

Sapore Nerja



ANTIPASTI

Provolone a la Pizzaiola

Queso provolone italiano con salsa de tomate y orégano, gratinado al horno acompañado de una piadina caliente

Italian provolone cheese with a tomato and oregano sauce, oven-gratinated and served with hot piadina bread 12,50€

Cozze a la Tarantina

Mejillones frescos en una salsa de tomate con un toque de picante

Fresh mussels in a tomato sauce with a touch of hot spice 13,00€

La Caprese

El clásico de los entrantes italianos, queso mozzarella de búfala, con tomate en rodajas, AOVE y orégano

The classic of Italian appetisers, buffalo mozzarella cheese with sliced tomato, extra virgin olive oil and oregano 12,50€

Insalata Sapore Italia

Ensalada tierna con tomate, atún, pepino, nueces y manzana, con crema de vinagre balsámico

A salad of tender leaves with tomato, tuna, cucumber, walnuts and apple with balsamic vinegar cream 13,00€

Burrata Pugliese

Queso burrata de la región Puglia del sur de Italia, en un lecho de rúcula y tomate fresco

Burrata cheese from the Puglia region in southern Italy, on a bed of rocket and fresh tomato 12,50€

Paté al Oporto

Paté con cebolla caramelizada y piadina

Pate with caramelized onion and piadina 12,00€

Antipasto Italiano

Prosciutto crudo di Parma con tomino (queso fresco italiano), rúcula, miel y aceite tartufado

Uncooked Parma ham with Tomino (Italian fresh cheese), rocket, honey and truffle oil 14,00€

Berenjena a la Parmesana

Berenjena con tomate, mozzarella, parmesano y albahaca

Aubergine with tomato, mozzarella, parmesan and basil 11,50€

PRIMI DI PASTA

Spaghetti a la Carbonara

La receta clásica italiana (no nata, no beicon). Crema de yema de huevos y parmesano con guanciale tostado y pimienta negra

The classical Italian recipe (no cream, no bacon). Egg yolk and parmesan cream with toasted guanciale and black pepper 13,0

Spaghetti Vesuvio

En salsa de pesto con burrata y tomate cherry

In pesto sauce with burrata and cherry tomato 16,50€

Tagliatelle a la Bolognese

Tagliatelle frescas clásicas con ragú de carne hecho en salsa de tomate

Classic fresh tagliatelle with meat ragout cooked in tomato sauce 13,00€

Tagliolini al Scoglio

Tagliolini frescos (son unas tagliatelle más sutiles) con almejas, mejillones y gambas en una salsa de tomate ligeramente picante

Fresh tagliolini (slightly thinner than tagliatelle) with clams, mussels and prawns in a slightly piquant tomato sauce 17,00€

Saccottini di pera al Gorgonzola

Pequeños sacos de pasta rellenos de queso y pera en una salsa de nata y gorgonzola

Small pockets of pasta filled with cheese and pear in a cream and gorgonzola sauce 13,00€

Tortellini Speck e Funghi porcini

Tortellini rellenos de carne con boletus, salteados con un embutido italiano ahumado y nata

Tortellini filled with meat and boletus, sautéed with smoked Italian sausage and cream 14,00€

Agnolotti ala norma

Ravioli rellenos de ricota y espinacas en salsa de tomate ligeramente picante con berenjenas y mozzarella fresca

Ravioli filled with ricotta cheese, spinach in slightly spicy tomato, aubergine and fresh buffalo mozzarella 14,00€

Cuori di Parigi

Raviolis rellenos de Foie, con cebolla caramelizada y nata

Ravioli filled with Foie, with caramelised onion and cream 15,50€

Ravioli Garibaldi

Raviolis rellenos de cigala, con crema de gambas, nata y tomate

Ravioli filled with crayfish cream..... 17,00€

Spaghetti al Vongole

Spaguettis salteados con almejas frescas y tomates cherry. "Un clásico de la cocina italiana"

Spaghetti sautéed with fresh clams and cherry tomatoes. "A classic of Italian cuisine" 15,00€

Lasagna

Pasta gratinada con bolognesa, bechamel y parmesano

Gratinated pasta with bolognese, bechamel sauce and parmesan 12,90€

RISOTTI

Risotto ai frutti di mare

Risotto del mar, con gambas, almejas y mejillones en una salsa de tomate picante

Sea food risotto with prawns, clams and mussels in a spicy tomato sauce 15,00€

Risotto ai funghi

El risotto del norte con salsa de nata, parmesano y setas de campo

The risotto of northern Italy with a sauce of cream, parmesan and wild mushrooms 15,00€

SECONDI DI CARNE

Filetto al Gorgonzola

Solomillo de ternera con una salsa de gorgonzola (queso azul italiano) con patatas fritas

Beef tenderloin with a gorgonzola (Italian blue cheese) sauce and chips 26,00€

Filetto al Voronoff

Solomillo de ternera con una salsa de ketchup, mostaza, nata, salsa Perry, acompañado con patatas fritas o espaguetis

Beef tenderloin with a sauce of ketchup, mustard, cream, Perry sauce, served with chips or spaghetti 26,00€

