



*Nuestra
carta*

Bienvenido Little Italy en Valdemoro

Gastro - Shop y Restaurante

Pasta non Basta

Avda Mar Mediterráneo 117 Local 4

(entrada peatonal calle Atenea)

Barrio El Restón

Valdemoro (Madrid)

telf 91 4359109 - 638 774 957

Reservas 91 435 91 09

www.chefaberanigastroshop.com - chefaberani@gmail.com

No olvides visitar nuestro Gastro-shop

(Pastas secas, frescas y rellenas a granel, salsas al peso, vinos, licores, cervezas, quesos, embutidos, tomates, arroz, galletas, dulces..)

CHEF ABERANI AGRADECE SU VALORACIÓN COMPARTIENDO SU EXPERIENCIA CON SU FAMILIA Y AMIGOS, RECOMENDACIONES GOOGLE - RESEÑAS - REDES SOCIALES ...

Grazie mille



queremos seguir creciendo contigo - Saluti Amici di Chef Aberani

PRECIOS A FEBRERO 2024



Pasta non Basta

Entrantes - Antipasti Para compartir

Fatto per te con amore



30 Burratina fresca



8,90 €

Un plato fresco y delicioso como es este queso de leche de vaca, de pasta hilada y de forma redonda, su aspecto exterior es similar al de la mozzarella aunque en el interior su textura es mucho más suave y filamentosa, está rellena de crema de suero y su consistencia es más blanda la llamada stracciatella, viene acompañada de tomates y de nuestra Crema de Vinagré de Módena Casera.



32 Caponata



10,90 €

Guiso clásico de la cocina siciliana que se elabora principalmente con berenjenas, cebollas, apio, tomates, olivas, etc., finamente cortados, cocinados en aceite de oliva y acompañado de alcaparras. es uno de los grandes clásicos de la cocina del sur de Italia, podríamos catalogarlo como un "pisto" pero con sabor agridulce que se sirve frío.



33 Parmigiana



12,90 €

Típico de Sicilia y de Italia meridional, es como una lasaña hecha de berenjenas, con una salsa de tomate casera con albahaca y acompañada del queso que le dá nombre el parmigiano reggiano.



35 ensalada de la casa



10,90 €

Una sorpresa diaria de sabor fresco, según la inspiración del Chef

31 Provolone al Forno



8,90 €

34 Suppli - ración 6 unidades



7,90 €

Nuestras tablas de embutidos traídos directamente desde **Italia**



38 Tabla embutidos-affettati Crudo e Cotto

PARA 2 PAX -16,90€

PARA 4 PAX -24,90€

6 tipos además de queso parmigiano)



os invitamos a conocer mejor Italia a través de sus embutidos, (mortadela pistachio, mortadela tartufo, prosciutto cotto, bresaola, salame, speck, spianatta piccante, pancetta arrotolata, a consultar especificaciones alérgicos según tipo de embutido y quesos)

cesta extra de GRISSINI Y PAN

IVA incluido



1,50 €



Fatto per te con amore

Pasta non Basta

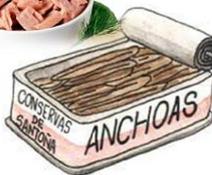
carnes, arroces y embutidos



36 Carpaccio di Bresaola , el embutido por excelencia lonchas de carne de ternera curada de un color púrpura. Tiene su origen al norte de Italia, en la región de Lombardía, en las comarcas cercanas de los Alpes. cortado en finas lonchas acompañado de rúcula sobre escamas de queso parmigiano reggiano y regada con crema de Vinagre de Módena elaborado por nuestro Chef. La bresaola es para los Italianos lo que para nosotros la cecina de León,



15,50 €



37 Vitello tonnato o vitel toné. Receta tradicional de carne redondo de ternera, marinada y cocinada acompañada de una deliciosa y refrescante salsa especial con atún, anchoas y alcaparras



15,50 €



Risotto Arroces

40 Risotto quattro formaggi, cuatro quesos, una combinación perfecta de quesos fundentes con un toque especial de la Gorgonzola



sin gluten

41 Risotto funghi porcini, receta del Norte de Italia, con un sabor espectacular gracias al boletus.



15,00 €



sin gluten



42 Risotto frutti di mare, nuestro secreto la selección de ingredientes de calidad, un autentico baile de frutos de mar.



sin gluten



15,00 €

El risotto es una comida tradicional italiana realizada añadiendo gradualmente un caldo al arroz, junto con otros ingredientes, nosotros te preparamos diferentes salsas, que hacen de este plato una delicia consiguiendo que nuestros arroces tengan una textura cremosa en su parte exterior y un interior más al dente pero sobre todo un sabor increíble, por eso este plato necesita su tiempo de preparación a la hora de cocinarlo para que salga perfecto.

