

# El Italiano



## Menú Firenze para compartir

### ENTRANTES a elegir dos opciones

BURRATA PASIEGA CON PICADILLO DE TRES TOMATES:  
fresco, confitado y seco. Con pesto casero de El Italiano y polvo de tomate

VERDURAS ECO DE CANTABRIA a la plancha con pesto casero de El Italiano

BERGAMASCA. Ensalada de cuatro quesos cántabros fundidos en bruschetta con hoja de roble, tomates confitados, pasas, panceta crujiente en dados y pesto casero de El Italiano con frutos secos

BATTIATO Y SU VOGLIO VEDERTI DANZARTE. Una ensalada ultraenergética de penne rigate con espinacas, calabacín y berenjena a la parrilla en taquitos, tomates secos de Puglia, lascas de Parmigiano, grissini y vinagreta de pesto con virutas de almendras crujientes

### PLATO PRINCIPAL a elegir dos opciones

RAVIOLONI DE OSSOBUCO con ternera eco de Site Valles de Montaña, queso fundido y salsa de setas, cebollita confitada y vino blanco

TORTELLI DI ZUCCA rellenos de calabaza asada con parmesano y salsa de salvia

TAGLIATTA A LA TOSCANA. Entrecot de ternera eco con romero

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE con arroz de Herederos de Viel, gamba roja y langostino de Huelva y mejillones

RIGATONI ALLA CALABRESE. Salchicha casera y salsa de tomate con picante al gusto

### SEGUNDO PLATO a elegir dos pizzas

MARGHERITA salsa de tomate de Calabria, mozzarella fresca y parmesano

5 FORMAGGI con quesos de leche de pastoreo

BETTINA con jamón, queso de Tresviso de Javi Campo, champis y mozzarella

GENNARO con verduritas de temporada a la parrilla y pesto casero de El Italiano

TONNO DEL NORTE con tomates y lomos de bonito del Norte en aceite de oliva

# El Italiano



## Menú Trieste para compartir

### ENTRANTES a elegir dos opciones

CARPACCIO DE TERNERA ECO con lascas de Parmesano

PARMIGIANA de siete verduritas de temporada gratinadas

CHAMPIS AL FORNO rellenos de quesos cántabros y gratinados  
al horno de piedra

VERDI-VERDI. Ensalada de tres lechugas ecológicas de Cantabria con siete verduritas salteadas con albahaca: puerro de Liébana, calabacín de Maoño, calabaza, setas, zanahoria y cebolla roja, con Parmigiano, tomates confitados, frutos secos crujientes y ralladura de limón de Novalés

### PLATO PRINCIPAL a elegir dos opciones

PANZEROTTI 5 FORMAGGI con crema de Parmesano, pera y nueces

LASAGNA ALLA BOLOGNESE con ternera eco de Siete Valles de Montaña,  
queso de El Carmen fundido, Parmesano y espinacas

RISOTTO AI FUNGHI de puntalette, la pasta con forma de arroz, setas y champis  
de otoño con Parmigiano Reggiano

RIGATONI A LA PASIEGA con chorizo pasiego, tomate, cebolla confitada  
y queso pasiego gratinado

### SEGUNDO PLATO a elegir dos pizzas

MARGHERITA salsa de tomate de Calabria, mozzarella fresca y parmesano

FEDERICA con ternera eco de Siete Valles de Montaña alla bolognese,  
prosciutto cotto, Parmesano, mozzarella y champiñones

BOSCAIOLA con champis, cebolla confitada, panceta, queso eco pasiego  
de Los Tiemblos, huevo de Montesclaros y Parmigiano Reggiano

PROVENZAL con queso de cabra, tomates confitados, anchoas de Nuevo Libe,  
tomillo, romero y cebolla confitada

GIANCARLO salame, tomatitos confitados, mozzarella cántabra, salsa de tomate  
de Calabria y toque picantón

# El Italiano



## POSTRES CASEROS

SURTIDO VARIADO DE POSTRES:  
tarta Caprese, tiramisú y pannacotta

Café Angélica

## PRECIO

Opción 1: Con agua o refrescos 33 euros

Opción 2: Con media botella de vino por cabeza  
(Rioja, Rueda o Lambrusco) 38 euros

## CONDICIONES

Opción de menú a mesa completa

Mínimo 8 personas

Dos turnos: de 20.30 a 22.30h | 22.45h a cierre

El menú es flexible. Si tienes alguna propuesta no dudes en consultarnos

## CONTACTO

Email: [reservas@elitaliano.es](mailto:reservas@elitaliano.es)

Whatsapp / teléfono: 690 32 78 54