



*Nuestra*

*carta*

*Benvenuti Little Italy*

*Valdemoro*

*Gastro - Shop e Ristorante*

*Pasta non Basta*

Avda Mar Mediterráneo 117 Local 4

( entrada peatonal calle Atenea) Barrio El Restón

Valdemoro ( Madrid)

telf 638 774 957 - 91 435 91 09

Prenotazioni 91 435 91 09

Non dimenticare di visitare il nostro Gastro Shop

(Pasta secca, pasta fresca e ripiena, sughi a peso, vini, liquori, birre, formaggi, insaccati, pomodori, riso, biscotti, dolci...)

CHEF ABERANI GRAZIE PER LA TUA VALUTAZIONE

*Grazie mille*



Google



*vogliamo continuare a crescere insieme a te - Saluti Amici di Chef Aberani*

PRECIOS A MARZO 2023



# Pasta non Basta *Fatto per te con amore*

## Antipasti primi piatti da condividere



30 Burratina fresca



8,50 €

Un piatto fresco e prelibato come questo formaggio vaccino, a pasta filata e di forma rotonda, il suo aspetto esterno è simile a quello della mozzarella anche se all'interno la sua consistenza è molto più morbida e filante, è ripieno di crema di siero di latte e la sua consistenza è più morbida della cosiddetta stracciatella, viene accompagnata dai pomodorini e dalla nostra crema di aceto di Modena fatta in casa.

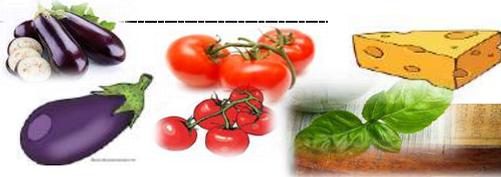


32 Caponata



10,90 €

Classico spezzatino siciliano fatto prevalentemente con melanzane, cipolle, sedano, pomodori, olive, ecc., tagliati finemente, cotti in olio d'oliva e accompagnati da capperi, è uno dei grandi classici della cucina del Sud Italia, potremmo classificarlo come un "pisto" ma dal sapore agrodolce che viene servito freddo.



33 Parmigiana



12,90 €

Originario della Sicilia e del Sud Italia, è come una lasagna di melanzane, con una salsa di pomodoro fatta in casa con basilico e accompagnata dal formaggio da cui prende il nome, il Parmigiano Reggiano.



35 Insalata della casa



9,50 €

Una sorpresa quotidiana dal sapore fresco, secondo l'estro dello Chef

31 Provolone al Forno



8,50 €

34 Suppli - serve 6 unità



6,50 €

I nostri taglieri di salumi portati direttamente dall'Italia

38 Tabla embutidos- affettati

crudo e cotto



PER 2 PAX -16,90€

PER 4 PAX -24,90€

(6 Varietà più formaggio parmigiano)

Ti invitiamo a conoscere meglio l'Italia attraverso i suoi insaccati, SU TABELLA O SULLE nostre pizze (mortadella pistacchio, mortadella tartufo, prosciutto cotto, bresaola, salame, speck, spanatta piccante, pancetta arrotolata, consultare le specifiche per le allergie in base al tipo di salsiccia e formaggi)



cesto di GRISSINI e pane



1,25 €

IVA incluso



Fatto per te con amore

Pasta non Basta

## carni riso salsiccia affettati



36 Carpaccio di Bresaola, la salsiccia per eccellenza, fette di manzo stagionato di colore viola. Ha la sua origine nel nord Italia, nella regione Lombardia, nelle vicine regioni delle Alpi. Tagliato a fettine sottili accompagnato da rucola su scaglie di Parmigiano Reggiano e innaffiato con crema di Aceto di Modena preparata dal nostro Chef. La Bresaola è per gli Italiani quello che è per noi il salume Leon,



14,50 €



37 Vitello tonnato o vitel toné. Ricetta tradizionale del tondo di manzo, marinato e cotto accompagnato da una deliziosa e rinfrescante salsa speciale con tonno, acciughe e capperi



