



AMIMI
ITAGNOLO RESTAURANT

Aperitiva & Cocktails

Clasicos

Martini Sbaligato

Martini Riserva Speciale Ambrato, Martini Riserva Speciale Bitter, un toque de Martini Prosecco.

12

Manhatan

Bourbon Whisky, Martini Riserva Speciale Rubino, licor de Maraschino.

13

Bitter Pomelo

Martini Riserva Speciale Bitter, zumo de pomelo fresco al gusto, cubos de hielo y rodaja de pomelo.

12

Negroni

Martini Riserva Speciale Rubino, Bombay Sapphire Gin, Martini Riserva Speciale Bitter.

14

Margarita

Martini & Rossi Fiero Vermouth, tequila Cazadores Blanco, zumo de lima fresco, jarabe simple, lima.

13



Entrantes

Pil Pil

Lanzostinos jugosos con un giro: polvo de pil-pil, vino blanco, ajo y aceite. Un clásico que no necesita más para brillar.

13

Bruschetta del sur

Pan de churro crujiente, tomate fresco, polvo de aceituna y mozzarella cremosa. Una mezcla sencilla, pero llena de sabor.

10

Tagliere itagnolo

De Italia y España, mis favoritos: mortadela, queso curado, jamón ibérico, porqueta, scamorza y queso azul andaluz. Perfecto para compartir... o no.

16

Del Pescador

El Mediterráneo en cada bocado. Cogollos, judía verde, cherry, cebolla morada, atún, anchoas, aceitunas, alcaparras y crackers.

11

De temporada

Frangolina

Martini Fiero, Martini Bianco, sirope de fresa y soda.

13

Jungle Bird

Martini Riserva Speciale Bitter, Bacardi Carta Blanca, zumo de lima, jarabe de goma y zumo de piña.

14

Frozece

Martini Sparkling Rosé, Martini Fiero, zumo de limón fresco, agua filtrada, jarabe de azúcar y cubos de hielo.

14

Sin Alcohol

Dolce Verde

Martini Non-Alcoholic Floreale, zumo de manzana, agua de coco, zumo de pepino y kombucha.

11

Floreale

Martini Non-Alcoholic Floreale, zumo de pomelo fresco, jarabe de azúcar, zumo de limón fresco y clara de huevo.

12

Vibrante

Martini Non-Alcoholic Vibrante, zumo de pomelo y soda.

10

Aperitivo

Les Americano

Martini Riserva Bitter, Martini Speciale Rubino, St. Germain, cubos de hielo y soda.

13

Colins

Martini Extra Dry, zumo de limón fresco, jarabe de goma, soda Schweppes.

12

Pasione

Martini Bianco, mezcla de fruta de la pasión, soda Schweppes, un gajo de lima exprimido.

12

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, un toque de soda.

11

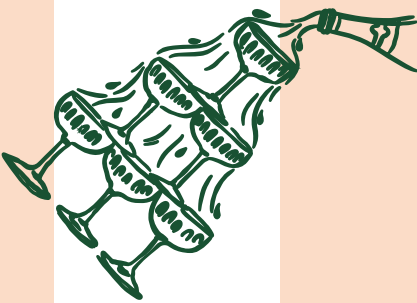
Rosso Spritz

Martini Rosso, un toque de soda y cubos de hielo.

11

Notas

En Italia es costumbre tomar un aperitivo mientras te sirven la comida.



Arancini

Clásicos arancini italianos con un toque inesperado: alioli cremoso que une lo mejor de Italia y España en un solo bocado.

12

Croquetas Joselito

Una explosión cremosa con el inigualable sabor del jamón Joselito. Tradición española 100%.

13



Ensaladas



Carpaccio del Norte

Finas láminas de carpaccio de vaca gallega con parmesano, tomate cherry, rúcula, AOVE y un toque de sal en escamas. Elegancia italiana con alma andaluza.

22

Porchetta Tonatta

Porchetta jugosa con una salsa tonnata delicada, alcaparras y un toque de AOVE.

18

Burrata Iberica

Cremosa burrata acompañada de jamón ibérico, salmorejo fresco y rúcula. Italia y Andalucía en perfecta armonía.

