



La bodega de El Italiano

BLANCOS

JF ARRIEZU VERDEJO

Bodega Arriezu. Rioja Baja
No puede haber un bar sin verdejo, dicen los de Castilla. Pero como todo en la vida, hay verdejos y verdejos. Este vino de José Felix tiene truco, son de viñedos de antes de la filoxera y por eso están fuertes. Cuando hueles este vino ecológico te salta el olor a manzana de la uva verdejo y te atrapa como si no hubiera un mañana. Cuando bebemos este verdejo entendemos lo que dicen los de Castilla 18 | 3,5 €

ENXEBRE

Condes de Albari. Rías Baixas
Habla de la historia de Galicia y Cambados. De albariños y las Rías Baixas, de veraneos a la gallega y de los sueños de unos pequeñísimos agricultores que unieron fuerzas hace 30 años. Solo hacen 60.000 botellas con uvas maduras de cepas viejas al borde del mar. La sal en la uva se siente como se siente la brisa en la orilla 21

YENDA GODELLO

Bodega Sel d'Aiz. Costa de Cantabria
Cinco hectáreas a 500 metros de altitud en los Valles Pasiegos en laderas orientadas al sur solo podían dar como resultado un aroma a frutas maduras y ese color amarillo vivo y dorado. Asier y Miriam combinan el saber hacer tradicional con innovaciones tecnológicas 19 | 3,5 €

CASONA MICAELA

Bodega Casona Micaela. Costa de Cantabria
El vino blanco que más tarde se cosecha en España por dos motivos: porque el viñedo está orientado al norte y es más frío y tiene menos sol, y porque está a 700 metros de altura en Cantabria. Esta mezcla explosiva de riesling y albariño lleva enganchándonos desde hace 12 años. Y que siga la racha 20 | 3,5 €

ROSADOS Y ESPUMOSOS

UMEA ROSADO

Bodegas Caudalía. Navarra
Una garnacha de las sangradas, las que dan el buen rosado. Una botella de guardar 19

NAVARDIA ROSADO

Bodegas Bagordi. Navarra
El que lo prueba, deja el blanco y el tinto por un tiempo. ¿El año 1723 suena lejos, verdad? Pues existen documentos que certifican que la familia Carcar ya tenía viñedos por aquel entonces 19

LAMBRUSCO LE VIGNE DELL'OLMO

Italia, Emilia-Romagna
un lambrusco tinto o rosso, como dicen los italianos. El auténtico, de la región de Emilia-Romagna. Frizzante y refrescante 18 | 3,5 €

MOSCATO D'ASTI

Italia, región del Piemonte
De Alice Bel Colle (Piamonte), el vino de moda. Un blanquito con burbujas de la zona de Asti, un poco dulce y con solo cinco grados 19 | 3,5 €

SANGRÍA

Sangría de la buena, elaborada con tinto ecológico para que no te duela la cabeza 15



TINTOS

JF ARRIEZU

Bodega Arriezu. Rioja Baja
Un vino para el día a día. Eco, biodinámico y vegano. Vino de lo que antes se decía "de la casa". Rico, fresco, ligero como la vida misma. Mitad tempranillo y mitad garnacha y, además de que tenga premios, tiene mucha pasión detrás. Este proyecto es de José Félix, agricultor y bodeguero que encontró su vocación en la alegría de las vendimias junto a su abuelo. Es como un médico cirujano de viñedos en España. Le llaman de todas las bodegas porque tiene un don único: el conocimiento para hacer injertos en vides, y que salgan bien 18 | 3,5 €

ALOXIA NATURAL

Bodega Ojuel. Rioja Montañosa
Vino de las montañas riojanas elaborado por Miguel, un joven de 33 años que ha recuperado esa forma tradicional de hacer vino. Junto con su madre y su padre hace vinos con uvas de nombres como maturana, que solo existían antes, en viñedos de 1925. Tiene 39 pequeñas parcelas y prensa todo a mano. Si puedes, echa un ojo a su web y te enamorará (ojuelwine.com). El vino es fresco, ligero, de los que bebes y bebes y no dejas de beber 19

PEÑA LA ROSA JOVEN

Bodega Fernández Eguíluz. Rioja
A veces la vida te ofrece A veces la vida te ofrece descubrimientos como este. Dos hermanos, Pilar y Julián, con 13 hectáreas de viñedos que hacen un vino a la antigua, de maceración carbónica, que significa que hacen el vino con todo el racimo, no solo con las uvas. Pilar dice que son vinos de "glu, glu". Y cuando lo pruebes se convertirá en uno de tus vinos de cabecera. Están en Ábalos, en las faldas de la Sierra de Cantabria, y por eso sus uvas, al estar tan altas, están tan sanas. Antes de hacer sus propios vinos vendían su uva a Muga. Y si Muga les compraba, será por algo 18 | 3,5 €

MAZAS ROBLE

Bodegas Mazas. Toro
El que ha pasado por 4 meses de barrica, el Toro que no parece toro, suave y muy elegante. Detrás de todo está el alma de María de Uña, una enóloga que tiene cuatro veces más experiencia porque durante una década hizo cuatro vendimias al año, entre España y Australia 21 | 3,5 €

SER VIVO Y NATURAL

Páramo Arroyo. Ribera del Duero
Un vino sin sulfitos de esta bodega en Pedrosa de Duero. Llevan en ecológico desde el año 2.000 y fueron siempre pioneros en todo. Lina, Fernando y Alejandro manejan el viñedo y la bodega. Comer unas chuletillas, hacer la vendimia con ellos, descargar, seleccionar la uva y beber a su lado te hace entender por qué en su día Vega Sicilia les compraba las uvas. Su padre fue un avanzado y fundó la denominación de Ribera del Duero para conseguir mejores condiciones 19