IVA incluido



Fatto per te con amore

Pasta e Basta

Nuestra selección de pastas y lasagnas

pasta fresca rellena en Carta restaurante

Nuestras pastas son tan deliciosas que no necesitan salsas, solo un salteado de mantequilla y aceite, acompañadas de tomate natural, prueba su relleno y te sorprenderá esta forma de comerla

69 tortelli di ricotta spinaci

Una combinación suave pero deliciosa gracias al queso Ricotta o Requesón, mozzarella di bufala y espinacas (12 unidades) puede acompañarla, salteada con tomate fresco, con salsa de tomate y albahaca o Cuatro quesos

70 trofie fresche al pesto

Tipo de pasta corta originaria de la Liguria en la provincia de Génova, más popular por su salsa de pesto Genovés, es fresca, y aunque no está rellena, su forma de cocinarla, te encantará.

71 vele al tartufo

Si te gustan los sabores fuertes, esta pasta es regalo al paladar por su relleno cremoso con trufa negra de la Umbría y mascarpone y si lo quieres puedes acompañarla de aceite de trufa. (12 unidades)

72 Ravioloni con formaggio caprino, panceta, cipolla caramellata

Un equilibrio entre el queso cremoso de Cabra, bacon crujiente, y cebolla caramelizada (12 unidades)

73 sorrizi fichi

Sin duda es la estrella, por su relleno una combinación de higos cortados en pequeños trozos, queso de cabra y mascarpone (8 unidades grandes)

74 agnolotti ai porcini

Pasta circular un con relleno suave y cremoso, dominado por el sabor inconfundible del funghi porcini cortados en pequeños rozos, que transporta al norte de Italia (8 unidades grandes)

75 tortellini di carne

Pasta tradicional, puedes acompañarla con un toque de salsa de tomate y albahaca, Casero, para potenciar el sabor de la carne.

lasagnas

La lasagna es uno de los platos más orgullosos y deliciosos de Italia con una larga e interesante historia, y fiel a la receta tradicional nuestro Chef nos prepara un auténtico manjar digno del Imperio Romano desde donde procede su origen. Casera y con los mejores ingredientes seleccionadas y cocinados a fuego lento.

76 Lasagna de Boletus

15,50 €

77 Lasagna de bolognesa -Carne

14,50 €

78 Lasagna de verdura

13,50 €

lasagnas bajo pedido mínimo



79 Lasagna de venado/ marisco / speck calabacin / pato

PRECIO A CONSULTAR PEDIDO
IVA incluido MÍNIMO 1KG



Nuestra selección de pastas recomendadas con sus salsas

55 salsa cuatro quesos Rigatoni, Gnocchi, Tagliatelle, Spaghetti 11,90 €

Conocida por su sabor cremoso y llena de queso. Su textura al dente te hará disfrutar de la combinación de 4 de los quesos más sabrosos que existen, entre ellos el parmesano, y el gorgonzola

56 salsa pesto troffie, gnocchi, spaguetti, tagliatelle, 13,90 €

Una combinación de un buen aceite de oliva Virgen extra, albahaca fresca, queso y piñones

57 salsa de tomate y albahaca gnocchi, spaguetti, tagliatelle, rigatoni 10,00 €

Cocinada a fuego lento, con uno de los ingredientes italianos por excelencia los tomates pelados San Marzano que garantiza un plato delicioso y saludable, gracias a su sabor suave, único y equilibrado aromatizado con albahaca.

58 salsa olio y peperoncino spaguetti 10,00 €

Es una pasta, de pocos ingredientes pero muy sabrosa, gracias al peperoncino y sobre la base de pan rallado, también puedes darle el gusto de la anchoa para acompañarla.

