

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 cántabra y Parmesano 16,3

GENNARO

con queso eco, verduras a la parrilla de temporada y de pequeños agricultores nacionales. Con pesto casero de El Italiano 16,8

CALABRESA SUAVE O PICANTE

con dos básicos: salchicha casera que hacemos con cerdo salvaje pasiego y el queso tierno 17,5

GIANCARLO

salame, tomatitos confitados, mozzarella cántabra, salsa de tomate de Calabria y un toque picantón 17,3

GIUSEPPE

a la carbonara, con yema de huevo, panceta de caserío y Parmesano 17,8

BOSCAIOLA

con champiñones, cebolla confitada, panceta, queso eco pasiego de Los Tiemblos, huevo de corral y Parmigiano Reggiano 18,3

BETTINA

jamón ibérico, queso de Tresviso de Javi Campo, champis y mozzarella 18,8

PAOLA

queso mozzarella, tomatitos confitados, láminas de mortadella auténtica de Bologna y pesto 18,3

4 VERDURITAS Y 2 QUESITOS

alcachofas, puerro, cebolleta, espinacas, queso de nata de El Carmen y ricotta 17,8

5 FORMAGGI

la mítica pizza de El Italiano, con quesos de leche de pastoreo 17,5

FEDERICA

ternera eco de Siete Valles de Montaña a la boloñesa, mortadella, parmesano, mozzarella y champiñones 17,8

PROVENZAL

queso de cabra, tomates confitados, anchoas de Santoña y Laredo, tomillo, romero y cebolla confitada 17,5

TONNO DEL NORTE

con queso eco, tomates y lomos de bonito del Norte en aceite de oliva de conservera tradicional 17,8

DE SAN PEDRO

con chorizo de caserío, tomate y queso eco de Los Tiemblos 17,5

CALZONE

elige la pizza que más te guste y te la hacemos en forma Calzone 17,8

MITAD & MITAD

si te cuesta quedarte con solo una... ¡elige dos! 18,3

Ingrediente extra uno 1 | dos 1,5 | tres 2

El Italiano

Verdure

VERDURAS A LA PLANCHA

con pesto casero de El Italiano 16 | media 10

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:

con espinacas y rellenos de quesos cántabros 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 17

Insalate

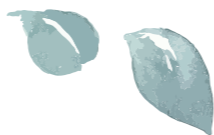
BERGAMASCA ensalada de cuatro quesos cántabros fundidos en bruschetta, con hoja de roble, tomates confitados, pasas, panceta crujiente en dados y pesto casero de El Italiano con frutos secos 17,5 | media 10,5

 **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 16,5 | media 10,5



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 18,5

RAVIOLONI DE OSSOBUCO
con ternera eco de Siete Valles de Montaña, queso fundido y salsa cremosa de setas, cebollita confitada y vino blanco 19

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 17,5 | 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 de rape con salsa de tomate casera y guarnición de patatitas a las hierbas 21,5 | media 15

Risotti

RISOTTO AI FUNGHI
con arroz cremoso al estilo de Torino con setas, champis y Parmigiano Reggiano 18,5

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE
con arroz cremoso con salsa de marisco, gamba roja y langostino de Huelva y mejillones 19,5

Ternera eco de Siete Valles de Montaña.

ESCALOPE A LA MILANESA
de ternera eco 19,8

TAGLIATTA A LA TOSCANA
el clásico entrecot de Florencia a la plancha con romero 21,8

ESCALOPE milanesa - porteña
nuestra versión del mítico plato de Buenos Aires: con queso de vaca y Gorgonzola gratinado por encima 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)
Puedes elegir con nuestras salsas el tipo de pasta que mas te guste
-también tenemos pasta sin gluten-

Roma

SPAGHETTI CARBONARA
con panceta, Parmesano y huevo de corral 17,8

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA
con ajito, anchoas, aceitunas, salsa de tomate de Calabria, alcaparras y peperoncino 17,5

SPAGHETTI AGLIO E OLIO
con aceite de oliva, ajito eco dorado y peperoncino de Calabria. Sencilla, pero deliciosa 15,8

SPAGHETTI CACIO E PEPE
receta legendaria de queso de oveja pecorino romano y pimienta 18,5

SPAGHETTI ALL' ARRABIATA
o **rigatoni** con passata de tomate de Arturo Praticó y un toque picantón 17,5

BUCATINI ALL'AMATRICIANA panceta, tomate, cebollita confitada y guindilla 18

Genova

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

TAGLIATELLE PESTO 100% casero 17,5

TAGLIATELLE de espelta integral con verduritas y cherrys 17

Bari

TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE
o **rigatoni** con gamba roja y langostino de Huelva, mejillones, vino blanco, ajito, tomatitos y albahaca 19,8

TAGLIATELLE NERO con gamba roja y langostino de Huelva, salteados con ajito, perejil y vino blanco. Pasta elaborada por nosotros 19,5

Napoli

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
almejas salteadas con ajito, vino blanco y perejil 19,5

Calabria

RIGATONI ALLA CALABRESE
salchicha casera y salsa de tomate con picante al gusto 18,5

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

Bologna

MAFALDINE ALLA BOLOGNESE
con ternera eco y gratinada con Parmigiano 18,5

SPAGHETTI AL FORMAGGI
con crema de queso Parmesano de Guareschi, panceta y queso azul tipo Gorgonzola 17,8

MAFALDINE AL TELÉFONO
o **rigatoni** con mucho queso para simular los cables del teléfono con passatta di Pomodoro 17,8

Cántabra

RIGATONI A LA PASIEGA con chorizo de caserío, tomate, cebolla confitada y queso pasiego gratinado 18

 vegetariano

