



LOS ANTIPASTI	VERDURAS
<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 16,5</p>	<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 MEDIA RACIÓN 8</p> <p>6 VERDURAS DE PRIMAVERA 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>TERNERA ECOLÓGICA DE SIETE VALLES DE MONTAÑA</p>	<p>PASTA FRESCA RIPIENA</p>
<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>ESCALOPE DE TERNERA ECO A LA MILANESA-PORTEÑA. La mítica adaptación de Buenos Aires, una milanesa con queso de vaca y gorgonzola gratinado por encima 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 PASIEGA con queso Divirín, beicon y cebollita confitada 15</p> <p>LA VENECIANA con rillette de foie de pato y jamón de pato de La Llueza, y rúcula 14</p> <p>LA NAPOLITANA con mozzarella, tomate seco, espinaca y pesto 14</p> <p>LA 5 FORMAGGI con cinco quesos cántabros con cebollita confitada 14</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>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> <p>TORTELLI DI ZUCCA los míticos tortelli rellenos calabaza asada con parmesano y salsa de salvia 14,5</p> <p>GNOCCHI DE ESPINACAS Y RICOTTA con salsa de queso parmesano de la granja Guareschi y queso gorgonzola cántabro, el azul de la quesería La Pasiega de Peña Pelada 14,5</p>

PASTA DE GRANAGNO, 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 POMODORO, el clásico italiano. Lleva salsa de tomate casera 12,5

SPAGHETTI CARBONARA con la receta original romana de guanciale (beicon de carrillera), parmesano y huevo eco de Anero 14

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

SPAGHETTI AGLIO, OLIO e peperoncino de Calabria 12,5

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE con la mítica salsa bolognesa de carne ecológica al horno y gratinada con parmigiano 15

SPAGHETTI CARCIOFI con alcachofas, tomate y cebolla confitados, piñones y nueces tostados, ajito, perejil y parmigiano 14

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA con ajito, anchoas, aceitunas de Liguria, salsa de tomate de Calabria, alcaparras de Cerdeña y peperoncino de Calabria 14,5

SPAGHETTI AL PESTO DE LIGURIA
El tradicional, 100% casero 14

PAPPARDELLE AL TELÉFONO, un clásico del mítico Vice milanés, con salsa de tomate casera y queso pasiego fundido y gratinado, como si fueran los cables del teléfono 15

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

SPAGHETTI ALLE VONGOLE, un clásico que se disputan Nápoles y Venecia. Nuestra versión es más la veneciana, sin tomate, pero con un sabor muy intenso; el truco es el mimo que le damos 16,5

TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO alla parmigiana, la pasta clásica que imita el dorado de la paja y la pasta con espinacas que imita el verde del heno, con salsa de queso parmesano y gorgonzola 14,5

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA allo scoglio con salsita marinera de marisco de roca, con mejillones gallegos eco, tomates de Lola, de Clisol, salteados con ajito, perejil y vino blanco 16

PASTA INTEGRAL CON VERDURAS bio salteadas con tomatitos confitados y pesto casero de El Italiano © 14

RIGATONI ALL' AMATRICIANA la mítica salsa romana de guanciale (carrillera curada), tomate y guindilla 14

RIGATONI BOSCO, la nueva pasta de la casa en honor a Bosco, que acaba de llegar al mundo y amplía la familia de El Italiano: tomatitos salteados a las cinco hierbas, tres tipos de setas y un toque de parmesano D.O.P. de la granja Guarechi 15

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

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

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

BETTINA jamón, gorgonzola cántabra de queso de Tresviso, champiñones y mozzarella fresca 15

GENNARO verduras a la parrilla: calabacín, berenjena, champiñones, calabaza, pomodorini, tomate seco, espinacas, pimienta roja y albahaca 14,5

CARLA burrata cántabra, tomate seco y confitado, aceituna y albahaca 15

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

GIANCARLO salami napolitano, peperoncino, tomatitos confitados, mozzarella cántabra y salsa de tomate de Calabria 14,5

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

5 VALLES CÁNTABROS queso eco de vaca de Los Tiemblos (Valles Pasiegos), Cervellán de Las Garmillas (Ampuero), queso carburo de El Pendo (Escobedo), queso Pido (Liébana) y Divirín (Selaya) 14,50

M^aLUISA & TRES MUNDOS calabaza asada, puerro confitado, remolacha asada, pesto casero y Parmigiano Reggiano 14,50

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

MARINERA con mejillones eco gallegos, tomatitos confitados, mozzarella fresca, ajito y perejil 16

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

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

LOLA con almejas eco de las Rías, tomatitos de la huerta de Lola, perejil, albahaca y mozzarella fresca 15

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

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

LLUEZA rilette de foie y jamón de pato de la granja La Llueza 15

MINI CALZONE con los ingredientes de la pizza que más te apetezca de nuestra carta 13

MITAD&MITAD: si te cuesta quedarte con solo una... ¡elige dos! 15