59 salsa arrabiata spaguetti, tagliatelle 10,90 €

Típica de la ciudad de Roma, salsa de tomate picante con ajo y peperoncino, puedes pedir rebajar o aumentar a tu gusto

60 salsa bolognesa spaguetti, tagliatelle, rigatoni, tortellini 13,90 €

Tradicional, cocinada a fuego lento con verduras, con nuestra salsa de tomate San Marzano, y auténtica carne de ternera.

61 salsa Carbonara spaguetti, tagliatelle 13,90 €

Decir «pasta a la Carbonara» es decir de nuestro plato la auténtica estrella, ingredientes como Yema de huevo, panceta (guanciale), queso pecorino o parmigiano y un toque de pimienta. Además, al prescindir de la nata estamos ante un plato mucho más ligero y saludable y fiel a la receta tradicional italiana, es la especialidad del Chef Aberani

62 salsa Putanesca spaguetti, tagliatelle 13,90 €

Tiene su origen en el sur, en la Zona de Nápoles, lleva ajo y tomate, aceitunas, alcaparras y anchoas

63 salsa con verduras spaguetti, rigatoni 10,90 €

Se elabora a partir de una variedad de verduras al horno, saiteada con aceite y si te apetece puedes darle un toque con salsa de tomate.

64 salsa Boletus spaguetti, tagliatelle, rigatoni 14,90 €

Se elabora a partir de una Variedad de setas italiana conocida como funghi porcini. conocidas como boletus edulis, crecen de manera natural en los bosques de Italia. en los de Lombardía, la Toscana, la Liguria, el Piemonte o el Véneto, si te apetece puedes darle un gusto con un Chorrito de aceite de trufa.

65 Spaghetti nero di seppia al frutti di mare. 14,90 €

De sabor intenso a mar, Creado con nuestros spaghetts de tinta de Calamar, nuestra salsa de tomate que acompañan los frutos deliciosos di mare.

66 Salsa al salmone spaguetti, rigatoni 14,90 €

De sabor cremoso, un plato de mar, regado con nata, whisky y salmón ahumado

67 salsa a la amatriciana rigatoni 11,90 €

Es una de las mas clásicas de la cocina italiana. A base de papada curada (guanciale), tomate y queso con un cierto toque de pimienta

Todas nuestras salsas Caseras se cocinan siguiendo la receta tradicional italiana, con los mejores ingredientes, para hacer un plato exquisito y potenciar el sabor de nuestras pastas

IVA incluido



Selección de Pizzas - carta restaurante

telf 91 4359109 - 638 774 957

Fatto per te con amore

20 pizza margherita, la clásica



9,00 €

21 pizza quattro formaggi (Cuatro quesos)



11,95 €

22 pizza speck rúcula y parmigiano



12,95 €

23 pizza prociutto cotto (jamón cocido)



11,95 €

24 pizza dos gustos puedes combinar dos de nuestras pizzas , o dos embutidos (a excepción pizza Ferrari y pizza blanca

13,95 €

25 pizza otro embutido , a elegir uno entre nuestra selección (mortadela bologna- pistachio-tartufo ,salame, speck,spianata piccante, coppa di parma, pancetta arrotolata)

12,95 €



26 pizza de vegetales al horno saludable y sabrosa



verdura de temporada



11,95 €

27 PIZZA blanca, sobre una base de salsa de pesto casera y tomates frescos, se corona con una burrata regada con nuestra deliciosa crema de módena.



15,00 €

28 pizza ferrari una combinación de salmón ahumado por nuestro Chef, burrata, y tomates frescos (receta de Torino) se trata de mostrar la historia de una de las mayores pasiones de Italia: los coches.(la macchina Ferrari, Lamborghini, Maserati, Alfa Romeo, Lancia, Fiat) nuestra pizza es puro arte sin ruedas



20,00 €



suplemento PINSA ROMANA - consultar disponibilidad

2, 00 EUROS SOBRE TODOS LOS GUSTOS

Se informa a nuestros clientes que los envases take away tendrán un pequeño coste adicional .

TAKE AWAY pizza solo disponible recogida en tienda

DESCUENTO DE 1,95 € - EXCEPTO MARGHERITA, FERRARI y BIANCA