

El Italiano



LOS ANTIPASTI

Los salumis de cuatro Salumifici pequeños y artesanales de todas las zonas de Italia. De la familia Fratelli Salini, de la frontera de Liguria con Emilia Romagna. Bré del Gallo de la zona de Parma. Salumificio Ruocco de Agerola, en la costa Amalfitana y Giuseppe Romano, de Calabria.

ANTIPASTO SALUMI MISTI
coppa di Parma, jamón ahumado speck, jamón culatello, y mortadella 8 | ½ 6

ANTIPASTO FORMAGGI
taleggio, fontina y gorgonzola 8 | ½ 6

ANTIPASTO VERDURE
calabacines rellenos de tomate seco, rúcula y mozzarella, berenjenas rellenas de queso de vaca caciocavallo y alcachofas 8 | ½ 6

PASTA FRESCA RIPIENA

BALANZONI DE ESPINACAS Y RICOTTA
con salsa de tomate eco de Calabria y pesto trapanese de almendras y albahaca 14

RAVIOLIONI DE OSSOBUCCO
eco de Siete Valles de Montaña y queso fontina con salsa cremosa a la boscaiola de setas, cebollita confitada y vino blanco 15

RAVIOLI 5 FORMAGGI
con speck (jamón ahumado), piñones y salsa cremosa de queso taleggio con nueces y pera 14,5

LASAGNA DELLA CASA,
con boloñesa de ternera eco de Siete Valles de Montaña, espinacas, queso scamorza, tomate y parmesano 14

RISOTTI CON ARROZ ACQUERELLO

Nuestro truco está en el arroz de la familia Rondorino, es de tipo carnaroli superfino y llevan cultivándolo en el piamonte desde el siglo XV

RISOTTO DI FUNGHI PORCINI
con parmigiano reggiano, el más clásico de los risottos de setas salvajes: boletus con parmesano 15,5

RISOTTO FRUTTI DI MARE
marinero 100% con cigalitas, langostinos, calamar, almejas y mejillones 15,5

LOS CARPACCIOS

TARTAR DE TERNERA A LA ALBESE
macerado en trufa como lo hacen en Alba Ecológico de Siete Valles de Montaña 14

CARPACCIO DE TERNERA ECOLÓGICA
de Siete Valles de Montaña con rúcula, parmesano de 24 meses y balsámico reserva 14

INSALATE

AMALFITANA espinacas, pasta de Gragnano, speck crujiente (jamón ahumado del Tirol), taquitos de guanciale (carrillera curada), lascas de queso pecorino romano, tomates cherrys, albahaca fresca, piñones tostados y vinagreta de pesto con pan fino crujiente de Cerdeña 12,5 | ½ 9

LUCCA ensalada de seis verdes (hoja de roble, espinaca, rúcula, lechuga, albahaca y menta), tomates en dados con jamón de Parma, queso gorgonzola, calabaza asada, guanciale crujiente y vinagreta de mostaza y miel, con grissinis crujientes 13 | ½ 9

BERGAMASCA ensalada de cuatro quesos (fontina, taleggio, scamorza y caciocavallo) fundidos en bruschetta, con hoja de roble, tomates confitados, pasas, jamón speck crujiente en dados y pesto trapanese de almendras 13 | ½ 9

VERDI VERDI rúcula, espinaca, hoja de roble, albahaca fresca, calabacín parrilla, dados de calabaza asada, berenjena plancha, lascas de champis, piñones, tomate confitado y vinagreta 50% balsámica 50% mostaza y miel 13 | ½ 9

VERDURAS

PARMIGIANA DI MELANZANE
berenjenas a la parrilla, gratinadas al horno con scamorza (mozzarella ahumada), parmesano y tomate 11

VERDURAS A LA PARRILLA
con tomate seco y tres pestos: de Liguria, brontese y trapanese 11 | ½ 8

LAS MOZZARELLAS DE ROBERTA

Las mozzarellas de El Italiano son de la quesería Roberta de Salerno (ganadora del premio a la mejor mozzarella de Salerno y Caserta 2014).

