

IL  
M E D I T E  
P R A N E O

*Pizzeria & Trattoria*

## ANTIPASTI ANTIPASTI - ANTIPASTI - ANTIPASTI

### Berenjena a la llama con salsa de tomate casera 11,00€ y crema de Parmigiano Reggiano

Grilled eggplant with homemade tomato sauce and Parmigiano

Reggiano cream

Geflammte Aubergine mit hausgemachter Tomatensauce  
und Parmigiano-Reggiano Creme

Aubergine a la flamme avec sauce tomate maison  
et crème Parmigiano Reggiano

### Auténtica burrata de Apulia, con corazones 15,00€ de alcachofa aliñados, rúcula y pesto de olivas negras

Authentic Apulian burrata with artichoks, arugula and black olives pesto

Authentische apulische Burrata mit Artischockenherzen,  
Rucola und schwarzem Olivenpesto

Burrata authentique de Apulia, avec cœurs d'artichauts assaisonnés,  
roquette et pesto d'olive noire

### Vitello Tonatto, plato Piamontés de ternera fría 14,00€ con una mayonesa de atún y anchoas

Vitel toné, typical Piedmontese dish of cold beef slices with a tuna  
and anchovies mayonnaise

Vitello Tonato, kaltes Kalbfleisch mit Thunfischmayonnaise und Sardellen

Vitello Tonatto, plat piémontais de bœuf froid avec une mayonnaise  
au thon et aux anchois

### La mejor selección de charcutería italiana con grisinis 18,00€ de pan de cristal

The best selection of Italian charcuterie with crispy grisinis

Italienische Delikatessen

La meilleure sélection de charcuterie italienne avec grisinis de pain de cristal

### Selección de quesos italianos 18,00€

Italian cheese plate

Italienischer Käseteller

Sélection de fromages italiens

### Tabla mixta de quesos y charcutería italiana 18,00€

Mix plate of Italian charcuterie and cheese

Gemischte Wurst und Käseplatte

Plateau Mixte de Fromage et charcuterie italienne

### Focaccia hojaldrada con mortadela de Bologna 14,00€ y straciatela

Focaccia with "Mortadela de Bologna" and straciatela

Focaccia mit Bologna Mortadella und Straciatella

Focaccia feuilletée à la mortadelle de Bologne et straciatela

### Canelón de pollo de corral y bechamel de pecorino 13,00€

Chicken cannelloni with pecorino bechamel

Hühnchen Cannelloni und Pecorino Béchamelsauce

Cannelloni de poulet fermier et béchamel pecorino

## ENSALADAS SALADS - SALATE - SALADES

### Ensalada caprese 11,00€

Caprese Salad

Salate Caprese

Caprese salad

### Ensalada de calabacín, hierbas aromáticas, 10,00€ mozzarella ahumada y vinagreta de higos

Zucchini salad, aromatic herbs, smoked mozzarella and fig vinaigrette

Zuchin Salat, aromatischer Kräuter, geräucherter Mozzarella  
und Feigenvinaigrette

Salade de courgettes, herbes aromatiques, mozzarella fumée  
et vinaigrette aux figues

## PASTA FRESCA DE LA NONNA

FRESH PASTA DE LA NONNA - PASTA DE LA NONNA - PÂTES FRAÎCHES DE LA NONNA

### Ravioli casero relleno de ricota con emulsión de mantequilla de cítricos y menta 16,00€

Homemade ravioli stuffed with ricotta and lemon and mint butter sauce  
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta  
Raviolis maison farcis à la ricotta avec émulsion de beurre d'agrumes et de menthe

### Ravioli relleno de rabo de toro con trufa 20,00€

Homemade ravioli suffed with oxtail and truffle  
Hausgemachte Ravioli fefüllt mit Ochenschwanz und Tartufata-Sauce  
Raviolis farcis à la queue de bœuf à la truffe

### Tagliolini con gambas 18,00€

Tagliolini with prawns  
Tagliolini mit Garnelen  
Tagliolini avec gambas

### Tagliolini al Pomodoro 12,00€

Tagliolini al Pomodoro  
Tagliolini al Pomodoro  
Tagliolini al Pomodoro

## PASTA SECA DRY PASTA - TROCKENE PASTA - PÂTE SÈCHE

### Spaguetti con autentica carbonara romana con huevo, guanciale y pecorino 15,00€

Spaguetti carbonara, Authentic Roman carbonara sauce with egg yolk, guanciale and pecorino  
Spaghetti mit authentischer Carbonara-Sauce mit Guanciale und pecorino  
Spaghetti à la carbonara romaine authentique avec œuf, guanciale et pecorino

