

Pizze dei Produttori

Nuestras pizzas tienen truco: 48 horas fermentando, harina ecológica italiana molida en molino de piedra ¡y tomate 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 sal de Chiclana

MARGHERITA

salsa de tomate de Calabria, mozzarella fresca y Parmesano 16

GENNARO

verduras de temporada a la parrilla de temporada y de pequeños agricultores nacionales. Con pesto casero de El Italiano 16,5

CALABRESA SUAVE O PICANTE

con dos básicos: salchicha casera que hacemos con cerdo salvaje pasiego y el queso tierno 17

GIANCARLO

salame, tomatitos confitados, mozzarella cántabra, salsa de tomate de Calabria y un toque picantón 17

GIUSEPPE

a la carbonara, con huevo, panceta de caserío y Parmesano 17

BOSCAIOLA

con champiñones, cebolla confitada, panceta, queso eco pasiego de Los Tiemblos, huevo de Montesclaros y Parmigiano Reggiano 17,5

BETTINA

jamón, queso de Tresviso de Javi Campo, champis y mozzarella 17,5

5 FORMAGGI

la mítica pizza de El Italiano, con quesos de leche de pastoreo 17

FEDERICA

ternera eco de Siete Valles de Montaña a la boloñesa, prosciutto cotto, Parmesano, mozzarella y champiñones 17,5

PROVENZAL

queso de cabra, tomates confitados, anchoas de Nuevo Libe, tomillo, romero y cebolla confitada 17

TONNO DEL NORTE

tomates y lomos de bonito del Norte en aceite de oliva de conservera tradicional 17

DE SAN PEDRO

con chorizo salvaje de San Pedro del Romeral, tomate y queso eco de Los Tiemblos 17

CALZONE

con los ingredientes de la pizza que más te apetezca de la carta 17,5

MITAD & MITAD

si te cuesta quedarte con solo una... ¡elige dos! 18

INGREDIENTE extra 2

El Italiano

Verdure

VERDURAS ECO DE CANTABRIA

a la plancha y con pesto casero de El Italiano 15,5 | media 9,5

PARMIGIANA

de siete verduras de temporada gratinadas 16 | media 10

CHAMPIS AL FORNO

rellenos de quesos cántabros y gratinados al horno de piedra 15 | media 9

Los antipasti

BURRATA PASIEGA

con picadillo de tres tomates: fresco, confitado y seco. Con pesto casero de El Italiano y polvo de tomate de La Mancha 16,5

CARPACCIO DE TERNERA ECO con lascas de Parmesano 17

Insalate

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 17 | media 10,5

VERDI-VERDI de tres lechugas distintas, ecológicas y de Cantabria, con 7 verduritas finitas salteadas con albahaca: puerro de Liébana, calabacín de Maoño, calabaza, setas, zanahoria y cebolla roja. Con Parmigiano y tomates confitados con frutos secos crujientes y ralladura de limón de Novalés 16,5 | media 10,5

BATTIATO Y SU VOGLIO VEDERTI DANZARTE una ensalada ultraenergética de lumache 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 17 | media 10,5

ENSALADA DE TOMATES Y QUESO DE PASTORES. Cata de varios tomates distintos y quesos de leche de pasto, con pesto casero de El Italiano, flor de sal de Chiclana, aceite de oliva virgen extra y grissini artesanos de Medina Sidonia 16,5 | media 10,5

 vegetariano | pan por persona 1 | grissini 1,2 | pan pizza 4,5 | elitaliano.es | @elitalianosantander_ | IVA incluido

Calderón de la Barca 9, Santander. Llámanos al 942 21 21 68

 vegetariano



Pasta fresca ripiena

Elaborada a mano a diario por nosotros

LASAGNA ALLA BOLOGNESE
con ternera eco de Siete Valles de Montaña, queso de El Carmen fundido, Parmesano y espinacas 18

RAVIOLONI DE OSSOBUCO
con ternera eco de Siete Valles de Montaña, queso fundido y salsa de setas, cebollita confitada y vino blanco 18,5

