

# 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 15

**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?" 16,5

**CANNELLONI DEL GIORNO RELLENOS A MANO** cada mañana un sabor diferente, como hacían nuestras abuelas 16,5

## 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 ecológicos de Cantabria. 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 BATTIATO Y SU VOGLIO VEDERTI DANZARE** una ensalada ultraenergética de penne rigate con espinacas, calabacín y berenjena a la parrilla en taquitos, tomates secos de Puglia, lascas de Parmigiano, grissini y vinagreta de pesto con virutas de almendras crujientes 16 | media 9

🌿 **ENSALADA VERDI - VERDI** de tres lechugas distintas, ecológicas y de Cantabria, con 7 verduritas finitas salteadas con albahaca: puerro de Liébana, calabacín de Maoño, calabaza, setas, zanahoria, cebolla roja y ajito morado. Con Parmigiano y tomates confitados con frutos secos crujientes y ralladura de limón de Novalés 16 | media 9

🌿 **ENSALADA TOMATES VERANIEGOS**. Cata de varios tomates distintos con albahaca, flor de sal de Chiclana y aceite de oliva virgen extra Picual, con tartar de frutos secos y focaccia de romero 16 | media 9

**ENSALADA BERGAMASCA** ensalada de cuatro quesos cántabros fundidos en bruschetta, con hoja de roble, tomates confitados, pasas, guanciales crujientes en dados y pesto trapanese de almendras 16 | media 9

🌿 **INVOLTINI DE CALABACÍN Y BERENJENA** a la parrilla rellenos de ricotta, tomate seco, albahaca fresca y picadillo de frutos secos crujientes 14

🌿 **CARPACCIO DE CALABACÍN ECO** de Cantabria a la plancha con tomate seco, tiras de albahaca, lascas de Parmigiano, almendras crujientes y tomatito confitado 13 | media 9

🌿 **PARMIGIANA DE SIETE VERDURAS GRATINADAS** la mítica receta de verduras gratinada con queso y parmesano 14 | media 8

**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 16

**SPAGHETTI O TAGLIATELLE CARBONARA** con la receta original romana de guanciale (beicon de carrillera), parmesano, cebollita confitada y huevo eco de Anero 16

**MAFALDINE BOLOGNESE** con la mítica salsa bolognesa de carne ecológica al horno y gratinada con parmigiano 16,5

🌿 **SPAGHETTI AGLIO, OLIO e** peperoncino de Calabria 14,5

**RIGATONI ALL' AMATRICIANA** la mítica salsa romana de guanciale (carrillera curada), tomate, cebollita confitada y guindilla 15,5

🌿 **SPAGHETTI POMODORO** el clásico italiano. Con passata de tomate de Calabria y tomates confitados 14,5

**SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA** con ajito, anchoas, aceitunas de Liguria, salsa de tomate de Calabria, alcaparras de Cerdeña y peperoncino de Calabria 15,5

**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 16,5

**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 18

**TAGLIATELLE AL NERO** con gamba roja y langostino de Huelva, salteados con ajito, perejil y vino blanco. Pasta elaborada por nosotros 17,5

**RIGATONI FRUTI DI MARE** con gamba roja y langostino de Huelva, mejillones, vino blanco, ajito, perejil, tomatitos y albahaca 18,5

🌿 **TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO** alla parmigiana, con salsa de queso parmesano y gorgonzola y nueces. Pasta elaborada a mano por nosotros 16

🌿 **PAPPARDELLE AL TELÉFONO**, un clásico del mítico Bice milanés, con salsa de tomate casera y mozzarella fundida, como si fueran los cables del teléfono 16,5

**RIGATONI A LA PASIEGA** con chorizo pasiego eco, tomate a la española, ajito y cebolla confitada y queso pasiego gratinado 16,5

🌿 **SPAGHETTI O RIGATONI ALL'ARRABIATA** la clásica salsa de Roma de tomate picantona 16

🌿 **RIGATONI INTEGRALES TRICOLORE** con verduras verdes, rojas y blancas, como la bandera de Italia 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 14,5

🌿 **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 15,5

**CALABRESA SUAVE O PICANTE** con dos básicos: la salchicha casera que hacemos con cerdo salvaje pasiego y el queso tierno 16

**GIANCARLO** salame, peperoncino, tomatitos confitados, mozzarella cántabra y salsa de tomate de Calabria 16

**GIUSEPPE** a la carbonara, con huevo, guanciale (carrillera curada) y parmesano 16,5

**BOSCAIOLA** con champiñones de El Nene, cebolla confitada, guanciale, queso eco pasiego de Los Tiemblos, huevo de Montesclaros y Parmigiano Reggiano 16

**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 milenario 16,5

**FEDERICA** ternera a la bolognesa, prosciutto cotto, parmesano, mozzarella y champiñones 15,5

**PROVENZAL** queso de cabra, tomates confitados, anchoas de Nuevo Libe, tomillo, romero y cebolla confitada 15,5

**TONNO NUEVO LIBE** tomates 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 Romeral, del Chon Pasiego Andarín, tomate y queso de los Tiemblos 16

🌿 **CALZONE** con los ingredientes de la pizza que más te apetezca de nuestra carta 16

🌿 **MITAD&MITAD** si te cuesta quedarte con solo una... ¡elige dos! 16,5

**INGREDIENTE** extra 1