

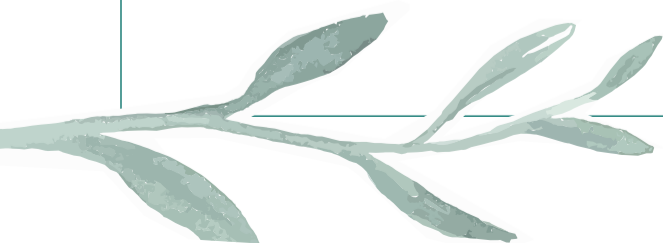
El Italiano



<h2>LOS ANTIPASTI</h2> <p>Los salumi 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.</p>	<h2>INSALATE</h2>	
<p style="text-align: right;">RACIÓN 1/2</p> <p>ANTIPASTO SALUMI MISTI coppa di Parma, jamón ahumado speck, salami y mortadella con pan piadina 8 5</p> <p>ANTIPASTO DE PARMIGIANO Reggiano DOP de 12 y 24 meses con calabacín y berenjena sott'olio, el mítico escabeche de Módena 8 5</p> <p>BURRATA PASIEGA nuestra versión más eco de este queso de la Puglia con panzanella de tres tomates y pesto de El Italiano © 16</p>	<p style="text-align: right;">RACIÓN 1/2</p> <p>ENSALADA ESPECIAL DEL DÍA 14</p> <p>AMALFITANA ensalada de pasta integral bio con tres lechugas, panzanella de tomate y verdura a la parrilla con pesto de El Italiano © 14 7</p> <p>LUCCA Ensalada de 5 salumi e 3 formaggi con lechugas recién cortadas de Cantabria y verduras a la parrilla con vinagreta de miel y mostaza 14 7</p> <p>VERDI VERDI Ensalada de verduras a la parrilla con lechugas recién cortadas de Cantabria y panzanella de tomates con vinagreta de balsámico auténtico de Módena 13 6,5</p> <p>CAPRESE CÁNTABRA mozzarella de vaca pasiega de pasto con tomate 14 7</p>	
<h2>RISOTTI CON ARROZ ACQUERELLO</h2> <p>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</p>	<h2>VERDURAS</h2>	
<p style="text-align: right;">RACIÓN 1/2</p> <p>RISOTTO VERDI VERDI con verduras del día, tomatitos confitados y parmesano 15</p> <p>RISOTTO AI FRUTTI DI MARE marinero 100% con calamar peludín, mejillones y pescado de roca 16</p>	<p style="text-align: right;">RACIÓN 1/2</p> <p>PARMIGIANA DI MELANZANE de berenjenas ecológicas de Cantabria a la parrilla. Con tomate confitado, fontina cántabra y mozzarella fresca, gratinado con parmesano y acompañado de pesto casero 12 6</p> <p>VERDURAS A LA PARRILLA con tomate seco y pesto de El Italiano © 14 7</p> <p>INVOLTINI DI VERDURE rollitos de berenjena y calabacín con vinagreta de tomate seco de Matera, quesos bio y piñones 12 6</p>	
<h2>CARNES DE SIETE VALLES DE MONTAÑA Y PESCADO DE LA LONJA DE SANTANDER</h2>	<h2>PASTA FRESCA RIPIENA</h2>	
<p>SALTIMBOCCA AL MARSALA el mítico plato romano de ternera, jamón y salvia, enrollado, con su salsita por encima y con verduras a la parrilla 16,5</p> <p>ESCALOPINES A LA MILANESA de ternera ecológica al limone con patatas al romero 17</p> <p>PESCADO DEL DÍA AL ACQUA PAZZA, pescado del día de la lonja de Santander con tomate, aceitunas, alcaparras, muchas hierbas y aceite virgen 18</p> <p>CARPACCIO DE TERNERA ECOLÓGICA de Siete Valles de Montaña con parmesano de 24 meses y vinagreta de limón 15</p>	<p>RAVIOLIONI DE OSSOBUCO ALLA BOSCAIOLA de ternera eco de Siete Valles de Montaña, queso fundido y salsa de setas, cebollita confitada y vino blanco 16</p> <p>TORTELLI FRESCHI D'ESTATE con verdura asada, parmesano con salsa de tomate de Calabria y pesto 14</p> <p>LASAGNA DELLA CASA, con bolognesa de ternera eco de Siete Valles de Montaña, espinacas, parmigiano reggiano DOP y tomate de Calabria 15</p> <p>LASAGNA ESPECIAL DEL DÍA 15</p>	