PANZEROTTI 5 FORMAGGI
con crema de Parmesano, pera y nueces 17 | media 11

BALANZONI VERDI de espinacas con salsa de pomodoro casera y pesto de El Italiano 16,5 | media 10

TORTELLI DI ZUCCA rellenos calabaza asada con parmesano y salsa de salvia 17 | media 11

Pescado de la lonja

PESCADO DEL DÍA ACQUAPAZZA

de la lonja de Santander, con pescado de El Machi: lomito de merluza o taquitos de rape con salsa de tomate casera y guarnición de patatitas a las hierbas 21 | media 15

Risotti

RISOTTO AI FUNGHI *Especialidad de la casa*

de puntalette, la pasta con forma de arroz, setas y champis de otoño y Parmigiano Reggiano 18

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE
con arroz de Herederos de Viel, gamba roja y langostino de Huelva y mejillones 19

Ternera eco *de Siete Valles de Montaña.*

MILANESA DE TERNERA ECO
al más puro estilo Tattaglia 19,5

SALTIMBOCCA escalopines rellenos de queso y jamón con la clásica salsa siciliana de Marsala 19,5

TAGLIATTA A LA TOSCANA
entrecotte de ternera eco con romero 21,5

ESCALOPE milanesa - porteña
nuestra versión del mítico plato de Buenos Aires: con queso de vaca y Gorgonzola gratinado por encima 20

Pollo eco *de la finca Sarbil*

MILANESA DE POLLO ECO
¡libre de transgénicos! 21

*Elige tu guarnición:
patatas al romero,
pasta al pomodoro o
ensalada con tomate*



Las recetas clásicas de pasta y cada una de sus zonas de origen

*De dos fábricas artesanas: Faella (en Gragnano) y Benedetto Cavalliere (en Puglia)
-también tenemos pasta sin gluten-*

Roma

SPAGHETTI CARBONARA o tagliatelle con panceta, Parmesano y huevo eco de Anero 17,5

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA
con ajito, anchoas, aceitunas, salsa de tomate de Calabria, alcaparras de Cerdeña y peperoncino 17

SPAGHETTI AGLIO E OLIO
con aceite de oliva, ajito eco dorado y peperoncino de Calabria. Sencilla, pero deliciosa 15,5

SPAGHETTI CACIO E PEPE
receta legendaria de queso de oveja y pimienta 17

SPAGHETTI ALL' ARRABIATA
o rigatoni con passata de tomate de Arturo Praticó y un toque picantón 17

BUCATINI ALL'AMATRICIANA panceta, tomate, cebollita confitada y guindilla 17,5

Genova

LUMACHE POMODORO con passata de Calabria y tomates confitados 15,5

TAGLIATELLE PESTO 100% casero 17

Bari

TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE
o rigatoni con gamba roja y langostino de Huelva, mejillones, vino blanco, ajito, tomatitos y albahaca 19,5

TAGLIATELLE NERO con gamba roja y langostino de Huelva, salteados con ajito, perejil y vino blanco. Pasta elaborada por nosotros 19

Napoli

TAGLIATELLE ALLE VONGOLE
o spaghetti almejas salteadas con ajito, vino blanco y perejil 19

Torino

LUMACHE ALLA BOSCAIOLA salsa de setas, cebollita confitada y vino blanco 17,5

TAGLIATELLE AI FUNGHI con 3 tipos de setas: champis, Portobello y Shiitake, con panceta (si quieres) y Parmesano 17,5

Calabria

RIGATONI ALLA CALABRESE
salchicha casera y salsa de tomate con picante al gusto 17,5

Bologna

MAFALDINE ALLA BOLOGNESE
con ternera eco y gratinada con Parmigiano 18

TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO
con salsa de queso Parmesano, queso azul tipo Gorgonzola y nueces. Pasta fresca elaborada a mano por nosotros 17

MAFALDINE AL TELEFONO
o rigatoni con mucho queso para simular los cables del teléfono con passata di Pomodoro 17

Cántabra

RIGATONI A LA PASIEGA con chorizo pasiego, tomate, cebolla confitada y queso pasiego gratinado 17,5

 vegetariano

