



**TONINO**  
EL ITALIANO





(Entradas)  
**L'ACCOGLIENZA**

**Cucchiaio di tonino**

Crema de tomate y albahaca a la italiana servido con pan de ajo.



**Burrata tropical**

Ensalada fresca de papaya, burrata y prosciutto.



**Bruschetta caprese**

Pan tostado con tomate, mozzarella fresca, albahaca y aceite de oliva.



**Carpaccio di calabacín italiano**

Finas láminas de calabacín con rúcula, parmesano y aderezo de limón.



**Salumeria**

Surtido de embutidos italiano con prosciutto di parma, coppa capocollo, mortadella al tartufo y verduras asadas servido con focaccia blanca.



**Arancini**

Bolitas de risotto rellenas de queso, carne, empanizadas y fritas.



(Pizzas)  
**LA ICÓNICA**

**Reina margarita**

Tomate, mozzarella, tomate albahaca fresca.



**Prosciutto verdi**

Tomate, mozzarella, jamón cocido y pistachos.



**Marinara sbagliata**

Tomate al ajo, tomates cherry, jamón de parma horneados, alcaparra, aceitunas y anchoa.



**Diavola**

Tomate, mozzarella, salami picante, cebolla, aceitunas y orégano.



**La tierra tua**

Mozzarella, calabacín, espinacas y rúcula al pesto de cerca.



**Cheese lovers**

Crema de gorgonzola, elemental, parmigiano reggiano, mozzarella, queso de cabra, nueces y un toque de miel.



**La dama blanca**

Mozzarella, parmesano, guanciale, setas y portobello.





## LOS CLÁSICOS TRADICIONALES

### Pasta

Spaguetti, farfale o maccheroni.



### Sauce

Bolognesa



Carbonara



Pesto



Marinera



Aglio olio.



## LAS NUEVAS ESTRELLAS

**Caserecce cacio e pepe**

Parmesano y pimienta negra.



**Fusilli alla funghi carbonara**

Fusilli a la carbonara tradicional con setas.



**Chitarra alla teramana**

Spaghetti, albóndigas de cerdo en tomate y albahaca.



**Papardelle rabiosa**

Salsa de tomate, bacon, ajo y chile.



**Spaghetti al ricotta pesto**

Spaghetti con albahaca, pesto, ricotta & burrata.



## (Platos principales) LOS INVITADOS DE TONINO

### La veggio

Lasaña vegetariana a base de berenjena, calabacín y champiñones.



### La auténtica

Lasaña de carne de res a la boloñesa.



### Risotto ai funghi

Arroz cremoso con parmigiano y setas.



### Zucchine de salmón

Salmón glaseado a la plancha servido con arroz negro.



### Mas argentino que napolitano

Milanesa al limón con mayonesa de ajo negro y lima.



## FRESCO Y SENCILLO COMO NUESTROS SOCIOS

### Ravioli ricotta e pomodoro

Raviolis rellenos de ricotta y espinacas, bañados en una suave salsa de mantequilla y salvia.



### Ravioli vegani

Ravioles veganos de zanahoria, espinaca y cebolla.



### Gnocchi de patatas con salsa de salvia y mantequilla

Servidos con una delicada salsa de mantequilla y salvia, una combinación perfecta de dulzura y aroma.





## ALÉRGENOS

 LÁCTEOS

 NUECES

 GLUTEN

 APIO

 SÉSAMO

 SULFITO

 HUEVO

 CRUSTÁCEOS

 ALTRAMUCES

 MOLUSCOS

 PESCADO

 SOJA

 CACAHUETES

 MOSTAZA



**TONINO**  
EL ITALIANO





(ENTRADAS)  
**L'ACCOGLIENZA**

•  
**Cucchiaino di tonino**

Tomato cream with Italian basil served with garlic bread.



**Burrata tropical**

Fresh papaya, burrata and prosciutto salad.



**Bruschetta caprese**

Toasted bread with tomato, fresh mozzarella cheese, basil and olive oil.



**Carpaccio di calabacín italiano**

Thin slices of zucchini with rocket salad, Parmesan cheese and lemon vinaigrette.



**Salumeria**

Assortment of Italian cold cuts with Parma ham, coppa capocollo, mortadella al tartufo and roasted vegetables served with white focaccia.



**Arancini**

Risotto balls stuffed with cheese and meat, breaded and fried.



**(PIZZAS)  
THE ICONIC**

•  
**Queen Margherita**

Tomato, mozzarella, and fresh basil.



