricultores nacionales. Cada día son distintas, depende de lo que nos llegue de la huerta. ¡Pregúntanos! Con pesto casero de El Italiano 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 15,5

GIANCARLO

salami napolitano, peperoncino, tomatitos confitados, mozzarella cántabra y salsa de tomate de Calabria 15

GIUSEPPE

a la carbonara, con huevo, crema, guanciale (carrillera curada) y parmesano 15,5

PAOLA

queso mozzarella, un toque de burrata pasiego-bilbaína, tomatitos confitados, unas láminas de mortadella auténtica de Bologna y pesto 15,5

BOSCAIOLA

con champiñones de El Nene, cebolla confitada, guanciale, queso eco pasiego de Los Tiemblos, huevo de Montesclaros y Parmigiano Reggiano 15

5 FORMAGGI

la mítica pizza de El Italiano, con quesos de leche de pastoreo y pastores que mantienen un oficio milenario 15,5

FEDERICA

ternera a la bolognese, mortadella, parmesano, mozzarella y champiñones 14

PROVENZAL

queso de cabra, tomates confitados de Lola, de la huerta Clisol, anchoas de Nuevo Libe, tomillo, romero y cebolla confitada 15

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 15,5

DE SAN PEDRO

con chorizo salvaje De San Pedro del Chon andarín, tomate y queso de los Tiemblos 16

PIZZA VERDI-VERDI Y, ADEMÁS, BIO

la pizza más verde del mundo lirondo, con 5 verduras que rezuman color y vitaminas: espinacas bio, kale bio, ajetes, cebolletas y pak choi 14

CALZONE

con los ingredientes de la pizza que más te apetezca de nuestra carta 15

MITAD&MITAD

si te cuesta quedarte con solo una... ¡elige dos! 16