



Il Basilico

Dirección: Avda. de las Civilizaciones, 55
41927 Mairena del Aljarafe (Sevilla)
Teléfono: +34 955 986 311
Web : www.ilbasilico.com

Menú especial - semana dedicada al sur de Italia

Sólo del 19 al 25 de septiembre de 2016



ENTRANTES

Berenjena a la parmesana

Pastel de berenjenas y mozzarella en láminas, tomate y trozos de Parmesano

PRIMER PLATO

"Spaghetti alla chitarra" con marisco (Sicilia)

Pasta fresca hecha a mano acompañada de marisco y vino blanco

SEGUNDO PLATO

Lubina con salsa de Marsala (Sicilia)

Lomo de lubina a la plancha con patatas y salsas de tomate Cherry y Marsala siciliano

POSTRE

Cannoli Siciliani (Sicilia)

Barquillo relleno de Ricota, chocolate y fruta confitada

VINOS

Entrantes: *Inzolia Sicilia I.G.T. PACCAMORA* - Sicilia

Primer plato: *Nero D'Avola I.G.T. ROCCAPERCIATA* - Sicilia

Segundo plato: *Ciró Bianco Calabria I.G.T. CIRO* - Calabria

Postre: *Piani di Tufara Moscato di Trani D.O.C. Dolce*

Precio: 38 € (IVA incluido)





Il Pastaio

Dirección: Calle Rios Rosas, 49, 28003 Madrid

Teléfono: +34 914 41 08 14

Web: www.pastaio.com

Menú especial - semana dedicada al sur de Italia

Sólo del 19 al 25 de septiembre de 2016



ENTRANTES

Bruschettas sardas (Cerdeña)

Pan Carasau, Pecorino sardo, salchicha de Cerdeña, berenjena, tomate, aceite, ajo y sal

PRIMER PLATO

Ñoquis de Cerdeña con trufas negras (Cerdeña)

Ñoquis con trufa negra de Cerdeña y queso sardo

SEGUNDO PLATO

Rollito de calabacín con Mozzarella di búfala y langostinos (Campania)

POSTRE

Cannoli Siciliani (Sicilia)

Barquillo relleno de queso Ricotta, chocolate y fruta confitada

VINOS

Entrantes: *Cannonau di Sardegna D.O.C.* - Cerdeña

Primer plato: *Cannonau di Sardegna D.O.C.* - Cerdeña

Segundo plato: *Falanghina Beneventano I.G.T.* - Campania

Postre: *Marsala D.O.C.* - Sicilia

Precio: 26 € (IVA incluido)





Il Piccolo

Dirección: Calle Virgen del Camino, 16,
36004 Pontevedra
Teléfono: +34 986 859 999
Web: www.ilpiccolo.es

Menú especial - semana dedicada al sur de Italia
Sólo del 19 al 25 de septiembre de 2016



ENTRANTES

Parmesana de Calabacín

Pastel de calabacín, huevos, queso mozzarella, salsa de tomate, albahaca y queso Parmigiano Reggiano

PRIMER PLATO

“Casarecce” con pesto de Sicilia (Sicilia)

Pasta con tomates, albahaca, queso parmesano, piñones y requesón

SEGUNDO PLATO

Emperador a la “ghiotta” (Sicilia)

Rodajas de emperador con aceitunas verdes, alcaparras, tomates Cherry

POSTRE

Sorbete al “Limoncello”(Sicilia)

Sorbete elaborado con licor siciliano de limón

VINOS

Entrantes: *Nero D’Avola D.O.C.* - Sicilia

Primer plato: *Nero D’Avola D.O.C.* - Sicilia

Segundo plato: *Nero D’Avola D.O.C.* - Sicilia

Postre: *Nero D’Avola D.O.C.* - Sicilia

Precio: 30 € (IVA incluido)





La Casa Pompeyana

Dirección: Calle Nava, 5, 33207 Gijón

Teléfono: +34 984 192 419

Web: www.lacasapompeyana.com

Menú especial - semana dedicada al sur de Italia

Sólo del 19 al 25 de septiembre de 2016



ENTRANTES

Ensalada de mariscos con algas (Campania)

