



LOS ANTIPASTI	INSALATE																															
<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>																																
<table border="0"> <thead> <tr> <th></th> <th>RACIÓN</th> <th>1/2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ANTIPASTO SALUMI MISTI coppa di Parma, jamón ahumado speck, salami y mortadella con pan piadina</td> <td>8</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>ANTIPASTO DE PARMIGIANO Reggiano DOP de 12 meses con calabacín y berenjena sott'olio, el mítico escabeche de Módena</td> <td>8</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>BURRATA PASIEGA nuestra versión más eco de este queso de la Puglia con panzanella de tres tomates y pesto de El Italiano ©</td> <td>16</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		RACIÓN	1/2	ANTIPASTO SALUMI MISTI coppa di Parma, jamón ahumado speck, salami y mortadella con pan piadina	8	5	ANTIPASTO DE PARMIGIANO Reggiano DOP de 12 meses con calabacín y berenjena sott'olio, el mítico escabeche de Módena	8	5	BURRATA PASIEGA nuestra versión más eco de este queso de la Puglia con panzanella de tres tomates y pesto de El Italiano ©	16		<table border="0"> <thead> <tr> <th></th> <th>RACIÓN</th> <th>1/2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENSALADA ESPECIAL DEL DÍA</td> <td>14</td> <td></td> </tr> <tr> <td>AMALFITANA ensalada de pasta con tres lechugas, panzanella de tomate y verdura a la parrilla con pesto de El Italiano ©</td> <td>14</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>LUCCA Ensalada de 5 salumi e 3 formaggi con lechugas de Cantabria recién cortadas y verduras a la parrilla con vinagreta de miel y mostaza</td> <td>14</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>VERDI VERDI Ensalada de verduras a la parrilla con lechugas de Cantabria recién cortadas y panzanella de tomates con vinagreta de balsámico auténtico de Módena</td> <td>13</td> <td>6,5</td> </tr> <tr> <td>CAPRESE CÁNTABRA mozzarella de vaca pasiega de pasto con tomate</td> <td>14</td> <td>7</td> </tr> </tbody> </table>		RACIÓN	1/2	ENSALADA ESPECIAL DEL DÍA	14		AMALFITANA ensalada de pasta con tres lechugas, panzanella de tomate y verdura a la parrilla con pesto de El Italiano ©	14	7	LUCCA Ensalada de 5 salumi e 3 formaggi con lechugas de Cantabria recién cortadas y verduras a la parrilla con vinagreta de miel y mostaza	14	7	VERDI VERDI Ensalada de verduras a la parrilla con lechugas de Cantabria recién cortadas y panzanella de tomates con vinagreta de balsámico auténtico de Módena	13	6,5	CAPRESE CÁNTABRA mozzarella de vaca pasiega de pasto con tomate	14	7	
	RACIÓN	1/2																														
ANTIPASTO SALUMI MISTI coppa di Parma, jamón ahumado speck, salami y mortadella con pan piadina	8	5																														
ANTIPASTO DE PARMIGIANO Reggiano DOP de 12 meses con calabacín y berenjena sott'olio, el mítico escabeche de Módena	8	5																														
BURRATA PASIEGA nuestra versión más eco de este queso de la Puglia con panzanella de tres tomates y pesto de El Italiano ©	16																															
	RACIÓN	1/2																														
ENSALADA ESPECIAL DEL DÍA	14																															
AMALFITANA ensalada de pasta con tres lechugas, panzanella de tomate y verdura a la parrilla con pesto de El Italiano ©	14	7																														
LUCCA Ensalada de 5 salumi e 3 formaggi con lechugas de Cantabria recién cortadas y verduras a la parrilla con vinagreta de miel y mostaza	14	7																														
VERDI VERDI Ensalada de verduras a la parrilla con lechugas de Cantabria recién cortadas y panzanella de tomates con vinagreta de balsámico auténtico de Módena	13	6,5																														
CAPRESE CÁNTABRA mozzarella de vaca pasiega de pasto con tomate	14	7																														
RISOTTI CON ARROZ ACQUERELLO	VERDURAS																															
<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>																																
<table border="0"> <tbody> <tr> <td>RISOTTO VERDI VERDI con verduras del día, tomatitos confitados y parmesano</td> <td>15</td> <td></td> </tr> <tr> <td>RISOTTO AI FRUTTI DI MARE marinero 100% con calamar peludín, mejillones y pescado de roca</td> <td>16</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	RISOTTO VERDI VERDI con verduras del día, tomatitos confitados y parmesano	15		RISOTTO AI FRUTTI DI MARE marinero 100% con calamar peludín, mejillones y pescado de roca	16		<table border="0"> <thead> <tr> <th></th> <th>RACIÓN</th> <th>1/2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>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</td> <td>12</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>VERDURAS A LA PARRILLA con tomate seco y pesto de El Italiano ©</td> <td>14</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>INVOLTINI DI VERDURE rollitos de berenjena y calabacín con vinagreta de tomate seco de Matera, quesos bio y piñones</td> <td>12</td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table>		RACIÓN	1/2	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	VERDURAS A LA PARRILLA con tomate seco y pesto de El Italiano ©	14	7	INVOLTINI DI VERDURE rollitos de berenjena y calabacín con vinagreta de tomate seco de Matera, quesos bio y piñones	12	6													