**Prosciutto verdi**

Tomato, mozzarella cheese, cooked ham and pistachio nuts.



**Marinara sbagliata**

Tomato with garlic, cherry tomatoes, baked Parma ham, capers, olives and anchovies.



**Diavola**

Tomato, mozzarella cheese, spicy salami, onion, olives and oregano.



**La tierra tua**

Mozzarella, zucchini, spinach and arugula with purslane pesto.



**Cheese lovers**

Gorgonzola cream, Emmental cheese, mozzarella, goat cheese, walnuts and a hint of honey.



**La dama blanca**

Mozzarella and parmesan cheese, bacon, mushrooms and portobello.





## LOS CLÁSICOS TRADICIONALES

### Pasta

Spaguetti, farfale o maccheroni.



### Sauce

Bolognesa



Carbonara



Pesto



Marinera



Aglío olio.



## LAS NUEVAS ESTRELLAS

**Caserecce cacio e pepe**

Parmesano y pimienta negra.



**Fusilli alla funghi carbonara**

Fusilli a la carbonara tradicional con setas.



**Chitarra alla teramana**

Spaghetti, albóndigas de cerdo en tomate y albahaca.



**Papardelle rabiosa**

Salsa de tomate, bacon, ajo y chile.



**Spaghetti al ricotta pesto**

Spaghetti con albahaca, pesto, ricotta & burrata.



## (Platos principales) LOS INVITADOS DE TONINO

### La veggio

Lasaña vegetariana a base de berenjena, calabacín y champiñones.



### La auténtica

Lasaña de carne de res a la boloñesa.



### Risotto ai funghi

Arroz cremoso con parmigiano y setas.



### Zucchine de salmón

Salmón glaseado a la plancha servido con arroz negro.



### Mas argentino que napolitano

Milanesa al limón con mayonesa de ajo negro y lima.



## FRESCO Y SENCILLO COMO NUESTROS SOCIOS

### Ravioli ricotta e pomodoro

Raviolis rellenos de ricotta y espinacas, bañados en una suave salsa de mantequilla y salvia.



### Ravioli vegani

Ravioles veganos de zanahoria, espinaca y cebolla.



### Gnocchi de patatas con salsa de salvia y mantequilla

Servidos con una delicada salsa de mantequilla y salvia, una combinación perfecta de dulzura y aroma.





## ALLERGENS

 MILK

 NUTS IN SHELL

 GLUTEN

 CELERY

 SESAME

 SULPHITE

 EGG

 CRUSTACEANS

 LUPINS

 SHELLFISH

 FISH

 SOY

 PEANUTS

 MUSTARD





**TONINO**  
EL ITALIANO





## L'ACCOGLIENZA

### Cucchiaino di tonino

Crème italienne à la tomate et au basilic servie avec du pain à l'ail.



### Burrata tropicale

Salade fraîche de papaye, burrata et prosciutto.



### Bruschetta caprese

Pain grillé avec tomate, mozzarella fraîche, basilic et huile d'olive.



### Carpaccio de courgette italienne

Fines tranches de courgette avec roquette, au parmesan et à la vinaigrette de citron.



### Salumeria

Assortiment de charcuterie italienne avec prosciutto di parma, coppa capocollo, mortadelle à la truffe et légumes rôtis servis avec de la focaccia blanche.



### Arancini

Boules de risotto farcies de fromage et de viande, panées et frites..



## (PIZZAS) EMBLÉMATIQUE

### Reine marguerite

Tomate, mozzarella, tomate, basilic frais.



### Prosciutto verdi

Tomate, mozzarella, jambon cuit et des pistaches.



### Marinière sbagliata

Tomates à l'ail, tomates cerises, jambon de parme cuit, câpres, olives et anchois.



### Diavola

Tomate, mozzarella, salami épicé, oignon, olives et origan.



### La tierra tua

Mozzarella, courgette, épinards et de la roquette avec du pesto



### Les amateurs de fromage

Crème de gorgonzola, Emmental, parmesan reggiano, mozzarella, fromage de chèvre, noix et une touche de miel.



### La dame blanche

Mozzarella, parmesan, guanciale, champignons et portobello





## LES CLASSIQUES TRADITIONNELS

### Pâtes

Spaghetti, farfale ou maccheroni.



### Sauce

Bolognaise



Carbonara



Pesto



marinière



Aglìo olio.



## LES NOUVELLES STARS

**Caserecce cacio e pepe**

Parmesan et poivre noir.



