



*Nuestra
carta*

Bienvenido Little Italy en Valdemoro
Restaurante

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

Reservas 91 435 91 09

Consulta Nuestros platos de productos sin gluten y vegetarianos

No olvides visitar nuestro Gastro-shop

(Pastas frescas y salsas al peso, vinos, cervezas, quesos, embutidos, tomates, pastas secas, dulces..)



Pasta non Basta

Fatto per te con amore

Entrantes – Antipasti

Para compartir



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 straciatella. La palabra "burrata" significa "mantecoso" en italiano, viene acompañada de tomates y de nuestra crema de vinagr  de Módena Casera.



32 Caponata

10,90 €

Guiso clásico de la cocina siciliana que se elabora principalmente con berenjenas, 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 "pisto" porque son verduras Veraniegas -berenjena y tomate- animada con cebolla, acompañadas de aceitunas verdes, alcaparras y apio, ingredientes poco comunes en el pisto, sobre todo por su sabor agridulce y por servirse fría.



33 Parmigiana

12,90 €

T pico 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 da nombre el parmigiano reggiano.



35 ensalada de la casa

8,90 €

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

Nuestras tablas de embutidos directamente desde **Italia**



38 Tabla embutidos para dos

15,95 €

39 Tablas embutidos para cuatro

21,95 €

os invitamos a conocer mejor Italia a través de sus embutidos, (mortadela pistachio, mortadela tartufo, prosciutto cotto, bresaola, salame, speck, pancetta, spianata piccante)

Cesta extra de **GRISSINI Y PAN**

IVA incluido



1,00 €



Fatto per te con amore

Pasta non Basta

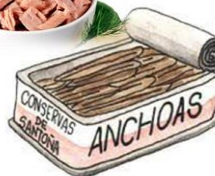
carnes, arroces y embutidos



36 Carpaccio di Bresaola, el embutido por excelencia lonchas de carne de ternera curada durante dos o tres meses, desde su etapa cruda, en la que es oscura, hasta que toma 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 parmesano 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,



13,90 €



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



15,00 €



Risotto Arroces

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

15,00 €

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



15,00 €

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



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 non Basta

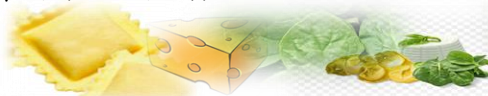
nuestra selección de pastas y lasagnas

pasta fresca rellena en Carta restaurante

Nuestras pastas son tan deliciosas que no necesitan salsas, solo un salteado de mantequilla y aceite, acompañadas con 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



13,90 €

70 trofie fresche al pesto

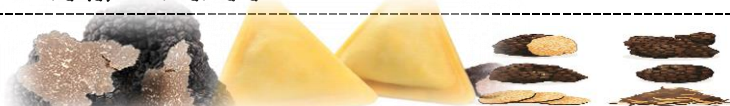
Tipo de pasta corta originaria de la Liguria en la provincia de Génova, más popular por su salsa de pesto Genovés, es fresca, y aunque no está rellena, su forma de cocinarla, te encantará.



13,90 €

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.



15,00 €

72 stelle ai carciofi

Un equilibrio entre las escamas de las alcachofas, el queso mascarpone, un toque de parmesano y la dulzura de la pasta.



14,90 €

73 sorrisi fichi

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



14,90 €

74 agnolotti ai porcini

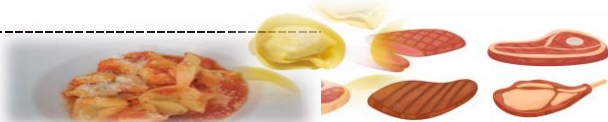
Pasta circular un con relleno suave y cremoso, dominado por el sabor inconfundible del funghi porcini cortados en pequeños trozos, que transporta al norte de Italia



13,90 €

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.