14,50 €



## Risotto Arroces

40 Risotto quattro formaggi, quattro formaggi, una perfetta combinazione di formaggi fondenti con un tocco speciale di Gorgonzola

15,00 €



41 Risotto ai funghi porcini, ricetta del Nord Italia, dal sapore spettacolare grazie ai porcini.



15,00 €



42 Risotto frutti di mare, il nostro segreto è la selezione di ingredienti di qualità, un'autentica danza del mare.



15,00 €



Il risotto è un piatto della tradizione italiana preparato aggiungendo gradualmente al riso un brodo, insieme ad altri ingredienti. Prepariamo diverse salse, che rendono questo piatto una delizia, donando al nostro riso una consistenza cremosa all'esterno e un interno più caldo.dente ma sopra tutto un sapore incredibile, ecco perché questo piatto necessita di tempo di preparazione durante la cottura affinché risulti perfetto.

IVA incluso



Fatto per te con amore

## Pasta non Basta

La nostra selezione di pasta e lasagne

pasta fresca ripiena nel menu del ristorante

Le nostre paste sono così deliziose che non necessitano di sughi, basta un soffritto di burro e olio, accompagnate da pomodoro al naturale, provate il loro ripieno e rimarrete sorpresi da questo modo di mangiarle

### 69 tortelli di ricotta spinaci

Un abbinamento morbido ma delizioso grazie a Ricotta o Ricotta, mozzarella di bufala e spinaci (12 unità)

13,90 €

### 71 vele al tartufo

Se vi piacciono i sapori forti, questa pasta è una delizia per il palato grazie al suo ripieno cremoso con tartufo nero umbro e mascarpone e se volete potete accompagnarla con olio al tartufo. (12 unità)

15,00 €

### 72 stelle ai carciofi

Un equilibrio tra le scaglie dei carciofi, il Marpone, un tocco di Parmigiano e la dolcezza della pasta. (8 unità grandi)

14,90 €

### 73 sorrisi fichi

È senza dubbio il protagonista, per il suo ripieno, una combinazione di fichi tagliati a pezzetti, formaggio Caprino e mascarpone (8 unità grandi).

14,90 €

### 74 agnolotti ai porcini

Pasta circolare dal ripieno morbido e cremoso, dominato dal sapore inconfondibile dei funghi porcini tagliati a fettine, che ti trasporta nel nord Italia (8 unità grandi)

13,90 €

### 75 tortellini di carne

Pasta della tradizione, potete accompagnarla con un tocco di salsa di pomodoro e basilico fatta in casa per esaltare il sapore della carne.

12,50 €

### 70 trofie fresche al pesto

Tipo di pasta corta originaria della Liguria in provincia di Genova, famosa soprattutto per il pesto alla genovese, è fresca e, anche se non è farcita, vi piacerà il modo in cui viene cotta.

14,00 €

## lasagne

Le lasagne sono uno dei piatti più orgogliosi e deliziosi d'Italia con una storia lunga e interessante, e fedele alla ricetta tradizionale il nostro Chef ci prepara un'autentica prelibatezza degna dell'Impero Romano da cui proviene la sua origine. Fatto in casa e con i migliori ingredienti selezionati e cotti a fuoco lento.

### 76 Lasagne di Boletus

15,50 €

### 77 Lasagne di bolognese -Carne

14,50 €

### 78 Lasagna di verdure

13,50 €

lasagnas bajo pedido mínimo

### 79 Lasagne di cervo/frutti di mare/speck zucchine/anatra

PREZZO DA CONSULTARE  
IVA incluido ORDINE MINIMO 1KG



Pasta non Basta

Fatto per te con amore

La nostra selezione di pasta e sughi

Gnocchi di patata

55 salsa ai quattro formaggi

10,90 €

56 salsa pesto

12,90 €

57 Salsa di pomodorini freschi e basilico

10,00 €

da consultare

Spaghetti -Tagliatelle

58 salsa ai quattro formaggi

11,90 €

59 salsa olio e peperoncino

9,90 €

60 salsa arrabbiata

10,90 €

Tipico della città di Roma, sugo di pomodoro piccante con aglio e peperoncino, potete Chieuerere di ridurio o aumentarlo a Vostro piacimento

