

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

ANTIPASTI

SELECCIÓN DE PANES

Pan 1,85 // Pan con ajo 2,10 // Pan con queso 2,50
// Pan con queso y guanciale 2,90.

ENSALADA CAPRESE 12

Tomate de temporada, stracciatella, crema
de aceituna negra & albahaca.

ENSALADA GIUSEPPE 14

Pollo tempura, gorgonzola, nueces &
manzana.

CARPACCIO DE WAGYU 17

con rúcula, parmesano & pimienta
de Sichuan.



PARMIGIANA 12,50

Nuestra versión de la lasaña de berenjena.

BURRATA ARTESANA 16

con alcachofa & albahaca.

PROVOLONE

AL HORNO 11

con crema de tomates secos.

MEJILLONES A LA

NAPOLITANA 10,50

LAS PASTAS

CADA SALSA, TIENE SU PASTA

NUESTRO CHEF HA DISEÑADO UNAS RECETAS DONDE
COMBINA DE LA MEJOR MANERA POSIBLE CADA SALSA
CON CADA FORMA DE PASTA



Rigatoni



Paccheri



Penne



Ravioli



Fusillone



Fiochi



Spaghetti



Tagliolini Nero



Bucatini



Parppadelle



Lasagna



Recomendación del chef

Suplemento en terraza 0,50€

CARBONARA DE LA NONNA 12,90

Yema, pecorino & pimienta.



PACCHERI DA VITTORIO 13,40

con salsa di pomodoro spettacolare.

PAPPARDELLE TRUFADO 17,50

Con crema de trufa, alcachofa y champiñón Portobello.

FUSILLONE AL PESTO 16,50

con burrata & crujiente de calabacín.

SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS 13,40

y salsa de tomate casero.

RIGATONI CON MORCILLA Y HABITAS 12,90

TAGLIOLINI NERO 17,50

con gambón, chipirón & salsa de cigalas.

LUMACONI CON BOLOGNESE CASERA 13,40

con parmesano DOP, 24 meses.



RIGATONI CON NJUDA PICANTE, STRACCIATELLA Y MIEL 14,50

Nuestra salsa picante, acompañada de la sobrasada calabresa.

RAVIOLONI RELLENO DE SALMÓN 14,50

con salsa agri dulce y aguacate.

FIOCCHI RELLENO DE PERA Y GORGONZOLA 14,50



LASAGNA CLÁSICA 17,50

con bechamel, carne de ternera y tomate.

RISOTTO AL TARTUFO 16,50

¡PREGUNTE POR NUESTRA PASTA DE LA SEMANA Y POR LAS PASTAS SIN GLUTEN!



Recomendación del chef

Suplemento en terraza 0,50€

LA PIZZA DEL TONINO'S

**NI ROMANA, NI NAPOLITANA
¡LA DE TONINO'S!**

**SEGUIMOS UNA RECETA PROPIA, CON UNA RICA
MASA CASERA Y LOS MEJORES INGREDIENTES:
TOMATE SAN MARZANO Y MOZZARELA FIOR DI LATTE.**

**DOS HARINAS. FERMENTACIÓN LENTA,
MUY LENTA PARA UNA BUENA DIGESTIÓN.**

CLÁSICAS

MARGARITA 9,90

La más básica. Tomate San Marzano y mozzarella fior di latte.

PROSCIUTTO

E FUNGHI 12,50

Jamón cocido y champiñón fresco laminado.

PEPPERONI 12,50

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

4 FORMAGGI 12,50

Gorgonzola, Grana Padano, scamorza ahumada y mozzarella.

GOURMET



MORTADELA IGP Y BURRATA 17,50

con pesto de pistachos.

CARBONARA 12,90

con su yema y guanciale.

TARTUFATA 15

con portobello & porchetta.

GAMBAS AL AJILLO 14,50

ALCACHOFA CON PAPADA IBÉRICA DE JOSELITO 17,50

y aceituna Leccina.

CECINA DE WAGYU 22

con huevos de codorniz.



Recomendación del chef

Suplemento en terraza 0,50€

CARNES

ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA 12,50

con nube de Grana Padano.