CUZCURRITA RESERVA

Castillo de Cuzcurrita. Rioja
Si Ana Martín se pone con algo, se pone. Los que llevamos años bebiendo vinos de esta enóloga disfrutamos como nadie de ese saber hacer, ese conocimiento y esa técnica que lleva con ella. Es, junto con Pepe Hidalgo, dos de las personas que más han aportado al panorama del vino Español. Y a nosotros nos ha enseñado casi todo lo que sabemos de vino 25

PAAL

Bodegas Caudalía. Navarra
Querrás llevarte esta botella a casa de recuerdo por lo bonita que es y ese nombre con dos aes. Es 100% uva shyrh, la uva que enamora a todo el que la prueba por primera vez. Este proyecto de Iván y Raquel en la montaña baja de Navarra engancha como la vida misma. Por ese conocimiento de haber trabajado por todo el mundo, aprendiendo, y haber vuelto a sus orígenes para hacer este vino fermentado y guardado en depósitos de hormigón durante 18 meses al fresco de la bodega. Vino de beber y no parar 19

O DE SÍNODO

Bodegas Caudalía. Navarra
Querrás llevarte esta botella a casa de recuerdo por lo bonita que es y ese nombre con dos aes. Es 100% shyrh, la uva que enamora a todo el que la prueba por primera vez. Este proyecto de Iván y Raquel en la montaña baja de Navarra engancha como la vida misma. Por ese conocimiento de haber trabajado por todo el mundo, aprendiendo, y haber vuelto a sus orígenes para hacer este vino fermentado y guardado en depósitos de hormigón durante 18 meses al fresco de la bodega 23

El Italiano



CERVEZAS ARTESANAS

LA BONITA

De la Costera de 2021. Edición limitada. Una Pilsen, rubia, fresquita y fácil de beber. Elaborada con nuestra propia receta 3,25

DOUGALL'S RAQUERA

Una Pilsen rubia, clásica. De los muelles de Santander 3,25

DOUGALL'S 942 SIN GLUTEN

Una American Pale Ale que celebra su primera década. La niña bonita de esta fábrica de Cantabria 3,25

DOUGALL'S IPA 4

Para los amantes de las IPAs más refrescantes 3,25

MORETTI

La Lager italiana por excelencia. L'autentica, desde 1859 3,5

CÓCTELES

NEGRONI

Un clásico italiano de moda. Inventado por el conde Camillo Negroni en Florencia en 1939. Lleva ginebra, Campari y vermut rojo 6

SPRITZ

Nos vamos de viaje al norte de Italia: Venezia, Padua, Treviso y Trieste. Es la hora del aperitivo italiano de tarde y todas las mesas se colorean de naranja: Cava Bisila ecológico, Aperol y soda 5

MOJITO ITALIANO

Nuestra versión del mojito cubano, elaborado con Campari. La mezcla dulce del ron con el amargo de Campari hace que este trago sea irresistible 6

BLODY MARY

La versión santanderina del trago que se sirvió por primera vez en el Harry's Bar de París 6

BELLINI

Este cóctel se inventó en el Harry's Bar de Venezia donde, cómo no, lo probó Ernest Hemingway y le encantó. Cava Bisila ecológico, licor de frambuesa y puré de melocotón 6

Sin alcohol

Cóctel para todos los públicos, para cuidarte y divertirte. Para tu amiga embarazada y tu primo el atleta que mañana corre una maratón

MOJITO ITALIANO SIN ALCOHOL

El que prueba esta versión italcubana sin alcohol, repite 6

BEBIDAS ALTERNATIVAS

En nuestra utopía alimentaria no existen los refrescos azucarados con una lista infinita de ingredientes, casi todos artificiales. Mientras se cumple nuestro sueño, queremos probar a hacer una transición y ofrecer bebidas alternativas, ecológicas, con ingredientes naturales y producidas en España. ¿Os apuntáis al cambio?

COLA MAMA BIO

Un refresco de cola diferente y natural. Elaborado con malta, bergamota, limón y canela. Y sin cafeína 3,5

ON LEMON COLA

Limonada refrescante con sabor a nueces de Kola 3,5

ON LEMON NARANJA

Limonada refrescante con un toque de zumo de naranja 3,5

ON LEMON LIMA

Limonada refrescante con un toque de zumo de lima 3,5

LIMONADA EKOLO ECOLÓGICA

Agua, zumo de limón y azúcar de caña. Y nada más 3,5

KOMBUCHA ON FLOW

Escoge sabor: remolacha y mango, cítricos, té verde o manzana y canela 3,5

ZUMO DE GRANADA ECO LA IMPERFECTA

En Cullera, a 800m en línea recta del mar, se cultivan unas granadas dulces color rubí 3,5

ZUMO DE ARÁNDANO ECO ARABERRY

Los arándanos en Cantabria van a ser más famosos que el plátano de Canarias 3,5

ZUMO DE MANZANA PAGO DE TOLINA

De manzanos que crecen en el valle de Liébana, y sin azúcar añadido 3,5

ZUMO DEL DÍA

con la receta de Fausto, que ha buscado las mejores combinaciones y sus cantidades exactas para que sea un sabor de los que dejan recuerdo. Lo hacemos con fruta fresca y de temporada, de huertas nacionales que recolectan la fruta en su punto justo, sin pasar por cámara y así es como conservan todas las vitaminas y su auténtico sabor. Muchas de las frutas son ecológicas, y todas son de pequeños productores nacionales 3,5

