



| LOS ANTIPASTI | PASTA FRESCA RIPIENA | |
|---|---|---|
| <p>BURRATA PASIEGA nuestra versión Cántabra de este queso de Puglia con panzanella de tres tomates y pesto de El Italiano © 16</p> <p>CARPACCIO DE TERNERA ECO con lascas de parmesano y rúcula 16</p> | <p>RAVIOLONI 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> <p>PANZEROTTI 5 FORMAGGI de pasta fresca con crema de parmesano, pera y nueces 16</p> |
| VERDURAS | PASTA ARTESANA | |
| <p>ENSALADA VERDI VERDI 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>ENSALADA DE 4 TOMATES de invierno, de Lola, de la huerta de Clisol 14</p> <p>ENSALADA DE RÚCULA ecológica al más puro estilo de Milán, con lascas de parmesano de 12 meses de la Azienda Guareschi, vinagreta de balsámico de Módena del bueno y tomates confitados 14</p> <p>6 VERDURAS DE INVIERNO a la brasa con aceite de hierbas y flor de sal de Chiclana: calabaza eco y remolacha de Finca María Luisa (Comillas), puerros eco de Tres Mundos (Pesaguero), alcachofas de Navarra, y calabacín y berenjenas de la cooperativa El Raso 14</p> <p>PARMIGIANA DE 6 VERDURITAS con tomate, queso fundido pasiego y parmesano 14</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 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>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>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> |
| TERNERA ECOLÓGICA DE SIETE VALLES DE MONTAÑA | PIZZE | |
| <p>Carnes con guarnición a elegir: patatas al romero, pasta al parmesano o ensalada verde con tomates de invierno</p> <p>ESCALOPINES DE TERNERA ECO con salsa de queso parmesano, con salsa al limone o con salsa boscaiola de setas 15</p> <p>SALTIMBOCCA escalopines de ternera eco rellenos de queso y jamón con la mítica salsa siciliana Marsala 16</p> <p>MILANESA DE TERNERA ECO al más puro estilo de Tattaglia 16</p> <p>Hamburguesas de ternera eco al estilo de nuestros primos de La Caseta de Bombas, con patatas al romero de las que te acuerdas:</p> <p>LA NAPOLITANA con mozzarella, tomate seco, espinaca y pesto 14</p> <p>LA VENECIANA con rilette de foie de pato y jamón de pato de La Llueza, y rúcula 16</p> <p>LA 5 FORMAGGI con cinco quesos cántabros con cebollita confitada 14</p> <p>LA PASIEGA con queso Divirín, beicon y cebollita confitada 15</p> | <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>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>GIUSEPPE a la carbonara, con huevo, crema, guanciale (carrillera curada) y parmesano 15</p> <p>GIANCARLO salami napolitano, peperoncino, tomatitos confitados, mozzarella cántabra y salsa de tomate de Calabria 14,5</p> <p>PAOLA crema y queso mozzarella, tomatitos confitados, unas láminas de mortadella auténtica de Bologna y pesto 15</p> | <p>MINI CALZONE BOLOGNESE 9</p> <p>LLUEZA rilette de foie y jamón de pato de la granja La Llueza 15</p> <p>5 VALLES CÁNTABROS queso pasiego eco de vaca de Los Tiemblos (Valles Pasiegos), Cervellán de la quesería Las Garmillas (Ampuero), queso carburo de El Pendo (Escobedo), queso Pido (Liébana) y Divirín (Selaya) 14,50</p> <p>TRES PASTORES INVENCIBLES queso pasiego eco de vaca de Los Tiemblos, queso zamorano eco de oveja de La Faya y queso de cabra de la Sierra de Sevilla de Flor de Cazalla 14,50</p> <p>BOSCAIOLA con champiñones de El Nene, cebolla confitada, guanciale artesano, queso eco pasiego de Los Tiemblos, huevo de la Granja Montesclaros y Parmigiano Reggiano 14,50</p> <p>TONNO NUEVO LIBE tomates de invierno de Lola, de la huerta Clisol, y lomos de bonito de la conservera Nuevo Libe, que pescan con su propio barco 15</p> <p>M^aLUISA & TRES MUNDOS calabaza asada, puerro confitado, remolacha asada, pesto casero de brócoli y Parmigiano Reggiano 14,50</p> <p>PROVENZAL queso de cabra de Flor de Cazalla, tomates de invierno confitados de Lola de la huerta Clisol, anchoas de Nuevo Libe, tomillo, romero y cebolla confitada 14,50</p> |

Los postres

TARTA DE QUESO ECO
elaborado con leche de pastoreo 6

TARTA DE CHOCOLATE Y GALLETAS
como las de cumpleaños 6



HELADO DE FRESAS
ecológicas de Diego de Maoño 5,5

HELADO DE CAFÉ AFFOGATO
Helado de Café Angélica, de comercio justo, sostenible
y tostado a mano por nosotros mismos 5,5

HELADO DE LIMONE DE NOVALES 5,5

