


Osteria Sapore Italia



RISTORANTE





*Le damos la bienvenida a Sapore Italia,
donde van a poder disfrutar de la auténtica
gastronomía italiana, en un ambiente
elegante y acogedor.*

*Nuestra carta ofrece platos de gran
tradición italiana utilizando para ello
las mejores materias primas, ingredientes
puramente italianos y las técnicas de
cocina más genuinas del país transalpino.*

*Esperamos que disfruten
de la experiencia.*

Daide y Loa

Sapore Italia



ANTIPASTI

Provolone alla pizzaiola

Queso provolone italiano con salsa de tomate y orégano,
gratinado al horno acompañado de una piadina caliente 10.00 €

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

Cozze alla tarantina

Mejillones frescos en una salsa de tomate con un toque de picante 9.50 €

Fresh mussels in a tomato sauce with a touch of hot spice

La Caprese

El clásico de los entrantes italianos, queso mozzarella de búfala
con tomate en loncha, AOVE y orégano 9.00 €

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

Insalata Sapore Italia

Ensalada tierna con tomate, atún, pepino, nueces y manzana 8.90 €

A salad of tender leaves with tomato, tuna, cucumber, walnuts and apple

Burrata Pugliese

Queso burrata de la región Puglia del sur de Italia,
en un lecho de rúcula y tomate fresco..... 9.00 €

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

Paté al Oporto

Paté with port..... 9.00 €

Veraci a la Parmesana

Almejas con queso parmesano..... 12.00 €

Clams with parmesan cheese



Antipasto Italiano

Prosciutto crudo di Parma con tomino al tartufo..... 11.00 €

Uncooked Parma ham with Tomino truffle cheese

Berenjena a la Parmesana

Berenjena con tomate, mozzarella parmesano y albahaca..... 9.00 €

Aubergine with tomato, mozzarella, parmesan and basil

PRIMI DI PASTA

Spaghetti alla carbonara

La receta clásica italiana (no nata, no beicon). Crema de yema de huevos y parmesano con guanciale tostado y pimienta negra..... 10.00 €

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

Tagliatelle alla bolognese

Tagliatelle frescas clásicas con ragú de carne hecho en salsa de tomate..... 10.00 €

Classic fresh tagliatelle with meat ragout cooked in tomato sauce



Tagliolini allo scoglio

Tagliolini frescos (son unas tagliatelle más sutiles) con almejas, mejillones y gambas en una salsa de tomate ligeramente picante..... 14.00 €

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

Saccottini alla pera al Gorgonzola

Pequeños sacos de pasta rellenos de queso y pera en una salsa de nata y taleggio..... 10.00 €

Small pockets of pasta filled with cheese and pear in a cream and taleggio sauce

Tortellini Speck e funghi porcini

Tortellini rellenos de carne con boletus, salteados con un embutido italiano ahumado..... 11.00 €

Tortellini filled with meat and boletus, sautéed with smoked Italian sausage

Agnolotti alla norma

Ravioli de pasta, rellenos de ricota, espinacas en salsa de berenjenas, mozzarella de búfala fresca y tomate ligeramente picante..... 11.00 €

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

Cuori di Parigi

Ravioli con forma de corazones rellenos de Foie, con cebolla caramelizada y nata..... 13.00 €

Heart-shaped ravioli filled with Foie, with caramelised onion and cream

Spaghetti alle vongole

Spaguettis salteados con almejas frescas y tomate cherry. Un clásico de la cocina italiana..... 12.00 €

Spaghetti sautéed with fresh clams and cherry tomatoes. A classic of Italian cuisine



Girasole alla livornese

Ravioli relleno de calamares en salsa de tomate, orégano,
alcaparras, aceituna negra y anchoa 12.50 €

Ravioli filled with squid in tomato sauce, oregano, capers, black olive and anchovy

Lasagna

Pasta gratinada con bolognesa, besciamella y parmesano..... 9.00 €

Gratinated pasta with bolognese, bechamel sauce and parmesan

RISOTTI

Risotto ai frutti di mare

Risotto del mar, con gambas, almejas y mejillones en una salsa
de tomate picante..... 12.00 €

Seafood risotto with prawns, clams and mussels in a spicy tomato sauce

Risotto ai funghi

El risotto del norte con salsa de nata, parmesano y setas de campo 12.00 €

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



SECONDI DI CARNE

Filetto al gorgonzola

Solomillo de ternera con una salsa de gorgonzola (queso azul italiano)
con patatas fritas caseras22.00 €

Beef tenderloin with a gorgonzola (Italian blue cheese) sauce and home-made chips

Filetto al Voronoff

Solomillo de ternera con una salsa de ketchup, mostaza, salsa Perry
y vodka, acompañado con patatas fritas caseras o espaguetis.....22.00 €

*Beef tenderloin with a sauce of ketchup, mustard, Perry sauce and vodka,
served with home-made chips or spaghetti*

