

Pizze dei Produttori

Nuestras pizzas tienen truco: 48 horas fermentando, harina ecológica italiana molida en molino de piedra ¡y tomate 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 sal de Chiclana

MARGHERITA

salsa de tomate de Calabria, mozzarella fresca y Parmesano 14,5

GENNARO

verduras de temporada a la parrilla de temporada y de pequeños agricultores nacionales. Con pesto casero de El Italiano 15,5

CALABRESA SUAVE O PICANTE

con dos básicos: salchicha casera que hacemos con cerdo salvaje pasiego y el queso tierno 16

GIANCARLO

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

GIUSEPPE

a la carbonara, con huevo, guanciale (beicon de carrillera) y Parmesano 16,5

BOSCAIOLA

con champiñones de El Nene, cebolla confitada, guanciale (beicon de carrillera), queso eco pasiego de Los Tiemblos, huevo de Montesclaros y Parmigiano Reggiano 16

BETTINA

jamón, queso de Tresviso de Javi Campo, champis y mozzarella 15

5 FORMAGGI

la mítica pizza de El Italiano, con quesos de leche de pastoreo 16,5

FEDERICA

ternera eco de Siete Valles de Montaña a la boloñesa, 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, tomate y queso eco de Los Tiemblos 16

CALZONE

con los ingredientes de la pizza que más te apetezca de la carta 16

MITAD & MITAD

si te cuesta quedarte con solo una... ¡elige dos! 16,5

INGREDIENTE extra 1

El Italiano

Los antipasti

BURRATA PASIEGA

con picadillo de tres tomates: fresco, confitado y seco. Con pesto casero de El Italiano y polvo de tomate de La Mancha 16,5

CARPACCIO DE TERNERA ECO con lascas de Parmesano 16,5

Verdure

VERDURAS ECO DE CANTABRIA

a la plancha y con pesto casero de El Italiano 14 | media 8

PARMIGIANA

de siete verduras de temporada gratinadas 14 | media 8

CHAMPIS AL FORNO

reellenos de quesos cántabros y gratinados al horno de piedra 12 | media 8

Insalate

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

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 Novales 16 | media 9

BATTIATO Y SU VOGLIO VEDERTI DANZARTE 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

AL GUSTO en nuestro Salad Bar los mediodías puedes diseñar tu propia ensalada de hasta 9 ingredientes. Añade pollo eco en tiras, ternera eco en tiras, bonito del Norte o tofu por 2€ más 16 | media 9

ESPECIAL DEL DÍA ¡pregúntanos qué tenemos hoy! 16 | media 9

 vegetariano | ración pan por persona 1 | grissini 1,2 | elitaliano.es | @elitalianosantander_ | precios con IVA incluido

Calderón de la Barca 9, Santander. Llámanos al 942 21 21 68

 vegetariano



Pasta fresca ripiena

Elaborada a mano a diario por nosotros. Cada día tenemos cuatro recetas

TORTELLI DI ZUCCA rellenos calabaza asada con parmesano y salsa de salvia 15

RAVIOLACCI CALABRESE picantes 16

AGNOLOTTI DE CARABINEROS 18

LASAGNA DEL DÍA cada día una lasaña recién hecha, con mimo. Cada día una cosa diferente para que siempre nos preguntes: “¿hoy qué toca?” 16,5

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

PANZEROTTI 5 FORMAGGI con crema de Parmesano, pera y nueves 16 | media 9

BALANZONI VERDI de espinacas con salsa de pomodoro casera y pesto de El Italiano 15

PANSOTTI DI LIGURIA con salsa de nueces 15

Pescado de la lonja

PESCADO DEL DÍA ACQUAPAZZA

de la lonja de Santander, con pescado de El Machi: lomito de merluza o taquitos de rape con salsa de tomate casera y guarnición de patatitas a las hierbas 16 | media 10

Risotti

con arroz de Herederos de Viel o puntalette. ¡Elige!

RISOTTO DI ZUCCA con calabaza, queso azul estilo Gorgonzola y nueces de Málaga 15

RISOTTO AI FUNGHI con setas y champis de otoño y Parmigiano Reggiano 16

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

Ternera eco *de Siete Valles de Montaña*

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

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

OSSOBUCO A LA MILANESE de ternera eco con guarnición de risotto alla milanese de Parmigiano y azafrán 18,5

ESCALOPE milanese - porteña nuestra versión del mítico plato de Buenos Aires: con queso de vaca y Gorgonzola gratinado por encima 19

TAGLIATTA A LA TOSCANA de ternera eco con romero 18

Pollo eco *de la finca Sarbil*

MILANESA DE POLLO ECO ¡libre de transgénicos! 17

Las recetas clásicas de pasta y cada una de sus zonas de origen

De dos fábricas artesanas: Faella (en Gragnano) y Benedetto Cavalliere (en Puglia) -también tenemos pasta sin gluten-

Roma

SPAGHETTI CARBONARA o tagliatelle con guanciale (beicon de carrillera), Parmesano y huevo eco de Anerio 16

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

SPAGHETTI AGLIO E OLIO con peperoncino de Calabria 14,5

SPAGHETTI CACIO E PEPE el plato de los pastores del Lazio 15

SPAGHETTI ALL' ARRABIATA o rigatoni con passata de tomate de Arturo Praticó y un toque picantón 15,5

BUCATINI ALL'AMATRICIANA guanciale, tomate, cebollita confitada y guindilla 15,5

Genova

PASTA POMODORO con passata de Calabria y tomates confitados 14,5

TAGLIATELLE PESTO 100% casero 16

Bari

TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE o rigatoni con gamba roja y langostino de Huelva, mejillones, vino blanco, ajito, tomatitos y albahaca 18,5

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

Napoli

TAGLIATELLE ALLE VONGOLE o spaghetti almejas salteadas con ajito, vino blanco y perejil 18

Torino

TAGLIATELLE AI FUNGHI con 3 tipos de setas: champis, Portobello y Shiitake, con guanciale (si quieres) y Parmesano 16

LUMACHE ALLA BOSCAIOLA salsa de setas, cebollita confitada y vino blanco 16,5

Calabria

LUMACHE ALLA CALABRESE salchicha casera y salsa de tomate con o sin picante 16

Bologna

MAFALDINE ALLA BOLOGNESE con ternera eco y gratinada con Parmigiano 16,5

TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO con salsa de queso Parmesano, queso azul tipo Gorgonzola y nueces. Pasta fresca elaborada a mano por nosotros 16

MAFALDINE AL TELEFONO o rigatoni con mucho queso para simular los cables del teléfono 16,5

Cántabra

LUMACHE A LA PASIEGA con chorizo pasiego, tomate, cebolla confitada y queso pasiego gratinado 16

 vegetariano

