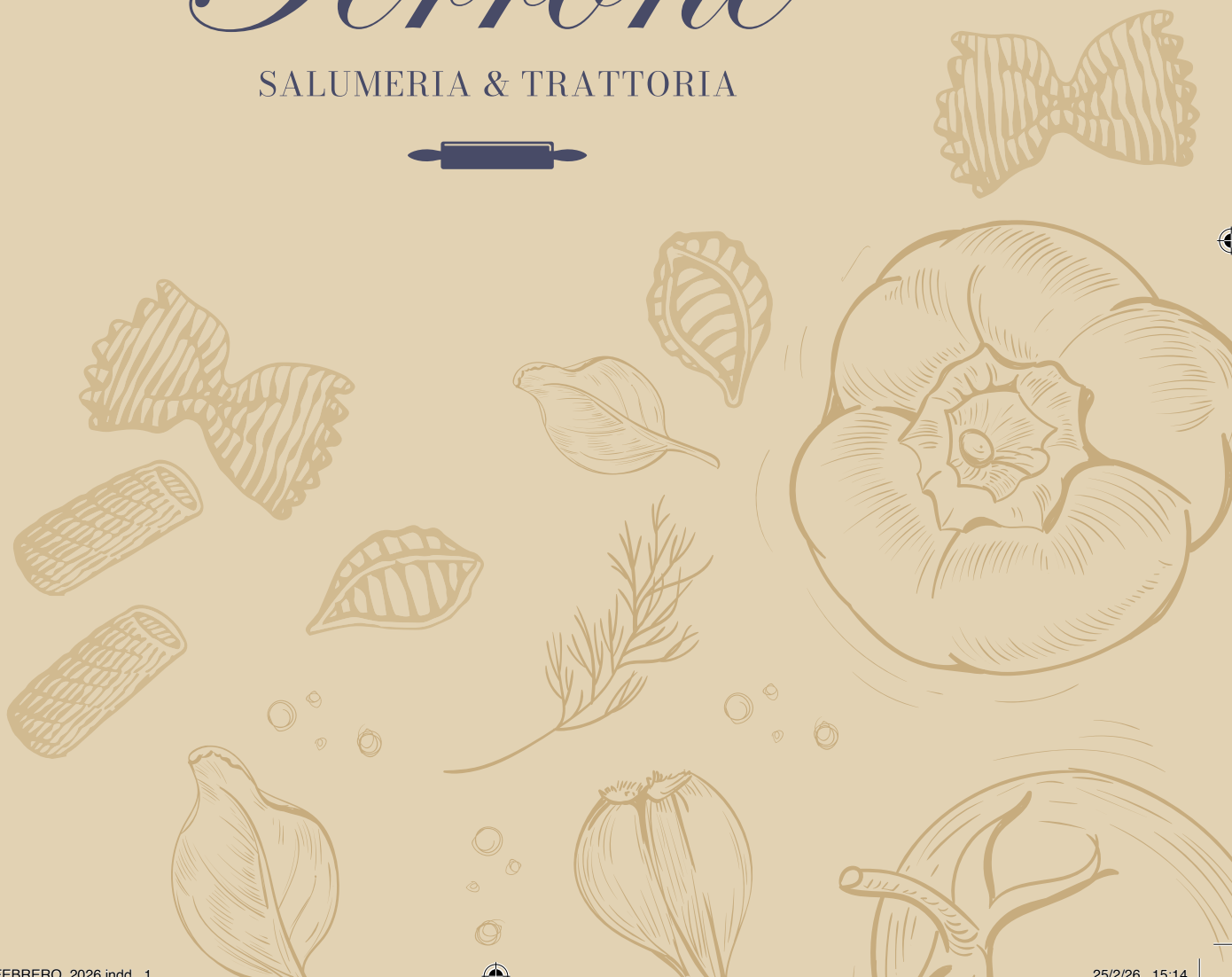




# *Terrone*

SALUMERIA & TRATTORIA







## ANTI PASTI DA CONDIVIDIRE

### ENSALADAS

**CAPRESE** - tomate rosa laminado, pesto tradicional elaborado con aceite de oliva virgen extra y burrata 🍷🍷 12,5

**¡AVE CAESAR!** - lechuga romana y croûtons con jugo de limón, aceite de oliva, huevo, salsa Worcestershire, anchoas, ajo, mostaza de Dijon, queso parmesano y pimienta negra. Servida en tulipa 🍷🌿🍷🍷🍷 12,5

**GARIBALDI** - burrata, pesto y tomates cherry horneados con reducción de Marsala 🍷🍷🍷 13,5

### ¡DA MANGIARE TUTTO! (ANTIPASTI)

**UOVO AL TARTUFO** - yema de huevo de corral, caviar de trufa negra y crema de funghi 🍷🍷 14,9

**PARMIGIANA** - di melanzana al horno tradicional de leña: berenjenas laminadas, salsa de tomate, albahaca, calabacín, prosciutto cotto y mozzarella y fontina 🍷🌿 12,5

**CHICKEN ITALY** - tiras de pollo empanadas al estilo Toscano acompañadas de dos salsas: de queso y barbacoa 🍷🌿 10,5

**¡TERRONE!** - frico con patate tartufate: patatas fritas, carne picada, bechamel, oregano, caviar de trufa y selección de quesos italianos 🍷🌿 9,9