**Fusilli a funghi carbonara**

Fusilli à la carbonara traditionnels aux champignons.



**Chitarra à la teramana**

Spaghetti, boulettes de porc à la tomate et au basilic.



**Papardelle rageuse**

Sauce tomate, bacon, ail et piment.



**Spaghetti au pesto de ricotta**

Spaghetti au basilic, au pesto, à la ricotta et à la burrata.



## (piatti principali) LES INVITÉS DE TONINO

### La veggio

Lasagnes végétariennes aux aubergines, courgettes et champignons.



### L'authentique

Lasagnes de bœuf à la bolognaise.



### Risotto au funghi

Riz crémeux au parmesan et aux champignons.



### Zucchine au Saumon

Saumon glacé servi avec du riz noir.



### Plus argentin que napolitain

Milanaise au citron avec mayonnaise à l'ail noir et au citron vert.



## FRAIS ET SIMPLE COMME NOS PARTENAIRES

**Ravioli ricotta et pomodoro**

Raviolis farcis de ricotta et d'épinards, trempés dans une sauce douce au beurre et à la sage.



**Ravioli vegani**

Raviolis végans de carottes, épinards et oignons.



**Gnocchi de pommes de terres avec sauce de sage et beurre**

Servis avec une délicate sauce au beurre et sage, un mélange parfait de douceur et arôme.





## ALLERGÈNES

 PRODUITS LAITIERS

 NOIX

 GLUTEN

 CÉLERI

 SESAME

 SULPHITE

 OEUF

 CRUSTACÉ

 LUPINS

 MOLLUSQUES

 POISSON

 SOJA

 CACAHUETES

 MOUTARDE



**TONINO**  
EL ITALIANO





## L'ACCOGLIENZA

### Cucchiaino di tonino

Crema di pomodoro e basilico all'italiana servito con pane all'aglio



### Burrata tropicale

Insalata fresca di papaya, burrata e prosciutto.



### Bruschetta caprese

Pane tostato con pomodoro, mozzarella fresca, basilico e olio d'oliva.



### Carpaccio di zucchini

Fette sottili di zucchini con rucola, parmigiano e condimento di limone



### Salumeria

Salumi italiani assortiti con prosciutto di parma, coppa capocollo, mortadella al tartufo y verdure grigliate, servito con focaccia bianca.



### Arancini

Polpettine di risotto farcite di formaggio, carne, impanate e fritte.



## (PIZZAS) L'ICONICA

### Regina Margherita

Pomodoro, mozzarella, pomodoro e basilico fresco.



### Prosciutto verdi

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e pistacchio.



### Marinara sbagliata

Pomodoro all'aglio, pomodorini cherry, prosciutto di parma al forno, capperi, olive e acciughe.



### Diavola

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla, olive e origano.



### La terra tua

Mozzarella, zucchini, spinaci e rucola al pesto.



### Cheese lovers

Crema di gorgonzola, emmental, parmigiano reggiano, mozzarella, formaggio di capra, noci e un tocco di miele.



### La dama bianca

Mozzarella, parmigiano, guanciale, funghi e portobello.





## I CLASSICI TRADIZIONALI GLI INVITATI DI TONINO

### Pasta

Spaghetti, farfale o maccheroni.



### Salse

Bolognese



Carbonara



Pesto



Marinara



Aglio e olio.



## LE NUOVE STELLE

### Caserecce cacio e pepe

Parmigiano e pepe nero.



### Fusilli ai funghi, carbonara

Fusilli alla carbonara tradizionale con funghi.



### Chitarra alla teramana

Spaghetti, polpette di maiale in salsa di pomodoro e basilico.



### Pappardelle all'arrabbiata

Salsa di pomodoro, aglio e peperoncino.



### Spaghetti alla ricotta e pesto

Spaghetti al basilico, pesto, ricotta & burrata.



(piatti principali)

## LES INVITÉS DE TONINO

### La veggio

Lasagne vegetariiane a base di melanzane, zucchini e funghi.



### Le autentiche

Lasagne di carne di vitello alla bolognese..



### Risotto ai funghi

Riso cremoso con parmigiano e funghi.



### Zucchine al salmone

Salmone glassato alla piastra, servito con riso nero.



### Più argentino che napoletano

Cotoletta al limone e maionese di aglio nero e lime.



## FRESCO E SEMPLICE, COME I NOSTRI SOCI

### Ravioli ricotta e pomodoro

Ravioli ripieni di ricotta e spinacci, con una delicata salsa di burro e salvia.



