

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 OSSOBUCCO
con ternera eco de Siete Valles de Montaña, queso fundido y salsa de setas, cebollita confitada y vino blanco

PENNE ALLA PUTTANESCA
con ajito, anchoas, aceitunas y salsa de tomate de Calabria

MILANESA
de ternera eco con guarnición

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

RIGATONI CARBONARA
con panceta, parmesano y huevo de corral

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

PAOLA
con mozzarella, tomatitos confitados, láminas de mortadella y pesto

El Italiano



Menú Trieste 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

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, queso de El Carmen fundido, Parmesano y espinacas

RISOTTO AI FUNGHI
de arroz, setas y champis de otoño con Parmigiano Reggiano

RIGATONI PESTO
100% casero de El Italiano

Segundo plato *a elegir dos pizzas*

MARGHERITA
salsa de tomate de Calabria, mozzarella fresca y parmesano

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

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

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

El Italiano



POSTRES CASEROS

SURTIDO VARIADO DE POSTRES:

brownie 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

Turnos: de 13:00h a 15:00 / 15:15 a cierre | 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

Whatsapp / teléfono: 690 32 78 54