

TONINO'S
C U C I N A I T A L I A N A

ANTIPASTI

Selección de panes

Pan 2,00 // Pan con ajo 2,30 // Pan con queso 3,50 //
Pan con queso y guanciale 4,20.

Focaccia 5,50€

Auténtica focaccia italiana con tomates, cebolla y aceitunas.

Ensalada Caprese 12,00€

Cherrys confitados y rúcula.

Provolone 11,00€

Con crema de tomates secos.

Mejillones a la Napolitana 10,50€

Receta casera.

Alcachofas fritas 11,90€

con crema de parmesano y aceite de trufa.

Ensalada de burrata 14,50€

Con fruta de temporada.

Parmigiana auténtica 12,50€

Clásica lasagna Napolitana de berenjena.

Carpaccio de wagyu 17,00€

Con rúcula, parmesano & pimienta de Sichuan.



ANTIPASTI

PASTAS

Carbonara de la nonna 12,90€

Yema, pecorino & pimienta.

Bucatini con bolognesa 13,40€

Tagliatelle trufado 17,50€

Fusillone al pesto 16,50€

con tomates cherrys y straciatella.

Taglione nero 17,50€

con langostinos y gambas

Orecchiette a la zozzona 13,40€

Paccheri con ragú 14,90€

Gnocchi 4 quesos 14,50€

Fiocchi de pera y gorgonzola 14,50€

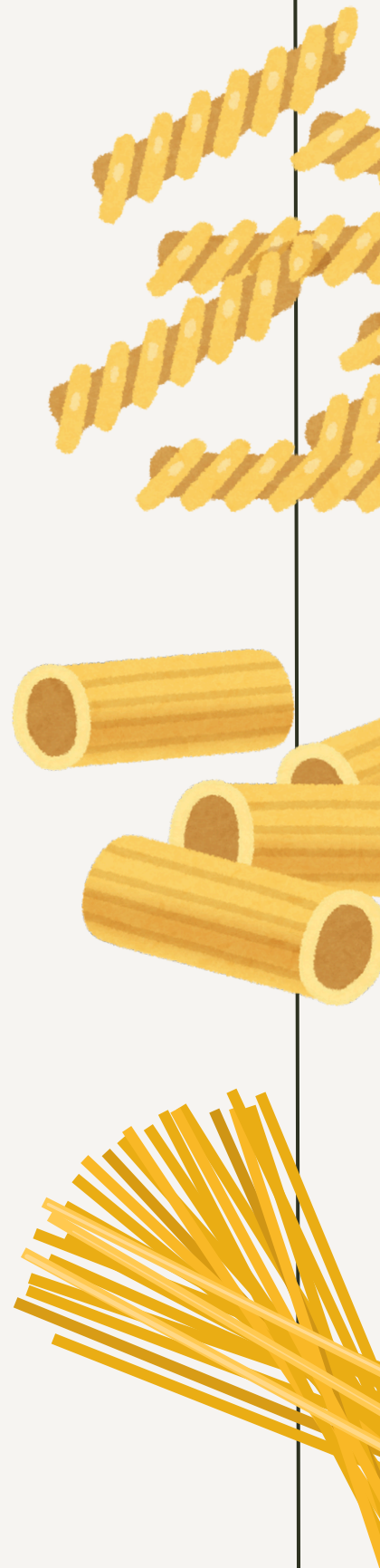
Rigatoni 14,50€

Con Nduja picante, straciatella y miel

Lasagna clásica 17,50€

Con bechamel, carne de ternera y tomate.

Risotto al tartufo 16,50€



PASTAS

PIZZAS

CLÁSICAS

Margarita 9,90€

Tomate San Marzano y mozzarella fior di latte.

Pepperoni 12,50€

Salami italiano, levemente picante.
Extra de pepperoni 1€ & huevo frito 2€.

Proscuitto e funghi 12,50€

Jamón cocido y champiñón fresco laminado.

4 quesos 16,50€

Gorgonzola, Grana Padano, scamorza ahumada y mozzarella.

GOURMET

Mortadela y burrata 17,50€

Con pesto de pistachos.

Carbonara 12,90€

Con su yema y guanciale.

Tartufata 15,00€

Con portobello & porchetta.

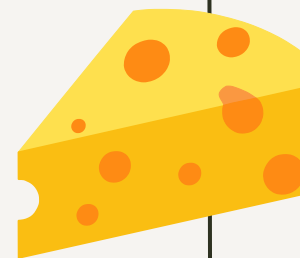
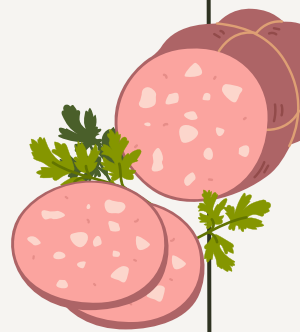
Alcachofa con papada ibérica 17,50€

Calzone ibérico 16,50€

Con jamón ibérico, parmesano y rúcula.

Pistacho con calabacín 13,90€

Con tomates cherry semisecos.



PIZZAS

CARNES

Albóndigas de la abuela

12,50€

Con nube de Grana Padano.

Milanesa de pollo

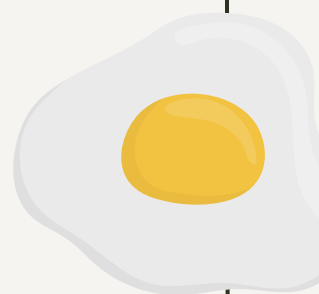
13,50€

Puedes añadir: huevo frito +2€, parmesano +1,5€, salsa tartufata +2,5€ y/o mahonesa de carne por +1,5€.

