

## TINTOS

### JF ARRIEZU

*Bodega Arriezu. Rioja Baja*

Eco, biodinámico y vegano. Vino de lo que antes se decía "de la casa". Rico, fresco, ligero como la vida misma. Mitad tempranillo y mitad garnacha y, además de que tenga premios, tiene mucha pasión detrás 20 | 3,5 ⚡

### MAZAS ROBLE

*Bodegas Mazas. Toro*

El que ha pasado por 4 meses de barrica, el Toro que no parece toro, suave y muy elegante. Detrás de todo está el alma de María de Uña, una enóloga que tiene cuatro veces más experiencia porque durante una década hizo cuatro vendimias al año, entre España y Australia 23 | 4 ⚡

### EREMUS JOVEN

*Bodegas Páramo Arroyo. Ribera del Duero*

Fruta pura, sin maquillaje, con la energía del primer paso. Un vino joven que se bebe sin pensarlo y se disfruta como un paseo bajo el sol de la tarde 21 | 3,5 ⚡

### EREMUS ROBLE

*Bodegas Páramo Arroyo. Ribera del Duero*

El mismo espíritu joven, pero con un toque de barrica que le da vuelo. Más redondo, más serio, pero sin perder la chispa 23 | 4 ⚡

### PAAL

*Bodegas Caudalía. Navarra*

100% shyrab, la uva que enamora a todo el que la prueba por primera vez. Es el proyecto de Iván y Raquel en el que unen el conocimiento que adquirieron en sus viajes por todo el mundo y luego la vuelta a sus orígenes para hacer este vino 21

### PILUNA PRIMITIVO CASTELLO MONACI

*Apulia*

Este Primitivo es un homenaje a la riqueza y la intensidad de los vinos del sur de Italia, específicamente de la región de Puglia. Es conocido por su cuerpo y profundidad, refleja la pasión y el esmero de Castello Monaci en la elaboración de vinos que destacan tanto por su calidad como por su personalidad 23 | 4,5 ⚡

### CANTINA BELLARIA. JAMM JA

*Campania*

La Aglianico es conocida como la Nebbiolo del sur Italia, se destaca por su cuerpo y complejidad. Este vino con notas de fruta roja, vainilla y un final largo es ideal para acompañar una cena de igual estructura 23,5

### VALPOLICELLA SUPERIORE ZENATO

*Véneto*

Clásico, excelente y atractivo vino tinto de la región vinícola italiana DOC Valpolicella en el Véneto. Este vino tinto se vinifica a partir de las variedades de uva Corvina, Rondinella y Corvinone 25,5

### ALTO REALE NERO D'AVOLA

*Sicilia. Tenuta Rapitala'*

Aroma envolvente, con notas de fruta madura. En boca es intenso, armonioso y típico, un tanino no invasivo y una acidez delicada 23,5

### ANTICHE VIE CHIANTI PIETRO BECONCINI

*Toscana*

El Chianti de Pietro Beconcini es un vino redondo con cuerpo, muy agradable y taninos suave. En nariz es muy aromático, con toques de violeta y cereza madura. En boca es fresco, fluido y ligero, con final mineral 23

### LAMBRUSCO ORO ROSSO

*Italia, Emilia Romagna*

Vibrante y afrutado, con aromas a cerezas y frutos del bosque. Burbujas refrescantes y final suave. Perfecto para acompañar platos italianos 21 | 3,5 ⚡

### ROSSO PICENO

*Marche*

Desde las colinas de Las Marcas, en el corazón de Italia central. Rosso Piceno es un tinto con alma mediterránea: Montepulciano y Sangiovese en equilibrio perfecto. Fruta roja, especias suaves y carácter italiano. Tradición en cada copa 23

## VINO NATURAL

### SER VIVO Y NATURAL

*Páramo Arollo. Ribera del Duero*

Sin sulfitos. Llevan en ecológico desde el año 2.000, siempre pioneros en todo. Lina, Fernando y Alejandro manejan el viñedo y la bodega. Vega Sicilia les compraba las uvas 21

### ALOXA NATURAL

*Bodega Ojuel. Rioja Montañosa*

Vino de las montañas riojanas elaborado por Miguel, un joven que ha recuperado la manera tradicional de hacer vino. Junto con su madre y su padre, hace vinos con uvas como maturana, que solo existían antes, en viñedos de 1925. Y prensa todo a mano 21



## ROSADOS Y ESPUMOSOS

### UMEA ROSADO

*Bodegas Caudalía. Vino de Navarra*

Una garnacha de las sangradas, de esas que hacen el buen rosado: fresco, vivo y con ese color que alegra la copa. Rosado de verdad, con alma de vino serio. Una botella para disfrutar hoy o guardar para un buen día de sol 21 | 3,5 ⚡

### MOSCATO D'ASTI

*Italia, región del Piamonte*

Desde las suaves colinas de Asti llega este vino blanco con burbujas, dulce justo en su punto y con solo cinco grados. Es ligero, perfumado y peligrosamente fácil de beber. El vino de moda, ideal para empezar (y acabar) bien 21 | 4 ⚡

### LAMBRUSCO ARGENTO ROSADO

*Italia, Emilia Romagna*

Refrescante y afrutado, con notas de frutos rojos y un toque de dulzura. Burbujas vivaces, final suave y mucha simpatía italiana en la copa. Perfecto como aperitivo o con platos ligeros 21 | 3,5 ⚡