Ensalada de mejillones, almejas, pulpo, calamares y salmón aliñada con limón, aceite, levadura y algas

PRIMER PLATO

"Calamarata" (Campania)

Pasta "Calamarata di Gragnano IGP" con salsa de calamares y tomates San Marzano DOP

SEGUNDO PLATO

Dorada "all'acqua pazza"

Dorada al horno elaborado con caldo de perejil, ajo, tomate Cherry y vino blanco

POSTRE

Caprese con helado de vainilla (Campania)

Pastel de chocolate y almendras típico de la Costa Amalfitana, acompañado de helado de vainilla

VINOS

Entrantes: *Lacrima christi del vesuvio D.O.C.* - Campania

Primer plato: *Falanghina D.O.C.* - Campania

Segundo plato: *Greco di Tufo D.O.C.G.* - Campania

Postre: *Limoncello I.G.P.*

Precio: 38 € (IVA incluido)





La Mariposa

Dirección: Calle Miguel Hernández, 9
30110, Churra (Murcia)
Teléfono: +34 868 074 707

Web: www.pizzerialamariposa.es

Menú especial - semana dedicada al sur de Italia
Sólo del 19 al 25 de septiembre de 2016



ENTRANTES

Albóndigas de berenjenas a la calabresa

Albóndigas de berenjenas y queso Pecorino fritas

PRIMER PLATO

“Scialatelli” con tomate y ‘nduja (Calabria)

Pasta fresca hecha a mano con salsa de tomate, cebolla roja de Tropea y ‘nduja

SEGUNDO PLATO

Bacalao seco con orégano y patatas nuevas (Calabria)

Bacalao seco con patatas nuevas, aceitunas negras, cebolla, orégano y perejil

POSTRE

Dulce con piñones y miel (Calabria)

Pirámide de bolitas de masa aireada fritas, cubierta de miel y piñones

VINOS

Entrantes: *Ciró Rosato D.O.C. - Calabria*

Primer plato: *Ciró Rosato D.O.C. - Calabria*

Segundo plato: *Ciró Rosato D.O.C. - Calabria*

Postre: *Greco di Tufo D.O.C.*

Precio: 35 € (IVA incluido)





Mare e Monti

Dirección: Calle Eduardo Pondal, 8, 36003 Pontevedra

Teléfono: +34 886 214 894

Web: www.mareemonti.es

Menú especial - semana dedicada al sur de Italia

Sólo del 19 al 25 de septiembre de 2016



ENTRANTES

Berenjena a la parmesana

Pastel de berenjenas y mozzarella en láminas, tomate y trozos de Parmesano

PRIMER PLATO

"Zitoni alla genovese" (Campania)

Pasta larga servida con una salsa de tomate, cebolla, carne de vacuno que requiere una cocción larga

POSTRE

Dessert de Ricotta y peras

Tarta de Ricota enriquecida con pequeños trozos de peras

VINOS

Entrantes: *Falanghina D.O.C.G.* - Campania

Primer plato: *Aglianico Beneventano I.G.T.* - Campania

Precio: 18 € (IVA incluido)





Pasta Mito

Dirección: Calle Bolivia 9 – Mercado de Chamartín, 28016, Madrid

Teléfono: +34 911 649 724

Web: www.pastamito.com

Menú especial - semana dedicada al sur de Italia

Sólo del 19 al 25 de septiembre de 2016



ENTRANTES

Bruschetta con "Fiore Sardo DOP", miel y limón (Cerdeña)

Pan con queso de oveja fundido, miel y limón

PRIMER PLATO

Berenjena a la parmesana (Sicilia)

Milhojas de berenjenas horneada con salsa de tomate, queso mozzarella y parmesano rallado

SEGUNDO PLATO

Emperador a la Siciliana (Sicilia)

Emperador elaborado con salsa de tomate, aceitunas negras, anchoas, orégano y alcaparras

POSTRE

Cannoli Siciliani (Sicilia)

