

El Italiano



ANTIPASTI	PASTA FRESCA
<p>BURRATA PASIEGA nuestra versión Cántabra de este queso de Puglia con panzanella de tres tomates y pesto de El Italiano © 16</p> <p>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</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 DI ZUCCA los míticos tortelli rellenos calabaza asada con parmesano y salsa de salvia 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>
PIZZE	PASTA ARTESANA
<p>MARGHERITA salsa de tomate de Calabria, mozzarella fresca y parmesano 12</p> <p>FEDERICA ternera a la bolognesa, mortadella, parmesano, mozzarella y champiñones 14</p> <p>BETTINA jamón, gorgonzola cántabra de queso de Tresviso, champiñones y mozzarella fresca 15</p> <p>GENNARO verduras a la parrilla: calabacín, berenjena, champiñones, calabaza, pomodorini, tomate seco, espinacas, pimiento rojo y albahaca 14,5</p> <p>CARLA burrata cántabra, tomate seco y confitado, aceituna y albahaca 15</p> <p>GIUSEPPE a la carbonara, con huevo, crema, guanciale (carrillera curada) y parmesano 15</p> <p>7 FORMAGGI mozzarella, burrata, caciocavallo cántabro, ricotta, capretto (de cabra), gorgonzola cántabra de queso de Tresviso y pecorino 14,5</p> <p>GIANCARLO salami napolitano, peperoncino, tomatitos confitados, mozzarella cántabra y salsa de tomate de Calabria 14,5</p> <p>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</p> <p>PAOLA con crema y queso mozzarella, tomatitos confitados, unas láminas de mortadella auténtica de Bologna y pesto 15</p> <p>MINI CALZONE BOLOGNESE 9</p>	<p>SPAGHETTI CARBONARA con la receta original romana de guanciale (beicon de carrillera), pecorino y huevo eco de Anero 13,5</p> <p>SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO de Calabria 12,5</p> <p>SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA con ajito, anchoas, aceitunas de Liguria, salsa de tomate de Calabria, alcaparras de Cerdeña y peperoncino de Calabria 14</p> <p>SPAGHETTI AI FUNGHI con 3 tipos de setas ecológicas: champis, portobello y shiitake con cebollita, beicon (sin para los que no quieran) y parmesano 16</p> <p>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</p> <p>RIGATONI ALL' AMATRICIANA la mítica salsa romana de guanciale (carrillera curada), tomate y guindilla con los spaghetti, con agujero 14</p> <p>PASTA INTEGRAL CON VERDURAS bio salteadas con tomatitos confitados y pesto casero de El Italiano © 13,5</p>