Filetto classico

Solomillo de ternera hecho a la plancha sin salsa con solo un hilo
de aceite de oliva y patatas fritas caseras.....20.00 €

Grilled beef tenderloin, no sauce, just a trickle of olive oil and served with home-made chips



SECONDI DI PESCE

Gamberoni al sale

Gambones a la plancha con sal gruesa..... 16.00 €

Grilled prawns with coarse salt

Lenguado plancha

Lenguado plancha a la brasa con pan aromatizado
y guarnición de verdura 17.00 €

Grilled sole with savoury bread and vegetable garnish

Fritura mixta

Fritura con gambas, calamares y boquerones..... 14.00 €

Fried mixed seafood, with prawns, squid and anchovies

Spiedini mixti

Gambas y calamares con pan aromatizado 16.00 €

Prawns and squid with savoury bread



LE PIZZE/ PIZZAS

Margherita

Tomate con mozzarella fior di latte..... 6.00 €

Tomato with fior di latte mozzarella

Diavola

Tomate con mozzarella y salami picante 8.00 €

Tomato with mozzarella and spicy salami

Tonno e cipolla

Tomate con mozzarella, atún y cebolla..... 8.00 €

Tomato with mozzarella, tuna and onion

Frutti di mare

Tomate con ajo, gambas, mejillones y almejas 10.00 €

Tomato with garlic, prawns, mussels and clams

Bufalina

Tomate con mozzarella de búfala y albahaca..... 9.00 €

Tomato with buffalo mozzarella and basil

Gladiatore

Tomate con mozzarella, boloñesa y parmesano..... 9.00 €

Tomato with mozzarella, bolognese and parmesan



Andromeda

Tomate con mozzarella, salami picante, bacon, rúcula,
wuster y mozzarella de búfala..... 10.00 €

*Tomato with mozzarella, spicy salami, bacon, rocket, wurstel
and buffalo mozzarella*

Bella Donna

Queso mascarpone con mozzarella, cebolla caramelizada,
anchoas y pimienta roja 11.00 €

*Mascarpone cheese with mozzarella, caramelised onion,
anchovies and red pepper*

Quattro formaggi

Tomate con mozzarella, emmenthal, gorgonzola,
parmesano y fontina 8.00 €

Tomato with mozzarella and emmenthal, gorgonzola, parmesan and fontina cheeses

Cuatro Estacione

Tomate con mozzarella, jamón york, alcachofas,
aceitunas y champiñones..... 9.00 €

Tomato with mozzarella, York ham, artichokes, olives and mushrooms

La Genovese

Mozzarella con nata, tomate seco, tomate cherry, salsa pesto y rúcula..... 9.00 €

Mozzarella with cream, dried tomato, cherry tomato, pesto sauce and rocket

La Vegetariana

Tomate con mozzarella, berenjenas, calabacín, pimienta y cebolla..... 9.00 €

Tomato with mozzarella, aubergines, courgette, pepper and onion



La Palermo

Tomate con mozzarella, jamón serrano, mascarpone y trufa..... 10.00 €

Tomato with mozzarella, Serrano ham, mascarpone and truffle

Napoli

Sin tomate con mozzarella, mortadela, pistachos y burratina..... 12.00 €

Without tomato; with mozzarella, mortadella, pistachios and burratina

Parma

Base blanca (sin tomate) con prosciutto crudo italiano,
rúcula y lámina de parmesano..... 10.00 €

*White base (without tomato) with uncooked Italian prosciutto,
rocket and parmesan shavings*

Parmigiana

Berenjena, tomate picante, parmesano y mozzarella..... 8.90 €

Aubergine, spicy tomato, parmesan and mozzarella

Prosciutto

Tomate con mozzarella fior di latte y jamón york..... 7.00 €

Tomato with fior di latte mozzarella and York ham



LA PASTICCERIA / LOS POSTRES

Tiramisú classico - Classic tiramisu

El postre italiano más famoso en el mundo con la receta original 4.50 €

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

Crema di mascarpone con frutti rossi

Crema de queso mascarpone dentro de un cucurucho con frutos rojos..... 4.50 €

Cream of mascarpone cheese in a cone with red fruits

Panna Cotta

En español “nata cocida” preparada con una crema de nata y caramelo..... 4.50 €

Known in Spanish as ‘nata cocida’, made with cream and caramel

La morte del cioccolato

Tarta de chocolate acompañada de una mousse 100% cacao..... 4.50 €

Chocolate cake with a 100% cocoa mousse

Casatta

Helado siciliano con fruta escarchada..... 4.50 €

Sicilian ice cream with candied fruit



VINOS/ WINES

BIANCHI / BLANCOS

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Variedad (vino): 100% Pinot Grigio /
Varietal (wine): 100% Pinot Grigio

Nota de cata: Amarillo paja. En nariz se aprecian notas de manzana y plátano. En boca es fresco, suave y seco.
Tasting note: Straw-yellow colour. Apple and banana notes on the nose. Fresh, soft and dry on the palate.