### Rigatoni a la Genovesa, estofado de ternera y cebolla 15,00€

Rigatoni Genovesa with beef ragu and onion  
Rigatoni Genovesa, mit Rindfleischartopf und Zwiebel  
Rigatoni a la Genovesa, ragoût de bœuf et d'oignon

### Spaguetti bolognesa 13,00€

Spaguetti with bolognesa sauce  
Spaghetti mit Bolognese-Sauce  
Spaghetti bolognaise

### Fettuccini al pesto genovés 13,00€

Fettuccini "al pesto"  
Fettuccini "al pesto"  
Fettuccini "al pesto"

### Lasaña de ciervo con bechamel trufada 18,00€

Deer Lasagna with truffled bechamel  
Hirschlasagne mit getrüffeltem Béchamelsauce  
Lasagne au cerf avec sauce béchamel truffée

## PIZZAS

## PIZZAS - PIZZAS - PIZZAS

### MARGARITA

11,00€

Salsa de tomate, mozzarella fior de latte, AOVE y albahaca fresca  
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, olive oil and fresh basil  
Tomatensauce, mozzarella fior di latte, Olivenöl und frischer Basilikum  
Sauce tomate, mozzarella fior de latte, Huile d'olive et basilic frais

### QUATTRO FORMAGGI

14,50€

Parmesano, gorgonzola, queso de cabra, taleggio y AOVE  
Parmesan, Gorgonzola, Goat cheese, Taleggio and olive oil  
Parmesan, Gorgonzola, Ziegenkäse, Taleggio und Olivenöl  
Parmesan, gorgonzola, fromage de chèvre, taleggio et Huile d'olive

### PROSCIUTTO E FUNGHI

14,50€

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, prosciutto, champiñones, orégano y AOVE  
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, prosciutto, mushrooms, oregano, and olive oil  
Tomatensauce, mozzarella fior di latte, prosciutto, Pilze, Oregano und Olivenöl  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, prosciutto, champignons, origan et Huile d'olive

### TONNO

14,50€

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, atún, cebolla roja, oregano y AOVE  
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, tuna, red onion and olive oil  
Tomatensauce, mozzarella fior di latte, Thunfisch, rote Zwiebel und Olivenöl  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignon rouge, origan et Huile d'olive

### SALAMI

13,50€

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, salami, albahaca y AOVE  
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, salami, fresh basil and olive oil  
Tomatensauce, mozzarella fior di latte, salami, frischer Basilikum und Olivenöl  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami, basilic et huile d'olive

### VEGETAL

13,50€

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, verduras de temporada asadas, albahaca y AOVE  
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, roasted seasonal vegetables, fresh basil & olive oil  
Tomatensauce, mozzarella fior di latte, gebratenes Gemüse, frischer Basilikum und Olivenöl  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, légumes rôtis de saison, basilic et huile d'olive

## PIZZAS GOURMET

## GOURMET PIZZAS - GOURMET-PIZZAS - PIZZAS GOURMANDES

### IL MEDITERRANEO

15,50€

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, n'duja picante, cebolla, miel y AOVE  
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy N'duja, onion, honey and olive oil  
Tomatensauce, mozzarella fior di latte, scharf N'duja, Zwiebel, Honig und Olivenöl  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, n'duja épicé, oignon, miel et huile d'olive

### CARBONARA

15,50€

Crema de parmesano, guanciale, pecorino, yema de huevo y AOVE  
Parmesan cream, guanciale, pecorino cheese, egg yolk and olive oil  
Parmesancreme, guanciale, pecorino-käse, eigelb und olivenöl  
Crème de parmesan, guanciale, pecorino, jaune d'œuf et huile d'olive

### GORGONZOLA Y PERA

15,50€

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, pera confitada, rucula y AOVE  
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, gorgonzola, confit pear, rocket and olive oil  
Tomatensauce, mozzarella fior di latte, Gorgonzola, kandierte Birne, Rucola und Olivenöl  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, poire confite, roquette et huile d'olive

