

El Italiano



LOS ANTIPASTI

Una burrata con tradición italiana y personalidad del Cantábrico; surge de la colaboración entre La Pasiiega de Peña Pelada, en La Cavada, y los Biribil Brothers, en Bilbao

🌿 **BURRATA PASIEGA** con picadillo de tres tomates: fresco, confitado y seco. Con pesto casero de El Italiano y polvo de tomate 16

CARPACCIO DE TERNERA ECO con lascas de parmesano 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 | media 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

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, Cherry y vino blanco. Con guarnición de patatitas, romero, tomillo y albahaca 18 | media 10

POLLO ECOLÓGICO

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.

RISOTTI

Con arroz de Herederos de Viel, séptima generación de una misma familia arroceros de Sueca (Valencia)

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE con gamba roja y langostino de Huelva, y mejillones 19

🌿 **RISOTTO ALLE VONGOLE** con almejas, ajito y perejil 18

RISOTTO DE PUNTALETTE AL 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 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 | media 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 | media 9

🌿 **ENSALADA BATTIATO Y SU VOGLIO VEDERTI DANZARE** una ensalada ultraenergética de pasta integral eco, de Spiga Negra, con picadillo de 7 verduras; tomates mini confitados de Lola, de Clisol, con romero y vinagreta de pesto del día que te dejará recuerdo 16 | media 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 | media 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 | media 9

🌿 **PARMIGIANA DE SIETE VERDURAS GRATINADAS** la mítica receta de verduras gratinada con queso y parmesano 14 | media 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

MILANESA DE TERNERA ECO al más puro estilo Tattaglia 18,5

ESCALOPE MILANESA-PORTEÑA nuestra versión del mítico plato de Buenos Aires: con queso de vaca y gorgonzola gratinado por encima 19

SALTIMBOCCA escalopines rellenos de queso y jamón con la clásica salsa siciliana Marsala 17

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

PASTA DE GRANAGNO Y PUGLIA

*También tenemos pasta 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, y Benedetto Cavalieri, de Puglia*

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

RIGATONI AL PESTO DE LIGURIA el tradicional, 100% casero 15

SPAGHETTI O TAGLIATELLE 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 bolognesa 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 y langostino de Huelva, salteados con ajito, perejil y vino blanco. Pasta elaborada por nosotros 17

RIGATONI FRUTI DI MARE con gamba roja y langostino de Huelva, 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 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 con chorizo pasiego eco, tomate a la española, ajito y cebolla confitada y queso pasiego gratinado 16

SPAGHETTI O RIGATONI ALL'ARRABIATA la clásica salsa de Roma de tomate picantona 15

RIGATONI INTEGRALES TRICOLORE con verduras verdes, rojas y blancas, como la bandera de Italia 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 13,5

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 15,5

GIANCARLO salame, peperoncino, tomatitos confitados, mozzarella cántabra y salsa de tomate de Calabria 15

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

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

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

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

FEDERICA ternera a la bolognesa, prosciutto cotto, 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

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