RISOTTO VERDI VERDI con verduras del día, tomatitos confitados y parmesano	15																															
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE marinero 100% con calamar peludín, mejillones y pescado de roca	16																															
	RACIÓN	1/2																														
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																														
VERDURAS A LA PARRILLA con tomate seco y pesto de El Italiano ©	14	7																														
INVOLTINI DI VERDURE rollitos de berenjena y calabacín con vinagreta de tomate seco de Matera, quesos bio y piñones	12	6																														
PASTA FRESCA RIPIENA	CARNES DE SIETE VALLES DE MONTAÑA Y PESCADO DE LA LONJA DE SANTANDER																															
<table border="0"> <tbody> <tr> <td>RAVIOLIONI DE OSSOBUCCO ALLA BOSCAIOLA de ternera eco de Siete Valles de Montaña, queso fundido y salsa de setas, cebollita confitada y vino blanco</td> <td>16</td> <td></td> </tr> <tr> <td>BALANZONI RELLENOS DE ESPINACAS y ricotta cántabra con salsa de tomate, piñones y albahaca</td> <td>14</td> <td></td> </tr> <tr> <td>TORTELLI DI ZUCCA los míticos tortelli rellenos calabaza asada con parmesano y salsa de salvia</td> <td>14</td> <td></td> </tr> <tr> <td>LASAGNA DELLA CASA, con bolognesa de ternera eco de Siete Valles de Montaña, espinacas, parmigiano reggiano DOP y tomate de Calabria</td> <td>15</td> <td></td> </tr> <tr> <td>LASAGNA DE 9 VERDURAS, ecológicas multivitaminas</td> <td>15</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CANELONNI DE 7 FORMAGGI con salsa alla parmigiana, peras de otoño y nueces tostadas</td> <td>14</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	RAVIOLIONI DE OSSOBUCCO ALLA BOSCAIOLA de ternera eco de Siete Valles de Montaña, queso fundido y salsa de setas, cebollita confitada y vino blanco	16		BALANZONI RELLENOS DE ESPINACAS y ricotta cántabra con salsa de tomate, piñones y albahaca	14		TORTELLI DI ZUCCA los míticos tortelli rellenos calabaza asada con parmesano y salsa de salvia	14		LASAGNA DELLA CASA, con bolognesa de ternera eco de Siete Valles de Montaña, espinacas, parmigiano reggiano DOP y tomate de Calabria	15		LASAGNA DE 9 VERDURAS, ecológicas multivitaminas	15		CANELONNI DE 7 FORMAGGI con salsa alla parmigiana, peras de otoño y nueces tostadas	14		<table border="0"> <tbody> <tr> <td>SALTIMBOCCA AL MARSALA el mítico plato romano de ternera, jamón y salvia, enrollado, con su salsita por encima y con verduras a la parrilla</td> <td>16,5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ESCALOPINES A LA MILANESA de ternera ecológica al limone con patatas al romero</td> <td>17</td> <td></td> </tr> <tr> <td>PESCADO DEL DÍA AL ACQUA PAZZA, pescado del día de la lonja de Santander con tomate, aceitunas, alcaparras, muchas hierbas y aceite virgen</td> <td>18</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CARPACCIO DE TERNERA ECOLÓGICA de Siete Valles de Montaña con parmesano de 24 meses y vinagreta de limón</td> <td>15</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	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		ESCALOPINES A LA MILANESA de ternera ecológica al limone con patatas al romero	17		PESCADO DEL DÍA AL ACQUA PAZZA, pescado del día de la lonja de Santander con tomate, aceitunas, alcaparras, muchas hierbas y aceite virgen	18		CARPACCIO DE TERNERA ECOLÓGICA de Siete Valles de Montaña con parmesano de 24 meses y vinagreta de limón	15		
RAVIOLIONI DE OSSOBUCCO ALLA BOSCAIOLA de ternera eco de Siete Valles de Montaña, queso fundido y salsa de setas, cebollita confitada y vino blanco	16																															
BALANZONI RELLENOS DE ESPINACAS y ricotta cántabra con salsa de tomate, piñones y albahaca	14																															
TORTELLI DI ZUCCA los míticos tortelli rellenos calabaza asada con parmesano y salsa de salvia	14																															
LASAGNA DELLA CASA, con bolognesa de ternera eco de Siete Valles de Montaña, espinacas, parmigiano reggiano DOP y tomate de Calabria	15																															
LASAGNA DE 9 VERDURAS, ecológicas multivitaminas	15																															
CANELONNI DE 7 FORMAGGI con salsa alla parmigiana, peras de otoño y nueces tostadas	14																															
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																															
ESCALOPINES A LA MILANESA de ternera ecológica al limone con patatas al romero	17																															
PESCADO DEL DÍA AL ACQUA PAZZA, pescado del día de la lonja de Santander con tomate, aceitunas, alcaparras, muchas hierbas y aceite virgen	18																															
CARPACCIO DE TERNERA ECOLÓGICA de Siete Valles de Montaña con parmesano de 24 meses y vinagreta de limón	15																															