12,00 €

lasagnas

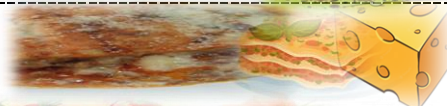
La lasagna es uno de los platos más orgullosos y deliciosos de Italia con una larga e interesante historia, y fiel a la receta tradicional nuestro Chef nos prepara un auténtico manjar digno del Imperio Romano desde donde procede su origen. Casera y con los mejores ingredientes seleccionadas y cocinados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

76 Lasagna de Boletus



15,00 €

77 Lasagna de bolognesa -Carne



13,90 €

78 Lasagna de verdura



12,90 €

lasagnas bajo pedido mínimo



79 Lasagna de venado/ marisco / speck calabacin / pato

PRECIO A CONSULTAR PEDIDO
IVA incluido MÍNIMO 1KG



nuestra selección de pastas

Gnocchi di patata

55 salsa cuatro quesos



10,90 €

56 salsa pesto



11,90 €

57 salsa de tomates



10,00 €

Spaghetti -Tagliatelle

58 salsa cuatro quesos



11,90 €

59 salsa olio y peperoncino



9,90 €

60 salsa arrabiata



10,90 €

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

61 salsa bolognesa



12,90 €

62 salsa Carbonara



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

63 Salsa Putanesca



13,90 €

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

64 Salsa de Tomates frescos



10,90 €

65 Salsa Boletus



15,00 €

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

66 Spaghetti nero di seppia al frutti di mare.



14,90 €

67 salsa pesto



12,90 €

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

68 salsa a la amatriciana



11,90 €

Es una de las más 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



Bienvenido Little Italy en Valdemoro

pizzas, postres y cafés

Pizza Crea a tu gusto - carta restaurante

<p>20 pizza margherita, la clásica</p>  <p>9,00 €</p>	<p>21 pizza quattro formaggi (Cuatro quesos)</p>  <p>11,95 €</p>
<p>24 pizza speck rúcula y parmigiano</p>  <p>12,95 €</p>	<p>25 pizza prociutto cotto (jamón cocido)</p>  <p>11,95 €</p>
<p>22 pizza dos gustos , puedes combinar varios sabores</p>  <p>13,95 €</p>	<p>26 pizza otro embutido mortadela, salame, speck, pancetta, spianata piccante</p>  <p>12,95 €</p>
<p>27 pizza ferrari una combinación de salmón ahumado por nuestro Chef, burrata, y tomates frescos</p>  <p>20,00 €</p>	



CAFÉ SOLO O CON HIELO	1,30 €
CAFÉ CON LECHE	1,40 €
CAFÉ DESCAFEINADO MAQUINA	1,40 €
CAFÉ DESCAFEINADO SOBRE	1,45 €
CAPUCCINO	1,65 €
INFUSIONES	1,50 €
TÉ CON LECHE	1,60 €
COLA CAO	1,80 €

TAKE AWAY

DESCUENTO DE 1,95 € - EXCEPTO MARGHERITA y FERRARI

Y si quieres, puedes sugerirnos algún otro ingrediente consulta al Chef y te lo servimos precio sujeto a variación y disponibilidad

No olvides visitar nuestro Gastro Shop

Nuestros postres CASEROS en carta y cafés italianos

<p>15 Crostata</p> <p>4,50 €</p>	<p>19 mix de 3 postres a compartir</p> <p>11,95 €</p>
<p>16 panna cotta con un toque de amarena</p> <p>4,50 €</p>	<p>20 tarta de queso con un toque de gorgonzola increíble sabor Casero</p> <p>5,95 €</p>
<p>17 profiteroles rellenos de crema mascarpone</p> <p>5,95 €</p>	
<p>18 tiramisú nuestro postre estrella</p> <p>5,95 €</p>	

Prueba algunos de nuestros postres caseros, como la panna cotta de la región de Piamonte, similar al flan, nata, leche, azúcar, gelatina y vainilla acompañado de una salsa de fruta. La crostata hecha a base de pasta frolla, y su relleno original con la mermelada de cereza, melocotón, o fresa. Los profiteroles rellenos de una deliciosa crema de mascarpone. El Tiramisú de Venecia, la especialidad de Chef Aberani, una combinación de sabores del café, el cacao y la crema marcapone.

IVA incluido