

# El Italiano



## Verdure

### 🌿 VERDURAS A LA PLANCHA

con pesto casero de El Italiano 15,5 | media 9,5

### 🌿 PARMIGIANA DI MELANZANE

berenjenas a la parrilla gratinadas al horno con queso de nata de El Carmen, Parmesano y tomate 16 | media 10

### 🌿 CHAMPIS AL FORNO:

rellenos de quesos cántabros y gratinados al horno de piedra 12,5

## 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

## 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 lechugas, espinacas, calabaza, calabacín, berenjena, cebolla roja, nueces, ralladura de limón y Parmesano en lascas aliñada con vinagreta de Módena 17 | media 10,5

*Añade pasta artesana de Gragnano a tu ensalada 1*

### 🌿 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

## 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*

*-también tenemos pizza gluten friendly-*

### 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 17,3

### 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 17,5

### BOSCAIOLA

con champiñones, cebolla confitada, panceta, queso eco pasiego de Los Tiemblos, huevo de corral y Parmigiano Reggiano 18

### BETTINA

jamón ibérico, queso de Tresviso de Javi Campo, champis y mozzarella 18,5

### PAOLA

queso mozzarella, tomatitos confitados, láminas de mortadella auténtica de Bologna y pesto 18

### 4 VERDURITAS Y 2 QUESITOS 🌿

alcachofas, puerro, cebolleta, espinacas, queso de nata de El Carmen y ricotta 17,5

### 5 FORMAGGI 🌿

la mítica pizza de El Italiano, con quesos de leche de pastoreo 17,3

### FEDERICA

ternera eco de Siete Valles de Montaña a la boloñesa, mortadella, parmesano, mozzarella y champiñones 17,5

### PROVENZAL

queso de cabra, tomates confitados, anchoas de Santoña y Laredo, tomillo, romero y cebolla confitada 17,3

### TONNO DEL NORTE

tomates y lomos de bonito del Norte en aceite de oliva de conservera tradicional 17,6

### DE SAN PEDRO

con chorizo de caserío, tomate y queso eco de Los Tiemblos 17,3

### 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 uno 1 | dos 1,5 | tres 2*

## Pasta fresca ripiena

*Elaborada a mano a diario por nosotros*

**LASAGNA ALLA BOLOGNESE**  
con ternera eco de Siete Valles de Montaña, bechamel, espinacas, queso de El Carmen fundido, salsa de tomate y parmigiano 18,2

**LASAGNA 5 VERDURITAS**  
multivitamínicas con bechamel, queso de El Carmen fundido, salsa de tomate y parmigiano 17,3

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

**PANZEROTTI 5 FORMAGGI**  
con crema de Parmesano de la granja Guareschi, pera y nueces 17,5 | media 11,3

**TORTELLI DI ZUCCA**  
relleno de calabaza asada con la típica salsa de Emilia Romagna de mantequilla, salvia frita y Parmesano 17 | media 11,3

## 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**  
con arroz cremoso al estilo de Torino con setas, champis y Parmigiano Reggiano 18,3

**RISOTTO AI FRUTTI DI MARE**  
con arroz cremoso con salsa de marisco, gamba roja y langostino de Huelva y mejillones 19,3

## Ternera eco *de Siete Valles de Montaña.*

**ESCALOPE A LA MILANESA**  
de ternera eco 19,5

**TAGLIATTA A LA TOSCANA**  
el clásico entrecot de Florencia a la plancha 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

*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**  
con panceta, Parmesano y huevo de corral 17,5

**SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA**  
con ajito, anchoas, aceitunas, salsa de tomate de Calabria, alcaparras y peperoncino 17,3

**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 pecorino romano y pimienta 18,2

**SPAGHETTI ALL' ARRABIATA  
o rigatoni** con passata de tomate de Arturo Praticó y un toque picantón 17,3

**BUCATINI ALL'AMATRICIANA** panceta, tomate, cebollita confitada y guindilla 17,8

## Genova

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

**TAGLIATELLE PESTO** 100% casero 17,3

**MACCHERONI** de espelta integral con verduritas y cherrys 16,8

## 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

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE**  
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 2 tipos de setas: champis y Shiitake, con panceta (si quieres) y Parmesano 17,8

## Calabria

**RIGATONI ALLA CALABRESE**  
salchicha casera y salsa de tomate con picante al gusto 18,2

## Bologna

**MAFALDINE ALLA BOLOGNESE**  
con ternera eco y gratinada con Parmigiano 18,2

**TAGLIATELLE AL FORMAGGI**  
con crema de queso Parmesano de Guareschi y queso azul tipo Gorgonzola 17,5

**MAFALDINE AL TELÉFONO  
o rigatoni** con mucho queso para simular los cables del teléfono con passata di Pomodoro 17,5

## Cántabra

**RIGATONI A LA PASIEGA** con chorizo de caserío, tomate, cebolla confitada y queso pasiego gratinado 17,8

 vegetariano