61 salsa bolognese

13,90 €

62 salsa Carbonara

13,90 €

Dire "pasta alla carbonara" significa dire la vera protagonista del nostro piatto, ingredienti come tuorlo d'uovo, pancetta (guanciale), pecorino o parmigiano e un tocco di pepe. In più, facendo a meno della panna siamo di fronte ad un piatto molto più leggero, sano e fedele alla tradizionale ricetta italiana, è la specialità dello Chef Aberani

63 Salsa Putanesca

13,90 €

Ha origine nel sud, nel napoletano, ha aglio e pomodoro, olive, Capperi e acciughe

64 Salsa di pomodorini freschi e basilico

10,90 €

65 Salsa Boletus

15,00 €

È fatto da una varietà di funghi italiani conosciuti come funghi porcini. Conosciuti come boletus edulis, crescono naturalmente nelle foreste italiane. In quelli della Lombardia, Toscana, Liguria, Piemonte o Veneto

66 Spaghetti nero di seppia al frutti di mare.

14,90 €

67 salsa pesto

13,90 €

Una combinazione di buon olio extra vergine di oliva, basilico fresco, parmigiano e pinoli

Rigatoni Macaroni

68 salsa alla amatriciana

11,90 €

È uno dei piatti più classici della cucina italiana. A base di guanciale stagionato, pomodoro e formaggio con una certa punta di pepe

Tutte le nostre salse fatte in casa sono cucinate seguendo la tradizionale ricetta italiana, con i migliori ingredienti, per realizzare un piatto squisito ed esaltare il sapore della nostra pasta.

IVA incluso



## Benvenuti Little Italy Valdemoro

### Selezione di pizze - menù ristorante



20 pizza margherita, la  
Clássica



9,00 €

21 pizza quattro formaggi (   
Cuatro quesos)



11,95 €

24 pizza speck rúcola e  
parmigiano



12,95 €

25 pizza prociutto cotto (   
jamón cocido)



11,95 €

22 pizza due gusti puoi  
abbinare due delle  
nostre pizze, oppure  
due salumi (ad  
eccezione della Ferrari)

13,95 €

26 pizza un'altra salsiccia, a  
scelta dalla nostra selezione  
(mortadella bolognese-  
pistacchio-tartufo, salame,  
speck, spianata piccante,  
Coppa di parma, pancetta  
arrotojata)

12,95 €



28 pizza di verdure  
saltata in padella sana e  
gustosa al forno

11,95 €

selezione di verdure secondo  
stagione e ispirazione dello  
Chef



27 pizza ferrari una combinazione di salmone affumicato del nostro  
chef, burrata e pomodori freschi (ricetta torinese) racconta la  
storia di una delle più grandi passioni italiane: le automobili. (la  
macchina Ferrari, Lamborghini, Maserati, Alfa Romeo, Lancia, Fiat  
) la nostra pizza è pura arte senza ruote

20,00 €



TAKE AWAY pizza disponibile solo in  
negozió

SCONTO DI € 1,95 - TRANNE MARGHERITA e  
FERRARI



## Nel menù i nostri dolci Fatti in casa

22 pancake con  
nutella/sciropo

3,50 €

15 Crostata

4,50 €

16 panna cotta con un  
pizzico di amarena

4,00 €

17 profiteroles ripieni di  
crema al mascarpone

5,95 €

18 tiramisù il nostro dessert  
stellato

5,95 €



19 mix di 3  
dessert diversi da  
condividere

12,50 €

20 cheesecake con un  
tocco di gorgonzola  
incredibile sapore fatto in  
casa

5,95 €

21 panettoni  
torrijas

4,50 €



Provate alcuni dei nostri dolci fatti in casa, come la panna cotta piemontese, simile allo sfornato, panna, latte, zucchero, gelatina e vaniglia accompagnata da una salsa di frutta, la crostata di pasta frolla, e il suo originale ripieno alla ciliegia, marmellata di pesche, o fragole, Profiteroles ripieni di una deliziosa crema al mascarpone, Tiramisù veneziano, specialità dello Chef Aberani, connubio di sapori di caffè, cacao e crema al Marcapone.