Milanesa de cerdo

14,50€

Puedes añadir: huevo frito +2€, parmesano +1,5€, salsa tartufata +2,5€ y/o mahonesa de carne por +1,5€.



CARNES

POSTRES

Tiramisú de la nonna 6,50€

Tiramisu de pistacho 8,50€

Pizza roll de lotus o de nutella 8,00€

Tarta árabe limón pie 6,90€

Mini Gelato 7,50€

Affogato 5,00€



POSTRES

BEBIDA

VERMUTS

<i>Cinzano</i>	3,00€
<i>Izaguirre</i>	3,00€
<i>Cinzano 1757</i>	4,00€
<i>Doña Pendeja</i>	3,00€
<i>Martini Rubino</i>	3,30€
<i>Martini Ambrato</i>	3,30€
<i>La quintinye</i>	6,00€

CÓCTELES

<i>Aperol Spritz</i>	5,50€
<i>Aperol Tonino's</i>	5,50€
<i>Limoncello Spritz</i>	5,50€
<i>Martini Fiero Spritz</i>	6,00€
<i>Bellini</i>	6,00€
<i>Negroni</i>	6,00€



BEBIDA

VINOS ITALIANOS

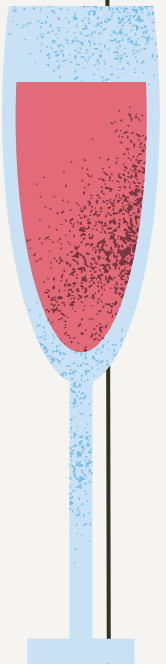
BLANCOS

<i>Maculan Vespaiolo</i>	24,00€
<i>Zabú Grillo</i>	16,00€
<i>Cantina Lavis</i>	18,00€
<i>Tenute Soletta Chimera</i>	29,00€
<i>Pinot Blanco Terlano</i>	29,00€



ESPUMOSOS Y LAMBRUSCOS

<i>Lambrusco Rosato Riunite</i>	13,50€
<i>Lambrusco Grasparossa Di Castelvetro</i>	14,00€
<i>Prosecco Follador</i>	24,00€
<i>Petalo Vino Moscato Spumante</i>	16,50€
<i>Ceretto Moscato D'Asti</i>	28,00€



VINOS ITALIANOS

VINOS ITALIANOS

TINTOS

<i>Tormaresca Neprica Primitivo</i>	24,00€
<i>Pipoli Aglianico del Vulture</i>	18,00€
<i>Produttori del Barbaresco</i>	54,00€
<i>Cinque Autoctoni Edizione 20</i> <i>Fantini Farnese</i>	44,00€
<i>Le Difese, Tenuta San Guido</i>	38,00€
<i>Brogogno Barbera D'Alba</i>	31,00€
<i>Banfi Chianti Classico Riserva</i>	29,00€
<i>Borgogno No Name Nebbiolo</i>	49,00€
<i>Terlano Siebeneich Riserva</i>	41,00€
<i>Rosso Di Montalcino, Biondi-Santi</i>	82,00€
<i>Brunello Di Montalcino, Biondi-Santi</i>	198,00€
<i>Costa de Amalfi Furore, Marisa Cuomo</i>	58,00€
<i>Serralunga D'Alba, Barolo Fontanafredda</i>	60,00€
<i>Sassicaia, Tenuta San Guido</i>	455,00€



VINOS

ESPUMOSOS

<i>Raventós Blanc de Blancs</i>	24,00€
<i>Joseph Perrier Brut</i>	64,00€
<i>Ayala Blanc de Blancs</i>	65,00€
<i>Delamotte</i>	54,00€
<i>Jeeper Rosé</i>	72,00€
<i>Cristal Louis Roederer</i>	340,00€

BLANCOS

<i>Doña Pendeja Verdejo</i>	18,00€
<i>Jose Pariente</i>	20,00€
<i>Pazo San Mauro</i>	25,00€
<i>Belondrade y Lurton</i>	54,00€
<i>La Revelia</i>	32,00€
<i>Viognier</i>	28,00€

ROSADOS

<i>Sinfo</i>	16,00€
--------------	--------



VINOS

VINOS

TINTOS

<i>Finca Resalso</i>	19,00€
<i>Tarsus</i>	18,00€
<i>Cepa Gavilán</i>	24,00€
<i>Rejadorada</i>	18,00€
<i>La Provincia</i>	26,00€
<i>Conde de San Cristóbal</i>	28,00€
<i>Arzuaga Crianza</i>	30,00€
<i>Palacio de Villachica Crianza</i>	29,00€
<i>Dehesa de los Canónigos Crianza</i>	34,00€
<i>Malleolus</i>	42,00€
<i>Tomás Postigo 3er año</i>	42,00€
<i>Pintia</i>	69,00€
<i>Macán Clásico</i>	62,00€
<i>Finca Dofi</i>	84,00€
<i>Vega Sicilia Unico</i>	360,00€



VINOS

DISFRUTE DE LA AUTÉNTICA CUCINA ITALIANA EN CASA

PEDIDOS Y RESERVAS EN EL
983 17 30 04

*Todos los precios están en Euros (€)
Suplemento de terraza 0,50€*

TONINO'S
CUCINA ITALIANA