

## 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 15,5

### GENNARO

verduras de temporada a la parrilla de temporada y de pequeños agricultores nacionales. Con pesto casero de El Italiano 16,5

### CALABRESA SUAVE O PICANTE

con dos básicos: salchicha casera que hacemos con cerdo salvaje pasiego y el queso tierno 16,5

### GIANCARLO

salame, tomatitos confitados, mozzarella cántabra, salsa de tomate de Calabria y un toque picantón 16,5

### GIUSEPPE

a la carbonara, con huevo, panceta de caserío y Parmesano 16,5

### BOSCAIOLA

con champiñones, cebolla confitada, panceta, queso eco pasiego de Los Tiemblos, huevo de Montesclaros y Parmigiano Reggiano 17

### BETTINA

jamón, queso de Tresviso de Javi Campo, champis y mozzarella 17

### 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 17

### PROVENZAL

queso de cabra, tomates confitados, anchoas de Nuevo Libe, tomillo, romero y cebolla confitada 16,5

### TONNO DEL NORTE

tomates y lomos de bonito del Norte en aceite de oliva de conservera tradicional 16,5

### DE SAN PEDRO

con chorizo salvaje de San Pedro del Romeral, tomate y queso eco de Los Tiemblos 17

### CALZONE

con los ingredientes de la pizza que más te apetezca de la carta 17

### MITAD & MITAD

si te cuesta quedarte con solo una... ¡elige dos! 17,5

### INGREDIENTE extra 1,5

# 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 15,5 | media 9,5

### PARMIGIANA


de siete verduras de temporada gratinadas 15,5 | media 9,5

### CHAMPIS AL FORNO

reellenos de quesos cántabros y gratinados al horno de piedra 14 | media 8

## Insalate

BERGAMASCA ensalada de cuatro quesos cántabros fundidos en bruschetta, con hoja de roble, tomates confitados, pasas, panceta crujiente en dados y pesto casero de El Italiano con frutos secos 16,5 | media 10

 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 y cebolla roja. Con Parmigiano y tomates confitados con frutos secos crujientes y ralladura de limón de Novales 16,5 | media 10

### 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 16,5 | media 10

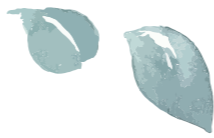
### ENSALADA DE TOMATES Y QUESO DE PASTORES.

Cata de varios tomates distintos y quesos de leche de pasto, con pesto casero de El Italiano, flor de sal de Chiclana, aceite de oliva virgen extra y grissini artesanos de Medina Sidonia 16,5 | media 10

 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*

**LASAGNA ALLA BOLOGNESE**  
con ternera eco de Siete Valles de Montaña, queso de El Carmen fundido, Parmesano y espinacas 17,5

**RAVIOLONI DE OSSOBUCO**  
con ternera eco de Siete Valles de Montaña, queso fundido y salsa de setas, cebollita confitada y vino blanco 18

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

**BALANZONI VERDI** de espinacas con salsa de pomodoro casera y pesto de El Italiano 17

**TORTELLI DI ZUCCA** rellenos calabaza asada con parmesano y salsa de salvia 16,5

## 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 21 | media 15

## Risotti

**RISOTTO AI FUNGHI**  
de puntalette, la pasta con forma de arroz, setas y champis de otoño y Parmigiano Reggiano 18

**RISOTTO AI FRUTTI DI MARE**  
con arroz de Herederos de Viel, 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 19,5

**SALTIMBOCCA** escalopines rellenos de queso y jamón con la clásica salsa siciliana de Marsala 19

**TAGLIATTA A LA TOSCANA**  
entrecotte de ternera eco con romero 21

**ESCALOPE milanese - porteña**  
nuestra versión del mítico plato de Buenos Aires: con queso de vaca y Gorgonzola gratinado por encima 19,5

## Pollo eco *de la finca Sarbil*

**MILANESA DE POLLO ECO**  
¡libre de transgénicos! 21

*Elige tu guarnición:  
patatas al romero,  
pasta al pomodoro o  
ensalada con tomate*



## 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 panceta, Parmesano y huevo eco de Anero 16,5

**SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA**  
con ajito, anchoas, aceitunas, salsa de tomate de Calabria, alcaparras de Cerdeña y peperoncino 16,5

**SPAGHETTI AGLIO E OLIO**  
con aceite de oliva, ajito eco dorado y peperoncino de Calabria. Sencilla, pero deliciosa 15,5

**SPAGHETTI CACIO E PEPE**  
receta legendaria de queso de oveja y pimienta 16,5

**SPAGHETTI ALL' ARRABIATA**  
o rigatoni con passata de tomate de Arturo Praticó y un toque picantón 16,5

**BUCATINI ALL'AMATRICIANA** panceta, tomate, cebollita confitada y guindilla 17

## Genova

**PASTA POMODORO** con passata de Calabria y tomates confitados 15,5

**TAGLIATELLE PESTO** 100% casero 16,5

## Bari

**TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE**  
o rigatoni con gamba roja y langostino de Huelva, mejillones, vino blanco, ajito, tomatitos y albahaca 19

**TAGLIATELLE NERO** con gamba roja y langostino de Huelva, salteados con ajito, perejil y vino blanco. Pasta elaborada por nosotros 19

## Napoli

**TAGLIATELLE ALLE VONGOLE**  
o spaghetti almejas salteadas con ajito, vino blanco y perejil 18,5

## Torino

**TAGLIATELLE AI FUNGHI** con 3 tipos de setas: champis, Portobello y Shiitake, con panceta (si quieres) y Parmesano 16,5

**RIGATONI ALLA BOSCAIOLA** salsa de setas, cebollita confitada y vino blanco 17

## Calabria

**RIGATONI ALLA CALABRESE**  
salchicha casera y salsa de tomate con picante al gusto 17

## Bologna

**MAFALDINE ALLA BOLOGNESE**  
con ternera eco y gratinada con Parmigiano 17,5

**TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO**  
con salsa de queso Parmesano, queso azul tipo Gorgonzola y nueces. Pasta fresca elaborada a mano por nosotros 16,5

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

## Cántabra

**RIGATONI A LA PASIEGA** con chorizo pasiego, tomate, cebolla confitada y queso pasiego gratinado 17

 vegetariano

