

# El Italiano



## Menú Firenze para compartir

### ENTRANTES a elegir dos opciones

BURRATA PASIEGA CON PICADILLO DE TRES TOMATES:  
fresco, confitado y seco. Con pesto casero de El Italiano y polvo de tomate

ENSALADA BATTIATO. Con 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

PARMIGIANA DE 7 VERDURITAS gratinadas con queso y parmesano

CARPACCIO DE TERNERA ECO con lascas de parmesano

### PLATO PRINCIPAL a elegir dos opciones

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

PANZEROTTI 5 FORMAGGI  
de pasta fresca con crema de parmesano, pera y nueces

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

LUMACHE ALLA BOSCAIOLA  
salsa de setas, cebollita confitada y vino blanco

### SEGUNDO PLATO a elegir dos pizzas

MARGHERITA salsa de tomate de Calabria, mozzarella fresca y parmesano

5 FORMAGGI con quesos de leche de pastoreo

PROVENZAL queso de cabra, tomates confitados, anchoas de Nuevo Libe, tomillo, romero y cebolla confitada.

DE SAN PEDRO con chorizo de caserío, tomate y queso eco de Los Tiemblos.

TONNO NUEVO LIBE tomates y lomitos de bonito de la conservera Nuevo Libe, que pescan con su propio barco.

# El Italiano



## Menú Trieste para compartir

### ENTRANTES a elegir dos opciones

- BURRATA PASIEGA CON PICADILLO DE TRES TOMATES:  
fresco, confitado y seco. Con pesto casero de El Italiano y polvo de tomate
- ENSALADA BERGAMASCA de 4 quesos cántabros fundidos en bruschetta, hoja de roble, tomates confitados, pasas, guanciale y pesto trapanese de almendras
- VERDURITAS A LA PLANCHA del día, de pequeñas huertas nacionales, con pesto casero de El Italiano
- CHAMPIS AL FORNO O rellenos de quesos cántabros

### PLATO PRINCIPAL a elegir dos opciones

- RAVIOLONI DE OSSOBUCO ALLA BOSCAIOLA de ternera eco de Siete Valles de Montaña, queso fundido y salsa de setas, cebollita confitada y vino blanco
- RISOTTO DE PUNTALETTE AL FUNGHI: boletus, rebozuelo, portobello, shiitake, perrechico y queso parmesano
- MERLUZA AL ACQUAPAZZA con salsa de tomate casera, albahaca, alcaparras, aceitunas, Cherry y vino blanco. Con guarnición de patatitas a la Toscana
- RIGATONI A LA CALABRESA-PASIEGA. Salsa de tomate con la salchicha casera. La puedes tomar picante o suave

### SEGUNDO PLATO a elegir dos pizzas

- MARGHERITA salsa de tomate de Calabria, mozzarella fresca y parmesano
- BETTINA jamón, queso Tresviso de Javi Campo, champiñones y mozzarella
- GENNARO verduras a la parrilla de temporada y de pequeños agricultores nacionales. Con pesto casero de El Italiano.
- GIUSEPPE a la carbonara, con huevo, guanciale (carrillera curada) y parmesano.
- GIANCARLO salame, peperoncino, tomatitos confitados, mozzarella cántabra y salsa de tomate de Calabria

# El Italiano



## POSTRES CASEROS

SURTIDO VARIADO DE POSTRES:  
tarta Caprese, tiramisú y pannacotta

Café Angélica

## PRECIO

Opción 1: Con agua o refrescos 30 euros

Opción 2: Con media botella de vino por cabeza  
(Rioja, Rueda o Lambrusco) 35 euros

Opción 3: Con vino media botella de vino por cabeza  
(Rioja, Rueda o Lambrusco) + copa 40 euros

## CONDICIONES

Opción de menú a mesa completa

Mínimo 8 personas

Dos turnos: de 20.30 a 22.30h | 22.45h a cierre

## CONTACTO

Email: [reservas@elitaliano.es](mailto:reservas@elitaliano.es)

Whatsapp / teléfono: 690 32 78 54