### BORGO IMPERIALE PROSECCO

*Borgo Imperiale, Prosecco*

Plinio el Viejo, el gran escritor de la Antigua Roma, decía sobre el Pucinum (el antepasado del Prosecco) que era uno de los grandes vinos para las mesas de los mandatarios romanos. Creían que era el elixir de la vida 23

### BISILA BRUT NATURE

*Bodega Bisila*

Fernando Martínez, Nariz de Oro, que demuestra que hay más cava que el catalán. Es perfecto para acompañar una buena conversación, una celebración inesperada... o simplemente para disfrutar del momento 25 | 4,5 ⚡

### SANGRÍA

Elaborada con tinto ecológico para que no te duela la cabeza. Fresca, frutal y lista para compartir. Como debe ser 16



## CERVEZAS ARTESANAS

### LA BONITA

De la Costera de 2021. Edición limitada. Una Pilsen, rubia, fresquita y fácil de beber. Elaborada con nuestra propia receta 4

### DOUGALL'S RAQUERA

Una Pilsen rubia, clásica. De los muelles de Santander 4

### DOUGALL'S 942 SIN GLUTEN

Una American Pale Ale que celebra su primera década 4

### DOUGALL'S IPA 4

Para los amantes de las IPAs más refrescantes 4

## CÓCTELES

### NEGRONI

Un clásico italiano de moda. Inventado por el conde Camillo Negroni en Florencia en 1939. Lleva ginebra, Campari y vermut rojo 6

### AMERICANO

Un paseo al atardecer por Roma o Milán, terrazas llenas y tiempo que se detiene. El aperitivo clásico por excelencia: vermut rojo, Campari y soda. Ligero, amargo y con mucho estilo italiano 5,5

## BIRRA ITALIANA

### PERONI

La Lager italiana por excelencia. L'autentica, desde 1846 4

### MORETTI

L'autentica dal cuore d'Italia. Tradición, carácter y sabor desde 1859 4



### APEROL SPRITZ

Nos vamos de viaje al norte de Italia: Venezia, Padua, Treviso y Trieste. Es la hora del aperitivo italiano de tarde y todas las mesas se colorean de naranja: Cava Bisila ecológico, Aperol y soda 5,5

### LIMONCELLO SPRITZ

Hoy viajamos al sur de Italia: Sorrento, Amalfi, Capri y Nápoles. Es la hora del aperitivo: Cava Bisila ecológico, limoncello artesanal y soda. Amarillo brillante, fresco y vibrante 5,5



# La bodega de El Italiano

## BLANCOS

### JF ARRIEZU SAUVIGNON BLANC

*Bodega Arriezu. Rioja Baja*

No puede haber un bar sin verdejo, dicen los de Castilla. Pero como todo en la vida, hay verdejos y verdejos. Este vino de José Felix tiene truco, son de viñedos de antes de la filoxera y por eso están fuertes. Cuando hueles este vino ecológico te salta el olor a manzana de la uva verdejo y te atrapa como si no hubiera un mañana 17 | 3,5 €

### ENXEBRE

*Condes de Albarei. Rías Baixas*

Habla de la historia de Galicia y Cambados. De albariños y las Rías Baixas, de veraneos a la gallega y de los sueños de unos pequeñísimos agricultores que unieron fuerzas hace 30 años. Solo hacen 60.000 botellas con uvas maduras de cepas viejas al borde del mar. La sal en la uva se siente como se siente la brisa en la orilla 23

### YENDA GODELLO

*Bodega Sel d'Aiz. Costa de Cantabria*

Cinco hectáreas a 500 metros de altitud en los Valles Pasiegos en laderas orientadas al sur solo podían dar como resultado un aroma a frutas maduras y ese color amarillo vivo y dorado. Asier y Miriam combinan el saber hacer tradicional con innovaciones tecnológicas 26

### CASONA MICAELA

*Bodega Casona Micaela. Costa de Cantabria*

El vino blanco que más tarde se cosecha en España por dos motivos: porque el viñedo está orientado al norte y es mas frío y tiene menos sol, y porque está a 700 metros de altura en Cantabria. Esta mezcla explosiva de riesling y albariño lleva enganchándonos desde hace 12 años. Y que siga la racha 24 | 4,5 €

### PINOT GRIGIO. SAN MARCO

*Friuli Venezia Giulia*

Un vino blanco que encarna la frescura y la elegancia de la región vinícola italiana. Este vino se destaca por su color pálido y brillante y ofrece un bouquet aromático de manzanas verdes, peras, y un toque sutil de cítricos, que lo convierten en un compañero perfecto para una variedad de platos o para disfrutar por sí solo en cualquier ocasión 21 | 4,5 €

### VERDICCHIO JESI "ANFORA"

*Las Marcas - Castelli di Jesi DOCG*

Este vino blanco, elaborado con meticuloso cuidado y pasión, destaca por su pureza, frescura y un equilibrio que solo se logra a través de la armoniosa expresión del terruño y la variedad Verdicchio, una de las joyas de la viticultura italiana 23 | 4,5 €

### TREBBIANO GIANNI MASCIARELLI

*Abbruzzo*

Uvas puras de Trebbiano d'Abbruzzo cosechadas a finales de septiembre y fermentadas en acero para un vino joven y fresco que cuenta la historia de la vid de la forma más genuina posible. El sencillo sistema de conducción guyot reduce de forma natural la exuberante productividad típica de la vid y produce uvas de calidad 23

### PRS PIETRO BECONCINI

*Toscana*

Para la elaboración de este vino se lleva a cabo la maceración en contacto con las pieles durante 12 horas, seguidamente se realiza una pequeña crianza durante 4 meses en cubos de cemento 23,5