Botella / *Bottle*: 17 €
Copa / *Glass*: 3.00 €



CHARDONNAY TRENTINO DOC CASTEL FIRMIAN

Variedad (vino): 100% Chardonnay /
Varietal (wine): 100% Chardonnay

Nota de cata: Color amarillo pajizo. Aroma elegante y afrutado con notas de manzana amarilla, albaricoque, melón blanco y otros cítricos. En boca es armónico con una moderada acidez. *Tasting note: Straw-yellow colour. Elegant, fruity aroma with notes of yellow apple, apricot, white melon and other citrus fruits. Harmonious on the palate with a moderate acidity.*

Botella / *Bottle*: 16 €
Copa / *Glass*: 3.00 €



SOAVE DOC CLASSICO SAN MICHELE

Variedad (vino): 100% Garganega /
Varietal (wine): 100% Garganega

Nota de cata: Color amarillo pajizo. Aroma fino y delicado a flores de campo dulces como la manzanilla, el sauco o el iris. En boca es agradable con un retrogusto a almendra dulce. *Tasting note: Straw-yellow colour. Fine and delicate aroma of country flowers such as chamomile, elder and iris. Agreeable on the palate with an aftertaste of sweet almond.*

Botella / *Bottle*: 20 €



ROSSI / REDS

NERO D'AVOLA DOC RISERVA

Variedad (vino): 100% Nero D'Avola /
Varietal (wine): 100% Nero D'Avola

Nota de cata: Color rojo intenso, espeso y profundo con ligeros reflejos granates. Aroma maduro con notas afrutadas de mora, frambuesa y cereza. Toques de violeta, tabaco y vainilla. En boca es suave y jugoso. *Tasting note: Intense red colour, dense and deep with slight garnet reflections. Mature aroma with fruity notes of blackberry, raspberry and cherry. Touches of violet, tobacco and vanilla. On the palate it is soft and juicy.*

Botella / Bottle: 17 €
Copa / Glass: 3.00 €



ASSOLUTO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Variedad (vino): 100% Montepulciano d'Abruzzo /
Varietal (wine): 100% Montepulciano d'Abruzzo

Nota de cata: Color rojo rubí, con aromas a fruta roja madura y balsámicos. En boca es fresco, suave y de persistencia larga. *Tasting note: Ruby red colour, with aromas of ripe red fruit and balsamics. Fresh and soft on the palate, with a long finish.*

Botella / Bottle: 19 €
Copa / Glass: 3.00 €



PRIMITIVO DI MANDURIA DOP SANGAETANO

Variedad (vino): 100% Primitivo / *Varietal (wine): 100% Primitivo*

Nota de cata: Color rojo rubí profundo con intensos reflejos violáceos. Aroma afrutado con notas especiadas y etéreas. En boca es suave, ligeramente tánico, de buena estructura y de decidida persistencia gusto-olfativa. *Tasting note: Deep ruby red with intense violet reflections. Fruity aroma with spicy and ethereal notes. Soft and lightly tannic on the palate, with a good structure and decidedly persistent finish.*

Botella / *Bottle*: 21 €



CHIANTI SUPERIORE DOCG 2019

BIO VILLA MIGLIARINA

Variedad (vino): 90% Sangiovese, 10% Canaiolo / *Varietal (wine): 90% Sangiovese, 10% Canaiolo*

Nota de cata: Color rojo rubí intenso. En boca es largo suave, con estructura y final persistente. *Tasting note: Intense ruby red. Long and soft on the palate, with structure and a persistent finish.*

Botella / *Bottle*: 22 €



LAMBRUSCO VILLA CIALDINI

Variedad (vino): Lambrusco Grasparossa di Castelvetro /
Varietal (wine): Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Nota de cata: Color intenso, sabor seco y vinoso,
espuma fina y evanescente. Con cuerpo. *Tasting note: Intense
colour, dry and vinous flavour, fine and effervescent foam. With body.*

Botella / *Bottle*: 13 €



LAMBRUSCO ROSATO AMABILE

Variedad (vino): Lambrusco Salamino – Lambrusco
Grasparossa / *Varietal (wine): Lambrusco Salamino –
Lambrusco Grasparossa*

Nota de cata: Color rosado brillante. Aroma con notas
rosas y fresas. Fresco y amable en boca, perfecto como
aperitivo y con pizza. *Tasting note: Brilliant rosy colour. Aroma
with rose and strawberry notes. Fresh and semi-sweet on the palate,
perfect as an aperitif and with pizza.*

Botella / *Bottle*: 15 €



Osteria Sapore Italia



RISTORANTE

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

osteriasaporeitalia.com

952 60 93 50