Ración de pan por persona 0,60

Grissinis 0,80



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

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

SPAGHETTI O RIGATONI A LA CALABRESA/PASIEGA, para nosotros, una de las pastas más ricas. Nace en la punta de la bota de Italia: juntamos salsa de tomate con la salchicha casera nduja. La puedes tomar picante o suave 15

LINGUINI ALLO SCOGLIO con pescado de roca, mejillones, calamar, tomatito 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

PASTA INTEGRAL CON VERDURAS BIO
salteadas con tomatitos confitados y pesto casero de El Italiano © 13,5

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

FETTUCINE AL FUNGHI
con 3 tipos de setas ecológicas: champis, portobello y shiitake con cebollita, beicon (sin para los que no quieran) y parmesano 16

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 caldo casero de marisco de la lonja, mejillones, peperoncino calabrés, ajito morado y tomatito 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

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, 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

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

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

GIANCARLO salami napolitano, peperoncino, tomatitos confitados, 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 pecce scoglio alle vongole y mejillones, y España, con la otra mitad de bolognesa de ternera eco de Siete Valles de Montaña. Y, en medio, la frontera burrata 16

CALABRESA SUAVE O PICANTE con dos básicos: la salchicha casera que hacemos con cerdo salvaje pasiego y el queso tierno de montaña. El picante lo añades tú 14,5

PAOLA con crema y queso mozzarella, tomatitos confitados, unas láminas de mortadella auténtica de Bologna y pesto 15

JOHNSON, DE KERALA receta homenaje a nuestro compañero cocinero de la India del que tanto hemos aprendido a cocinar y a sonreír. La pizza lleva espinaca, verduritas, 3 quesos, pasas, piñones, orejones y las especias de curry y garam masala 15

CALZONE DELLA CASA, elige la pizza que quieras y te la hacemos en forma de calzone: la masa envuelve todos los ingredientes y queda como un globo en forma de media luna 15