TRECCIA DI MOZZARELLA
tomate seco + tres pestos 14 | ½ 10

BURRATA
+ tres tomates + tres pestos diferentes 15,5

CARNES DE SIETE VALLES DE MONTAÑA Y PESCADO DE LA LONJA DE SANTANDER

SALTIMBOCCA DE TERNERA ECO
a la romana, rellenos de jamón, salvia y verduras a la parrilla 16

MILANESA DE POLLO DE CORRAL
con salsa de queso taleggio y patatas al romero 14

MILANESA DE TERNERA ECOLÓGICA
con patatas al romero 16

PESCADO DEL DÍA AL ACQUA PAZZA, con tomate, aceitunas, alcaparras, muchas hierbas y aceite virgen 18

Ración de pan por persona 0,60
Grissinis 0,8

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





El Italiano

PASTA DE GRAGNANO, PUGLIA Y ALBA

También tenemos penne, spaghetti y fettuccini 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, Benedetto Cavalieri de Puglia y Marco Giacosa de Alba

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
de Calabria 11,5

SPAGHETTI CARBONARA
con la receta original romana de guanciale (bacon de carrillera), pecorino y huevo eco de Anero 13

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA
con ajito, anchoas, aceitunas de Liguria, salsa de tomate eco de Calabria, alcaparras de Cerdeña y peperoncino de Calabria 13

MAFALDINI ALLA BOLOGNESE
pasta ancha con la mítica salsa boloñesa de ternera eco al horno y gratinada con parmigiano 14,5

BUCATINI AMATRICIANA
la mítica salsa romana de guanciale (carrillera curada), tomate y guindilla, con los spaghetti, con agujero 14

PENNE ALL'ARRABBIATA
la clásica salsa de tomate picantona 13

TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO ALLA PARMIGIANA
con guanciale, pancetta arrotolata crujiente y salsa cremosa de parmesano 14,5

TAGLIOLINI CON VERDURAS
calabacín salteado, piñones, albahaca y tomate confitado 13

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPIA Y LANGOSTINOS
salteaditos, ajito morado, cherry eco confitado y un toque suave de guindilla 15

LINGUINI ALLO SCOGLIO
cigalitas, almejas, mejillones, calamar, cherry eco confitado, ajito y vino blanco 16

TAGLIATELLE SCAMPI ALLA VENEZIANA
con cigalitas a la plancha, tomate cremoso, ajo, vino blanco y un toque de peperoncino 15

SPAGHETTIVONGOLE VERACE
el que no falla, almejas con ajito, vino blanco, y perejil 15

TAGLIATELLE FUNGHI PORCINI
con boletus, panceta arrotolata, ajito morado y queso pecorino romano 15

PAPPARDELLE AL TELÉFONO
con salsa de tomate y mozzarella fundida que se convierte en hilos como los de los antiguos teléfonos 13,75

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

MARGHERITA
tomate, mozzarella y orégano 11,5

NAPOLETANA
tomate, mozzarella fresca, salsa de tomate eco de Calabria, orégano y albahaca 12

ANTONIO DANIELE
jamón de Parma -el auténtico-, alcachofas, champiñones, mozzarella y tomate 14

FEDERICA
ternera a la boloñesa, mortadella, parmesano, mozzarella y champiñones 14

ROSARIA
boletus con panceta arrotolata crujiente, mozzarella, romero y piñones 14

BETTINA
jamón de Parma -el auténtico-, gorgonzola, champiñones, mozzarella y rúcula 14

7 FORMAGGI
mozzarella, burrata, ricotta, gorgonzola, fontina, taleggio y pecorino 14

MARCO
anchoas, calabacín a la parrilla, mozzarella, ricotta, tomate confitado y orégano 14

CARLA
burrata, rúcula, tomate seco y confitado, aceituna y albahaca 13

DANILA
gambas, champiñones, guanciale (carrillera curada), tomate, mozzarella, ajito y perejil 14

GIUSEPPE
a la carbonara, con huevo, crema, guanciale (carrillera curada) y pecorino 14

GIANCARLO
salami napolitano, peperoncino, tomate cherry, mozzarella y salsa de tomate eco de Calabria 14

GENNARO
verduras a la parrilla: calabacín, berenjena, champiñones, pimiento rojo asado, calabaza, pomodorini, tomate seco y pesto 14

AMADEO
culatello de Zibello, el Ibérico italiano, cebollita confitada, mozzarella, caciocavallo (queso de vaca), tomate y orégano 16

LOLA
almejas, tomate, perejil, albahaca y ricotta 16

PILI
tomate, ricotta, scamorza y anchoas de Pili, sobadora de anchoas. Si quieres conocerla, todos los fines de semana está en El Machi al mediodía sobando anchoas en directo 16