Ración de pan por persona 0,60

Grissinis 0,80





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

PASTA ESPECIAL DEL DÍA AL FORNO 14

SPAGHETTI AL GUSTO

con salsas clásicas bio. Elige tu receta:
al pomodoro o al pesto casero de El Italiano © 12,5

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO de Calabria 12,5

SPAGHETTI CARBONARA

con la receta original romana de guanciale
(beicon de carrillera), pecorino y huevo eco de Anero 13,5

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

con ajito, anchoas, aceitunas de Liguria, salsa de tomate eco de Calabria, alcaparras de Cerdeña y peperoncino de Calabria 14

PASTA INTEGRAL CON VERDURAS BIO

salteadas con tomatitos confitados y pesto de brócoli 13,5

LINGUINI ALLO SCOGLIO con pescado de roca, mejillones, calamar, cherry eco confitado, ajito y vino blanco 16,5

PENNE ALL'ARRABBIATA

la clásica salsa de tomate picantona 13,5

MAFALDINI ALLA BOLOGNESE

pasta ancha con la mítica salsa bolognesa de carne ecológica al horno y gratinada con parmigiano 15

RIGATONI A LA BOSCAIOLA con salsa de champiñones eco, cebollita confitada y vino blanco 15

BUCATINI AMATRICIANA

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

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPIA

con marisco de la lonja, mejillones, peperoncino calabrés, ajito morado y cherry eco confitado 15,5

PAPPARDELLE AL TELÉFONO

con salsa de tomate y mozzarella fundida que se convierte en hilos como los de los antiguos teléfonos 14,5

SPAGHETTI DI PESCE AL ESTILO AMALFI

con taquitos de pescado de roca de la lonja de Santander salteados con ajito, vino blanco y perejil 15,5

PASTAS POR ENCARGO: pasta con gamba de Palamós sostenible; directamente del barco a la cocina

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

PIZZA ESPECIAL DEL DÍA ¡pregúntanos! 13

MARGHERITA

salsa de tomate eco de Calabria,
mozzarella fresca y parmesano 12

FEDERICA

ternera a la bolognesa, mortadella, parmesano,
mozzarella y champiñones 14

ROSARIA

champiñón con pancetta arrotolata crujiente,
romero y piñones de San Esteban 14,5

BETTINA

jamón de Parma -el auténtico-, gorgonzola
cántabra de queso de Tresviso, champiñones
y mozzarella fresca 15

MARCO

anchoas, calabacín a la parrilla, mozzarella, ricotta
cántabra, tomate confitado y orégano 14,5

GENNARO

verduras a la parrilla: calabacín, berenjena,
champiñones, calabaza, pomodorini, tomate seco,
espinacas, pimiento rojo y albahaca 14,5

CARLA

mozzarella cántabra, tomate seco
y confitado, aceituna y albahaca 15

GIUSEPPE

a la carbonara, con huevo, crema, guanciale
(carrillera curada) y parmesano 15

7 FORMAGGI

mozzarella, burrata, caciocavallo cántabro,
ricotta, capretto (de cabra), gorgonzola
cántabra de queso de Tresviso y pecorino 14,5

DANILA MARINERA

mejillones, champiñones, guanciale (carrillera curada),
tomate, mozzarella, ajito y perejil 15

GIANCARLO

salami napolitano, peperoncino, tomate cherry, mozzarella
cántabra y salsa de tomate eco de Calabria 14,5

VLADI MAR Y TIERRA

ideada por nuestro mítico camarero cubano Vladi.
Es una pizza que une el Caribe, con mitad de pece
scoglio alle vongole, y España, con la otra mitad de
bolognesa de ternera eco de Siete Valles de Montaña.
Y, en medio, la frontera burrata 16