

Casa Morelino

• MENÚ •

Entrantes

NUVOLE DI PARMIGIANO

BURRATA

SAPORI D'ITALIA

PROFUMO DI MARE

Primeros platos

GNOCCHI CON ZUCCA KM 0 E GORGONZOLA

RISOTTO ACQUERELLO PORCINI & PARMIGIANO

PASTA AI FRUTTI DI MARE

PASTA ALL'AMATRICIANA

PASTA ALLA CARBONARA

LASAGNE CLASSICHE AL RAGÙ

Platos principales

IL PULPO DEL MORELINO

PESCE DEL GIORNO

CARNE DEL GIORNO

POLENTA CON PORCINI

IL 300

IL CHICCHIRICHÌ

Verduras

LA CANARIA

BATATA KM 0 CROCCANTE

VERDURE DI STAGIONE

"Tengo gustos simples: me satisfago con lo mejor." Oscar Wilde

Casa Morelino

• PREPARACIÓN DE LOS PLATOS •

Entrantes

NUVOLE DI PARMIGIANO	16
Parmesano y clara de huevo	
BURRATA	14
burrata fresca en crosta de Parmesano con crema de albahaca y aceitunas negras deshidratadas	
SAPORI D'ITALIA	24
cuidadosa selección de embutidos y quesos italianos, acompañados de pan frito	
PROFUMO DI MARE	20
mariscos de calidad con aceite extra virgen, tomates locales, apio fresco, jengibre, ajo y perejil; servidos tibios	

Primeros platos

GNOCCHI CON ZUCCA KM 0 E GORGONZOLA	16
noquis de papa y calabaza km 0 con queso Gorgonzola DOP italiano y pimienta	
RISOTTO ACQUERELLO PORCINI & PARMIGIANO	20
arroz Acquerello envejecido con setas porcini y Parmesano	
PASTA AI FRUTTI DI MARE	21
pasta fresca al huevo con mariscos de calidad, tomates maduros locales, ajo, albahaca, perejil y aceite virgen extra	
PASTA ALL'AMATRICIANA	13
pasta fresca al huevo con tomates italianos, guanciale DOP y queso Pecorino romano DOP	
PASTA ALLA CARBONARA	13
pasta fresca al huevo con dos yemas de huevo, guanciale DOP, queso Pecorino romano DOP y pimienta negro	
LASAGNE CLASSICHE AL RAGÙ	13
lasaña clásica a la boloñesa (pasta al huevo con ragù de carne, Parmesano y bechamel con nuez moscada)	

Casa Morelino

• PREPARACIÓN DE LOS PLATOS •

Platos principales

IL PULPO DEL MORELINO 20

pulpo local cocido en agua de mar,
acompañado de tomates maduros de Tinajo y jengibre, servido con polenta

PESCE O CARNE DEL GIORNO

las especificaciones de estos platos varían según la materia prima del día

POLENTA CON PORCINI 18

polenta de maíz italiano acompañada de setas porcini servidos con
mantequilla belga, Parmesano, perejil y pimienta

IL 300 16

pan artesano con hamburguesa de carne de vacuno (g 300), bacon, queso
de cabra fresco, kale, batata km 0 crujiente y
salsa misko (revisión del mojo, sin ajo y ligeramente picante)

IL CHICCHIRICHÌ 14

pan artesano con filete de pollo en tempura de panko, queso de cabra,
tomate de Tinajo, ensalada local, batata km 0 crujiente,
almendras en lámina y mayonesa

Verduras

LA CANARIA 14

ensalada local fresca con salmón, aguacate canario, queso de cabra y
miel de palma

BATATA KM 0 CROCCANTE 6

batata km 0 frita acompañada de salsa misko
(revisión del mojo, sin ajo y ligeramente picante)

VERDURE DI STAGIONE 16

verduras "del mes" en sartén, fritas, al horno o al grill según el tipo de
producto disponible

Casa Morelino

• PIZZAS •

FOCACCIA LISCIA	4,5
aceite, sal	
MARINARA	5,5
tomate, ajo, albahaca, orégano	
MARGHERITA	8
tomate, mozzarella, albahaca	
BUFALA	11
tomate, mozzarella de Bufala DOP, albahaca	
CALZONE ALL'ANTICA	10
tomate, mozzarella, jamon cocido	
PROSCIUTTO COTTO	10
tomate, mozzarella, jamon cocido	
PARMA	11
tomate, mozzarella, jamon serrano de Parma	
DIAVOLA	10
tomate, mozzarella, chorizo picante	
CAPRICCIOSA	12
tomate, mozzarella, jamon cocido, alcachofas, aceitunas, champiñones	
VEGETARIANA	9,5
tomate, mozzarella, berenjenas, calabacines, pimientos	
PARMIGIANA	10
tomate, mozzarella, berenjenas fritas, queso Grana, albahaca	
NAPOLI	8,5
tomate, mozzarella, anchoas, orégano	
TONNO E CIPOLLA	10
tomate, mozzarella, atún, cebolla	
ATOMICA	12
tomate, mozzarella, atún, chorizo picante, cebolla	
FRUTTI DI MARE	12
tomate, mozzarella, mariscos, perejil	

Casa Morelino

• PIZZAS •

PACHINO	12
mozzarella de Bufala DOP, tomate cherry Pachino, albahaca	
BRESAOLA	13
mozzarella, bresaola IGP, rúcula, queso Grana	
4 FORMAGGI	9,5
mozzarella, queso Taleggio, queso Gorgonzola, queso Grana	
UGA	14
mozzarella, queso de cabra, salmón, aguacate, lima	
MORELINO	15
mozzarella de búfala o burrata, tomate cherry Pachino, bresaola, rúcula, queso Grana	

Ingredientes extra

DATILES / PIÑA 2,00
GAMBONES 2,00 LA UNIDAD
MOZZARELLA DE BÚFALA 3,50

Casa Morelino

• POSTRES •

tiramisù

La Lemon

Il Salamino

Brownie con gelato artigianale

*Tarta de queso
gelato artigianale*

TIRAMISÙ

7

queso Mascarpone, huevos, galletas Savoiardi, miel de palma, café y azúcar

LA LEMON

7

tarta con base de mantequilla y polvo de cereales realizada con lima, limones, leche condensada, nata fresca y merengue (clara de huevo y azúcar)

IL SALAMINO

7

chorizo de chocolate realizado con cacao puro en polvo, frutos secos, pasas, galletas secas, ron, mantequilla y sal de Maldon

BROWNIE CON GELATO ARTIGIANALE

7

chocolate 64%, nueces, huevos, harina, mantequilla y azúcar blanco y moreno acompañado de helado artesanal

TARTA DE QUESO

7

tarta realizada con quesos de Lanzarote, crema de queso, huevos, azúcar servido con una pizca de azafrán canario, almendras en lámina y miel de palma

GELATO ARTIGIANALE

7

• IGIC INCLUIDO •