**POLPO E BRACI** - pulpo a la brasa con pesto y parmentier de patatas al tomate seco 🍷🍷 18,5

**CARCIOFO** - Alcachofas confitadas con foie, crema de gorgonzola y pecorino y guanciale 🍷 7,5/ud.

**CANNELLONI** - Canelón de boletus con bechamel trufada 🍷🌿🍷 11,5

Canelón Palas - canelón tradicional de ragú y foie, gratinado al horno tradicional de leña 🍷🌿🍷 11,5



# LA SALUMERIA

## FORMAGGI E SALUMI

1/2 porción

porción

### FOCACCIA 🌾

3,5

**TABLA DE QUESOS:** selección de las mejores

D.O.P tradicionales italianas 🍷

9

14,5

**PROVOLONE:** Provolone horneado en horno de leña a la manera tradicional 🍷

9,5

**TABLA DE EMBUTIDOS:** selección de las mejores D.O.P tradicionales italianas 🍷

8,5

13,5

## CROSTONE - BIG SLICE OF BREAD

**LA SICILINA** - crostone de salchicha tradicional siciliana, queso asiago y AOVE al romero 🍷 🌾

9,5

**LA TRINACRIA** - crostone di tonno rosso laminado, aceite de oliva virgen extra a la albahaca y cama de tomate horneado al marsala 🍷 🐟 🍷

9,5

**LA BOLOÑESA** - crostone de Mortadela de Bolonia, pistacho espolvoreado, burrata y aceto balsámico al tartufo 🍷 🍷 🌾

9,5

**LA APENNINA** - bruschetta de bresaola, tomates cherry semisecos y queso asiago 🍷 🌾

9,5



## CARNE

- LA MILANESA** - Escalope a la milanese, con salsa de tomate y albahaca casera, prosciutto cotto y mozzarella gratinada al horno de leña tradicional 🍷 🌿 16,9
- ENTRECOT** - entrecot acompañado con tomates cherry y patatas 19,5

## PASTAS

- CARBONARA** - Carbonara romana clásica con spaghettoni, huevo, guanciale, pecorino, pimienta y parmesano 🍷 🌿 🥚 14
- FORZA ITALIA** - Plato especial de la casa. Messo rigatoni con salsa de funghi 🍷 🌿 14,5
- SALMONE** - carameli de gorgonzola a la crema del salmón y Vodka 🍷 🌿 🐟 14,5
- PASTA TAGLIAITELLE SEPIA** - pasta negra con gambas, ajo, alcaparras, cherry y vino blanco 🌿 🍷 🐙 14,5
- PESTO** - trofie al pesto: albahaca, piñones, aceite de oliva virgen extra, parmigiano reggiano y ajo 🍷 🌿 🌿 13,5
- 4 FORMAGGI** - Agnolotti funghi ai 4 formaggi: provolone, gorgonzola, mozzarella y parmesano y nueces 🍷 🌿 🌿 14,5
- FRUTTI DI MARE** - spaghettoni, salsa de tomate tradicional casera, mariscos, ajo y guindilla 🌿 🍷 🐙 14,8
- AL FORNO** - mezzo rigatoni con ragú y salchicha siciliana al horno tradicional de leña 🍷 🌿 14
- LASAÑA** - tradicional italiana de ragú y mozzarella, gratinada al horno tradicional de leña 🍷 🌿 🥚 13,5





## PIZZA

*Masa de elaboración propia fermentación lenta y cocinadas al horno de leña*

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>MARGARITA</b> - pomodoro, mozzarella y albahaca                                                                                                                                                                                                                                                                                                | II   |
| <b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> - pomodoro, prosciutto cotto, mozzarella, champiñones y aceituna negra                                                                                                                                                                                                                                                 | I4   |
| <b>6 FORMAGI</b> - pomodoro, provolone, gorgonzola, mozzarella, parmesano, fontina y taleggio                                                                                                                                                                                                                                                     | I4,5 |
| <b>TARTUFA</b> - bianca con crema de boletus, speck, mozzarella y huevo                | I4,5 |
| <b>CARBONARA</b> - bianca a la carbonara, panna, guanciale afumicato mozzarella y huevo        | I3,5 |
| <b>AMATRICIANA</b> - pomodoro, guanciale, cebolla y mozzarella                                                                                                                                                                                                                                                                                  | I3   |
| <b>CALABRESA</b> - pomodoro, peperoni calabrese picante y mozzarella                                                                                                                                                                                                                                                                            | I3   |
| <b>CAPRICIOSA</b> - mozzarella, prosciutto, salame, carciofo y champiñones                                                                                                      | I3,5 |
| <b>TONNO</b> - mozzarella, atún, alcaparras y cebolla roja                          | I3,5 |
| <b>ETNA</b> - calzone con prosciutto afumicato, funghi, huevo y mozzarella     | I4   |

## POSTRES

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>CALZONE DE NUTELLA</b>     | 6   |
| <b>TIRAMISÚ</b>                                                                                                  | 6   |
| <b>SOUFLÉ DE PISTACHO</b>     | 6,5 |
| <b>CANOLI</b>                                                                                                    | 7   |





## Pregunta por nuestra carta de vinos italianos





*Terrone*

SALUMERIA & TRATTORIA



Calle Alborán 22 - 03560  
El Campello - Alicante