Si informano i nostri clienti che i contenitori da asporto avranno un costo aggiuntivo.

Raccomandiamo ai nostri clienti di avvisarci preventivamente di eventuali allergie e intolleranze, potete consultare il significato dei simboli allergici con il nostro personale di sala.

### Fatto per te con amore

CAFÉ SOLO O CON HIELO	1,40 €
CAFÉ CON LECHE	1,50 €
CAFÉ DESCAFEINADO MAQUINA	1,50 €
CAFÉ DESCAFEINADO SOBRE	1,50 €
CAPUCCINO	1,65 €
INFUSIONES	1,50 €
TÉ CON LECHE	1,60 €
COLA CAO	1,80 €

Prohibida la Venta de Bebidas Alcohólicas a menores de 18 años

Bebe con moderación es tu responsabilidad

### TABELLA DEI PREZZI DEI LIQUORI

- CAFÉ SOLO CON GRAPA ..... 2,50 € COPA GRAPPA BIANCA ..3,50€
- BOTELLA BOTELLA GRAPPA BIANCA CA DARIO ..... 19,95 €
- COPA APEROL DA 0,70..... 4,50 € SPRIZ .....5,00 €
- BOTELLA APEROL DA 0,70 ..... 20,00 €
- COPA LIQUORE LIMONCELLO 30% Z 70 CL .../ MELONCELLO CREMA... 3,50 €
- BOTELLA LIQUORE LIMONCELLO 30% Z 70 CL ..... 18,00 €
- COPA SOLO O CON HIELO WHISKY (JB CUTTY SARK BALLANTINES .... 5,00 €
- CUBATA WHISKY (JB CUTTY SARK BALLANTINES CUBATA..... 8,00 €
- COPA DE RON.....6,50 € CHUPITO 3,50€
- COPA DE AMARETTO.....3,50 €
- COPA DE GIN TONIC.../ CUBATA....8,00 €
- COPA MARTINI BIANCO/ROSSO.....4,00 €

10. BIANCO- MUSTATO DASTI BOKU MARAULIANO RY0054 Colore giallo paglierino alla vista, con sottili riflessi verdognoli e abbondante effervescenza. Tipico e varietale al naso, offre sfumature che ricordano chiaramente i fiori di pesco e l'albicocca. Dolce al palato, caratterizzato da una sottile freschezza e da una lunga persistenza. Storicamente il vino Moscato era conosciuto come vino da dessert. Il suo sapore leggero, frizzante e fruttato lo rende perfetto per il dopo pasto. Ciò è dovuto alla sua dolcezza, alla facilità di beva e al basso contenuto di alcol, tra 9° e 16° alcol.

PRECIO BOTELLA ... 17,00€.....

17. PROSECCO MILLESIMATO CARATI 073 REF. AT1520 Il Prosecco è il bianco italiano, generalmente frizzante dry o extra dry, potremmo raggrupparlo con il Cava che viene prodotto in Spagna, e lo champagne in Francia. Anche se il suo sapore è strettamente legato alle differenze che esistono tra i climi della regione della Catalogna, dove si produce la maggior parte del cava; dal Veneto, nel nord Italia, dove si trovano i vigneti utilizzati per produrre il prosecco; e lo Champagne, la zona del nord della Francia che dà il nome a questo stile di spumante

PRECIO BOTELLA ... 18,50 €.....

IVA incluido

