

# 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

la 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

#### ENSALADA DE TOMATES Y QUESOS 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

### Plato principal *a elegir dos opciones*

#### RAVIOLONI DE OSSOBUCO

con ternera eco de Siete 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 lomitos 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 DI MELANZANE

de berenjenas gratinadas al horno con queso de nata de El Carmen, Parmesano y tomate

#### CHAMPIS AL FORNO

rellenos de quesos cántabros y gratinados al horno de piedra

#### VERDI-VERDI

de lechugas, espinacas, calabaza, calabacín, berenjena, cebolla roja, nueces, ralladura de limón y Parmesano en lascas aliñada con vinagreta de Módena

### 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

# El Italiano



## POSTRES CASEROS

SURTIDO VARIADO DE POSTRES:  
tarta Caprese y tiramisú

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