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€.*

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€.*

POSTRES Y MERIENDAS

PIZZA ROLL DE NUTELLA 8

PIZZA ROLL DE CREMA LOTUS 8

TIRAMISÚ DE LA NONNA 6,50

TARTA CRUJIENTE DE LIMÓN 7

TARTA DE QUESOS ITALIANOS 7

MINI GELATI 7,5

AFFOGATO 5

Helado de vainilla con café solo

VERMUTS

CINZANO 3

IZAGUIRRE 3

CINZANO 1757 4

DOÑA PENDEJA 3

MARTINI RUBINO 3,30

MARTINI AMBRATO 3,30

LA QUINTINYE 6

CÓCTELES

APEROL SPRITZ 5,50

APEROL TONINO'S 5,50

LIMONCELLO SPRITZ 5,50

MARTINO FIERO 6

BELLINI 6

NEGRONI 6

MALAVITA SOUR 7

BLOODY MARY 7

VINOS ITALIANOS

BLANCOS

MACULAN VESPAIOLO VÉNETO **24**
Variedad: Vespaiola

ZABÙ GRILLO SICILIA **16**
Variedad: Grillo

PINOT GRIGIO, CANTINA LAVIS TRENTINO **18**
Variedad: Pinot Grigio

TENUTE SOLETTA CHIMERA CERDEÑA **29**
Variedad: Vermentino di Sardegna

PINOT BLANCO TERLANO ALTO ALDIGE **29**
Variedad: Pinot Blanco

ESPUMANTES Y LAMBRUSCOS

LAMBRUSCO ROSATO RIUNITE EMILIA **13,50**
Variedad: Marani y Salamino

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO **14**
ROMAGNA EMILIA Variedad Grasperrosa

PROSECCO FOLLADOR TREVISO **24**
Variedad: Glera

PETALO VINO MOSCATO SPUMANTE TREVISO **16,50**
Variedad: Moscatel

CERETTO MOSCATO D'ASTI PIAMONTE **28**
Variedad: Moscatel

TINTOS

TORMARESCA NEPRICA PRIMITIVO <i>PUGLIA</i>	24
<i>Variedad: Primitivo</i>	
PIPOLI AGLIANICO DEL VULTURE <i>BASILICATA</i>	18
<i>Variedad: Aglianico</i>	
PRODUTTORI DEL BARBARESCO <i>PIAMONTE</i>	54
<i>Variedad: Nebbiolo</i>	
CINQUE AUTOCTONI EDIZIONE	44
20 FANTINI FARNESE <i>ABRUZZO</i>	
<i>Variedad: Malvasia nera, Montepulciano, Negroamaro, Primitivo, Sangiovese</i>	
LE DIFESE, TENUTA SAN GUIDO <i>TOSCANA</i>	38
<i>Variedad: Cabernet Sauvignon y Sangiovese</i>	
BORGOGNO BARBERA D'ALBA <i>BAROLO</i>	31
<i>Variedad: Barbera d'Alba</i>	
BANFI CHIANTI CLASSICO RISERVA <i>TOSCANA</i>	29
<i>Variedad: Sangiovese</i>	
BORGOGNO NO NAME NEBBIOLO <i>LANGHE</i>	49
<i>Variedad: Nebbiolo</i>	
TERLANO SIEBENEICH RISERVA <i>ALTO ADIGE</i>	41
<i>Variedad: Merlot</i>	
ROSSO DI MONTALCINO, BIONDI-SANTI <i>TOSCANA</i>	82
<i>Variedad: Sangiovese</i>	
BRUNELLO DI MONTALCINO, BIONDI-SANTI <i>TOSCANA</i>	198
<i>Variedad: Sangiovese</i>	
COSTA DE AMALFI FURORE, MARISA CUOMO	58
<i>COSTA AMALFITANA</i>	
<i>Variedad: Aglianico y Piediroso</i>	
SERRALUNGA D'ALBA, BAROLO FONTANAFREDDA	60
<i>PIAMONTE</i>	
<i>Variedad: Nebbiolo</i>	
SASSICAIA, TENUTA SAN GUIDO <i>TOSCANA</i>	455
<i>Variedad: Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc</i>	

ESPUMOSOS

RAVENTÓS BLANC DE BLANCS	24
JOSEPH PERRIER BRUT	64
AYALA BLANC DE BLANCS	65
DELAMOTTE	54
JEEPER ROSÉ	72
CRISTAL LOUIS ROEDERER	340

VINOS NACIONALES

BLANCOS

DOÑA PENDEJA VERDEJO	18
JOSÉ PARIENTE	20
PAZO SAN MAURO	25
BELONDRADÉ Y LURTON	54
LA REVELIA	32
VIOGNIER	28

ROSADOS

SINFO	16
--------------	-----------

TINTOS

FINCA RESALSO	19
----------------------	-----------

TARSUS	18
---------------	-----------

CEPA GAVILÁN	24
---------------------	-----------

REJADORADA	18
-------------------	-----------

LA PROVINCIA	26
---------------------	-----------

CONDE DE SAN CRISTÓBAL	28
-------------------------------	-----------

ARZUAGA CRIANZA	30
------------------------	-----------

PALACIO DE VILLACHICA CRIANZA	29
--------------------------------------	-----------

DEHESA DE LOS CANÓNICOS CRIANZA	34
--	-----------

MALLEOLUS	42
------------------	-----------

TOMÁS POSTIGO 3º AÑO	42
-----------------------------	-----------

PINTIA	69
---------------	-----------

MACÁN CLÁSICO	62
----------------------	-----------

FINCA DOFÍ	84
-------------------	-----------

ÚNICO DE VEGASICILIA	360
-----------------------------	------------

**DISFRUTE DE LA AUTÉNTICA
CUCINA ITALIANA EN CASA**

PEDIDOS Y RESERVAS EN EL 983 17 30 04

*Amo far la bella
vita a Tonino's!*