### Ravioli vegani

Ravioli vegani di carota, spinaci e cipolla.



### Gnocchi di Patate con salsa di burro e salvia

Serviti con una delicata salsa di burro e salvia, un accostamento perfetto di dolcezza e aroma





## ALLERGENI

-  LATTICINI
-  NOCI
-  GLUTINE
-  SEDANO
-  SESAMO

-  SOLFITI
-  UOVO
-  CROSTACEI
-  LUPINI
-  MOLLUSCHI

-  PESCE
-  SOJA
-  ARACHIDI
-  SENAPE





**TONINO**  
EL ITALIANO



(VORSPEISEN)  
**L'ACCOGLIENZA**

**Cucchio di tonino**

Italienische Tomaten-Basilikum-Creme,  
serviert mit Knoblauchbrot



**Tropische Burrata**

Salat mit frischer Papaya, Burrata-Käse  
und Prosciutto-Schinken



**Caprese Bruschetta**

Geröstetes Brot mit Tomate, frischem Mozzarella,  
Basilikum und Olivenöl



**Italienisches Zucchini-Carpaccio**  
Dünne Zucchinischeiben mit Rucola,  
Parmesan und Zitronendressing



**Salumeria**

Verschiedene italienische Wurstsorten mit Prosciutto  
di Parma, Coppa Capocollo, Mortadella al tartufo und  
geröstetem Gemüse, serviert mit weißer Focaccia



**Arancini**

Risottobällchen, gefüllt mit Käse und Fleisch,  
paniert und frittiert



(PIZZAS)  
**LA ICÓNICA**

**Reina margarita**

Tomate, Mozzarella, Tomate,  
frisches Basilikum



**Prosciutto verdi**

Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken  
und Pistazien



**Marinara sbagliata**

Tomaten mit Knoblauch, Kirschtomaten,  
gebackener Parmaschinken, Kapern,  
Oliven und Sardellen



**Diavola**

Tomate, Mozzarella, pikante Salami,  
Zwiebel, Oliven und Oregano



**La terra tua**

Mozzarella, Zucchini, Spinat und  
Rucola mit Pesto



**Käseliebhaber**

Gorgonzola-Creme, Elemental, Parmigiano  
Reggiano, Mozzarella, Ziegenkäse, Walnüsse  
und ein Hauch Honig



**La dama blanca**

Mozzarella, Parmesan, Guanciale,  
Champignons und Portobello





## TRADITIONELLE KLASSIKER

### Pasta

Spaghetti, Farfale oder Makkaroni



### Saucen

Bolognese



Carbonara



Pesto



Marinera



Aglio olio.



## DIE NEUEN KÖSTLICHKEITEN

### Caserecce casio e pepe

Parmesan-Käse und schwarzer Pfeffer



### Fusilli a la funghi carbonara

Fusilli a la carbonara traditionell mit Pilzen



### Chitarra a la teramana

Spaghetti mit Schweinefleischbällchen in  
Tomaten-Basilikum-Sauce



### Papardelle rabiosa

Tomatensauce, Speck, Knoblauch und Chili



### Spaghetti al ricotta pesto

Spaghetti mit Basilikum, Pesto, Ricotta- und Burrata-Käse



## (Hauptgerichte) TONINO'S GÄSTE

### La veggio

Vegetarische Lasagne mit Auberginen,  
Zucchini und Pilzen



### Das Original

Lasagne mit Rindfleisch auf Bolognese-Art



### Risotto ai funghi

Cremiger Reis mit Parmigiano und Pilzen



### Zucchini de salmón

Gegrillter, glasierter Lachs, serviert mit  
schwarzem Reis



### Eher argentinisch als neapolitanisch

Zitronen-Schnitzel mit schwarzem Knoblauch  
und Limettenmayonnaise



## FRISCH UND UNVERBESSERLICH WIE UNSERE PARTNER

### Ravioli ricotta e pomodoro

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert in  
einer milden Butter-Salbei-Sauce



### Ravioli vegani

Vegane Ravioli mit Karotten, Spinat und Zwie-  
beln



### Kartoffelgnocchi mit Salbei-Butter-Sauce

Serviert mit einer delikaten Butter-Salbei-Sauce,  
eine perfekte Kombination aus Süße und Aroma





## ALLERGENE

 NÜSSE

 GLUTEN

 SELLERIE

 APIO

 SESAM

 SULFIT

 EI

 SCHALENTIERE

 LUPINEN

 MOLLUSKEN

 FISCH

 SOJA

 ERDNÜSSE

 SENF