### ROAST BEEF Y TARTUFO

18,00€

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, roast beef, tartufo, tomate seco y AOVE  
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, roast beef, tartufo and dry tomato and olive oil  
Tomatensauce, mozzarella fior di latte, Roastbeef, Trüffelcreme, trockene Tomate und Olivenöl  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, rôti de bœuf, tartufo, tomates séchées et huile d'olive

## RISOTTOS




## RISOTTOS - RISOTTOS - RISOTTOS

- Risottos de setas y trufa**     22,00€  
Mushrooms and truffle risotto  
Risottos mit Pilze und Trüffel  
Risottos aux champignons et truffe
- Risottos negro de vieiras y pecorino**    20,00€  
Black risottos with scallops and pecorino  
Schwarzes Risottos mit Jakobsmuscheln und Pecorino  
Risottos noir aux noix de Saint-Jacques et pecorino





## CARNES Y PESCADOS

### MEAT AND FISH DISHES - FLEISCH UND FISCH - VIANDE ET POISSON

- Lomo ibérico glaseado con crema de rúcula, cremoso de tubérculos y trufa negra**    18,00€  
Iberian pork glazed with arugila cream, tuber mash and truffled  
Glasierte iberische Schweinelende mit cremige Knolle und Trüffel  
Longe de porc ibérique glacée à la crème de roquette, crème de tubercules et truffe noire
- Entrecot de vaca y su guarnición** 25,00€  
Beef entrecote with garnish  
Rinderentrecôte mit Beilage  
Entrecôte de boeuf avec garniture
- Bacalao a la vicentina**      24,00€  
Cod "a la vicentina" with anchovies and Parmesan sauce  
Kabeljau "a la vicentina" mit Sardellen und Parmesan sosse  
Morue à la vicentine avec Sauce aux anchois et parmesan
- Pescado fresco del día con guarnición**  S/M €  
Daily fresh fish with garnish  
Frischer Fisch des Tages mit Beilage  
Poisson frais du jour avec Garniture

**Baba: postre típico napolitano de bizcocho casero   ** **6,00€**  
**bañado en ron**

Baba: classic dessert from Naples, homemade biscuit covered with rum  
 Baba: typisch neapolitanisches Dessert. Hausgemachter Kuchen mit Rum bedeckt  
 Baba: dessert typiquement napolitain de génoise maison trempé dans du rhum

**Tiramisu, el mejor que has probado!! Con auténtico    ** **8,00€**  
**mascarpone, bizcochos Savoiardi bañados en café Illy**





Tiramisu, the best one!! With mascarpone, Savoiardi biscuits and Illy coffee  
 Tiramisu, Mit Mascarpone, Savoiardi-Kuchen und Illy kaffee  
 Tiramisu, le meilleur que vous ayez jamais goûté !!  
 Avec un mascarpone authentique, biscuits Savoiardi trempés dans du café Illy

**Mouse de Limoncello Con rocas de lima y vainilla   ** **6,00€**

Limoncello mouse  
 Limoncello-Maus  
 Souris au limoncello

**Panacota de yogurt griego con estofado de frutos rojos  ** **7,00€**

Greek yogurt panna cotta with berries  
 Pana Cotta mit griechischem Joghurt und Beeren  
 Panacota au yogourt grec avec coulis de fruits rouges

**Cannolo relleno de mouse de chocolate y cremoso    ** **7,00€**  
**de mascarpone y pistacho**

Cannolo with chocolate mouse and creamy mascarpone with pistachio  
 Cannolo gefüllt mit Schokoladenmaus, Mascarpone-Crème und Pistazie  
 Cannolo a la mousse au chocolat et mascarpone crémeux et pistache

Lista de Alérgenos:

- |  |   |  |   |   |   |   |
|--|---|--|---|---|---|---|
| <br>GLUTEN            | <br>CRUSTÁCEOS | <br>HUEVOS  | <br>PESCADOS         | <br>CACAHUETES                   | <br>SOJA     | <br>LÁCTEOS    |
| <br>FRUTOS DE CÁSCARA | <br>APIO       | <br>MOSTAZA | <br>GRANOS DE SÉSAMO | <br>DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS | <br>MOLUSCOS | <br>ALTRAMUCES |

G R U P O  
eMe&Te

[www.grupoemete.com](http://www.grupoemete.com)

*Quinto Pino*

  
*La Cuarentena*  
*Faberna del Port de Dénia*

**JAPIJAP**  
restaurante japonés

**IL**  
**MEDITE**  
**RRANEO**