Barquillo relleno de Ricotta, chocolate y fruta confitada

VINOS

Entrantes: *Benevento Aglianico Mafardina I.G.P.* - Campania

Primer plato: *Benevento Aglianico Mafardina I.G.P.* - Campania

Segundo plato: *Benevento Falanghina Mafardina I.G.P.* - Campania

Postre: *Limoncello di Sorrento IGP IL CONVENTO* - Campania

Precio: 40 € (IVA incluido)





Pizzeria Piscina de Orba

Dirección: Partida Marjal, 6

03790 Orba (Alicante)

Teléfono: +34 965 583 372

Web: www.pizzeriapiscinadeorba.com

Menú especial - semana dedicada al sur de Italia
Sólo del 19 al 25 de septiembre de 2016



ENTRANTES

Salsiccia y Soppresata

Embutidos típicos de Basilicata y Calabria aromatizados con especias: hinojo silvestre, pimienta negra ecc.

PRIMER PLATO

“Cavatelli alla Sangioannara” (Sicilia)

Pasta de sémola de trigo de “Molino di Stigliano”, con salsa de tomate frito, ajo y albahaca

POSTRE

Cannoli e Sfogliatelle con Ricotta o crema

Barquillos o milhojas crujientes rellenos de Ricotta, chocolate y fruta confitada o crema pastelera

VINOS

Entrantes: *Piepoli Aglianco del Vulture D.O.C. Rosso* - Basilicata

Primer plato: *Piepoli Rosé Basilicata I.G.P.* - Basilicata

Postre: *Marsala D.O.C.* - Sicilia

Precio: 15 € (IVA incluido)





Restaurante Ponte Vecchio

Dirección: Calle del Profesor Adolfo Miaja de la Muela, 14
47014, Valladolid

Teléfono: +34 983 370 200

Web: www.restaurantepontevecthiovalladolid.com

Menú especial - semana dedicada al sur de Italia

Sólo del 19 al 25 de septiembre de 2016



ENTRANTES

Burrata con verduras a la plancha (Puglia)

Queso fresco relleno de crema de leche, acompañado de tomate confitado y verduras a la plancha

PRIMER PLATO

Ñoquis a la "Sorrentina" (Campania)

Ñoquis de patatas con salsa de tomate y albahaca, Parmigiano Reggiano y mozzarella

POSTRE

Cannoli Siciliani (Sicilia)

Barquillo relleno de Ricota, chocolate y fruta confitada

VINOS

Entrantes: *Chardonnay I.G.P. TENUTA SAN MARCO* - Puglia

Primer plato: *Neromora Irpina Aglianico D.O.C. Vinosia* - Campania

Postre: *Marsala Superiore D.O.C. Ambra Dolce Frazzitta* - Sicilia

Precio: 25 € (IVA incluido)





Trattoria Calahorra

Dirección: Padre Lucas, 3, Bajo 1, 26500 Calahorra

Teléfono: +34 941 129 526

Web: www.trattoriacalahorra.es

Menú especial - semana dedicada al sur de Italia

Sólo del 19 al 25 de septiembre de 2016



ENTRANTES

Berenjenas asadas en láminas (Campania)

Laminas de berenjenas fritas y gratinadas en el horno con salsa de tomate, queso Parmesano rallado y mozzarella de búfala de Campania

PRIMER PLATO

Pizza (Campania)

Pizza napolitana redonda

SEGUNDO PLATO

Bacalao Confitado

Bacalao confitado con salsa de tomate y albahaca, aceitunas Kalamata y alcaparras

POSTRE

Cassata Siciliana (Sicilia)

Tarta de bizcocho borracho rellena de frutas confitadas de temporada, acompañada de helado de Ricotta

VINOS

Entrantes: *Vino Regalei Rosato D.O.C.* - Sicilia

Primer plato: *Etna Rosso D.O.C.* - Sicilia

Segundo plato: *Branciforte Bianco I.G.T.* - Sicilia

Postre: *Marsala D.O.C.* - Sicilia

Precio: 35 € (IVA incluido)