Filetto Clásico

Solomillo de ternera a la plancha, patatas fritas y ensalada

Grilled beef tenderloin, no sauce, just a trickle of olive oil and served with chips 24,00€

Entrecot a la Brasa

Entrecot a la brasa con patatas fritas y ensalada

Grilled entrecote with chips and salad 22,00€

SECONDI DI PESCE

Gamberoni al sale

Gambones a la plancha con sal gruesa

Grilled prawns with coarse salt 19,00€

Lubina a la Mediterránea

Al horno con patatas, aceitunas, tomate fresco y albahaca

Mediterranean sea bass baked with potatoes, olives, fresh tomato and basil 23,00€

Fritura mixta

Fritura con gambas, calamares y verdura

Fried mixed sea food, with prawns, squid and vegetables..... 18,00€

Sauté di frutti di mare

Cazuela con almejas, mejillones, gambas y calamares en salsa de tomate y ajo

Stew with clams, mussels, prawns and squid in tomato and garlic sauce 17,50€

LE PIZZE/ PIZZAS

Auténtico pan de ajo italiano

Authentic Italian garlic bread 5,50€

Margherita

Tomate y mozzarella

Tomato, fior di latte mozzarella 8,80€

Prosciuto

Tomate con mozzarella y jamón york

Tomato with fior di latte mozzarella and York ham..... 10,00€

Diavola

Tomate, mozzarella y salami picante

Tomato, mozzarella and spicy salami 10,80€

Tonno e cipolla

Tomate, mozzarella, atún y cebolla

Tomato, mozzarella, tuna and onion 10,80€

Frutti di mare

Tomate con ajo, gambas, mejillones y almejas

Tomato with garlic, prawns, mussels and clams 13,00€

Bufalina

Tomate, mozzarella de búfala y albahaca

Tomato, buffalo mozzarella and basil 12,00€

Gladiatore

Tomate, mozzarella, boloñesa y parmesano

Tomato, mozzarella, bolognese and parmesan 12,00€

Andromeda

Tomate, mozzarella, salami picante, bacon, salchichas, mozzarella de búfala y rúcula

Tomato, mozzarella, spicy salami, bacon, wurstel, buffalo mozzarella and rocket 13,00€

Bella Donna con foie

Queso mascarpone, nata, mozzarella, cebolla caramelizada, pimiento rojo y foie

Mascarpone cheese, cream, mozzarella, caramelised onion, red pepper and foie 15,50€

Quattro Formaggi

Tomate, mozzarella, emmenthal, gorgonzola, parmesano y fontina

Tomato, mozzarella and emmenthal, gorgonzola, parmesan and fontina cheeses 12,00€

Cuatro Estaciones

Tomate, mozzarella, jamón york, alcachofas, aceitunas y champiñones

Tomato, mozzarella, York ham, artichokes, olives and mushrooms 11,50€

La Genovese

Mozzarella, nata, tomate seco, tomate cherry, salsa pesto y rúcula

Mozzarella, cream, driedtomato, cherrytomato, pesto sauce and rocket burratina 11,80€

La Vegetariana

Tomate, mozzarella y verduras

Tomato, mozzarella and vegetables 11,80€

La Palermo

Tomate, mozzarella, salsa de trufa, jamón serrano y mascarpone

Tomato, mozzarella, truffle sauce, serrano ham and mascarpone..... 14,00€

Parma

Sin tomate, mozzarella, prosciutto (jamón serrano italiano), rúcula y láminas de parmesano

No tomato, mozzarella, prosciutto (italian ham), rocket and parmesan shavings 14,00€

Parmigiana

Tomate picante, mozzarella, berenjena y parmesano

Spicy tomato, mozzarella, aubergine and parmesan 11,50€

Puttanesca

Base de tomate sin mozzarella, anchoa del Cantábrico, tomate cherry, aceituna Taggiasca, albahaca, ajo, alcaparra y orégano

Tomato base without mozzarella, Cantabrian anchovies, cherry tomatoes, Taggiasca olives, basil, garlic, capers and oregano 11,00€

LA PASTICCERIA / LOS POSTRES

Tiramisú clásico / Classic tiramisu

El postre italiano más famoso del mundo con la receta original

The world's most famous Italian dessert, made to the original recipe 7,00€

Crema di mascarpone con frutti rossi

Crema de queso mascarpone dentro de una tulipa de galleta con frutos rojos

Cream of mascarpone cheese in a biscuit tulip with red fruits 7,50€

Panna Cotta

En español "nata cocida" al aroma de vainilla

Known in Spanish as 'nata cocida', made with cream and caramel 7,00€

La morte del Cioccolato

Tarta de chocolate

Chocolate cake 7,00€

Cassata

Helado siciliano con fruta escarchada

Sicilian ice cream with candied fruit 7,00€

Tartufo de Pistacho

Helado de pistacho

Pistachio ice cream 7,00€



Precios IVA incluido

Sapore Nerja



Avda. Mediterráneo (Esq. con C/ Mérida)
Edificio Toboso II. Local 7
29780 Nerja (Málaga)

osteriasaporeitalia.com

952 609 350