16

César

Lechuga fresca, salsa César cremosa, lascas de parmesano, tomate cherry, bacon crujiente, croutons dorados y pollo jugoso. Un clásico italiano con un toque especial.

15

Primer Piatti

Spaguetti Arrabiata Marina

Spaghetti al dente con langostinos jugosos, un toque picante, vino blanco, ajo y aceite de oliva. Un bocado con sabor Mediterráneo.

19

Tagliatele Bolognesa

Tagliatelle al dente con una salsa bolognesa cocinada a fuego lento como manda la tradición.

14

Fagottini Andaluz de Pera

Delicada pasta rellena de pera, acompañada de una suave crema, queso andaluz y una crujiente granola de pistacho. Absolutamente irresistible.

13

Pasta

Lasagna Bolognesa

Capas de pasta, carne de vacuno, Bolognesa y una cremosa bechamel, coronadas con parmesano y mozzarella gratinados.

16

Frutti di Mediterraneo

Spaghetti al dente con almejas, mejillones, langostinos, pomodoro, ajo, perejil fresco y un toque especial. El mar con un giro atrevido.

17

Ravioli al Brasato

Ravioli rellenos de carne al brasato, bañados en una rica salsa pomodoro.

15

Itagnola Carbonara

Rigatoni al dente con una cremosa yema, queso manchego curado, pimienta y papada ibérica. La tradición italiana con un toque español.

16



Notas

Todas nuestras pastas son de primera calidad, y la mayor parte de ellas es fresca.

Pizza

Porchetta

Sencilla, pero llena de carácter. Base crujiente, mozzarella y porchetta al horno.

16

Atun de Barbate

Sabor del mar con un toque único, mozzarella, atún rojo, cebolla suave y pistachos crujientes.

20

Margarita

El símbolo de Italia en un plato: mozzarella, tomate y albahaca. La simplicidad de la perfección.

14

Formaggio

Una sinfonía de quesos para los amantes del sabor intenso hecha con con mozzarella, queso azul, scamorza y taleggio.

15

Diavola Calabresa

Con el picante característico del sur de Italia: mozzarella, tomate, nduja y albahaca fresca. Un bocado con personalidad.

16

Prosciutto

La sencillez que conquista: mozzarella, tomate y jamón cocido. Un clásico que nunca falla.

16

Jabugo

Un homenaje a lo mejor de aquí y de allí: mozzarella, jamón ibérico, rúcula fresca, lascas de parmesano y tomate. Sencilla y deliciosa.

19

Mortadella Pistacho

Mozzarella, mortadella de Bologna, rúcula fresca y pistachos crujientes. Un giro elegante y sabroso.

16

Notas

La pizza es uno de los platos más conocidos del mundo, y la nuestra dentro de poco.

Segunda Piatti



Pescados

Dorada alla Siciliana

600 gramos de Dorada en salsa de tomate con aceitunas, albahaca, ajo, anchoas y tomates cherry. Un plato que transporta directamente a las costas de Sicilia.

23

Atún de Barbate al pistacho

Lomo de atún de Barbate en costra crujiente de granola de pistacho, con un sutil toque de mostaza Dijon, AOVE, sal y pimienta. Un bocado de mar con textura y carácter, 150 gramos.

26

Carnes

Carrillada Tartuffata

Carrillada ibérica estofada hasta la perfección, servida con un puré cremoso, cebollitas italianas glaseadas y un delicado toque de tartufata.

19

Amimi Burger

Pan brioche suave, carne jugosa, tomate seco, lascas de parmesano y rúcula fresca. Acompañada de patatas doradas, es la versión itañola de un clásico irresistible.

18

Saltimboca ai Funghi

Tierna ternera con jamón, parmesano y salvia, en una delicada salsa de setas. Acompañada de verduras salteadas, un plato que celebra los sabores del bosque mediterráneo.

16

Fiorentina a la Española

500 grs de un corte imponente, cocinado y servido al punto perfecto. La auténtica bistecca alla fiorentina, simple y llena de sabor (para compartir)

45

Notas

Esta Fiorentina está reinterpretada juntando lo mejor de España e Italia.



* Disponemos de carta de alérgenos

* Los precios están expresados en euros, impuestos incluidos.

AMIMI
ITAGNOLO RESTAURANT



@amimirestaurant

