MENÚ

Restaurante Italiano

da SAVERIA

by Yemaya

TAPAS

Mortadela	6,00€
Tomates Secos	4,50€

ENTRANTES/STARTERS

• **Caprese** (Mozzarela de búfala, tomate y albahaca/ Mozzarella, tomatoes and basil)	11,50€
• **Parmigiana de Berenjena** con queso y una salsa de tomate / Eggplant with parmesan cheese & tomatoe sauce)	9,50€
• **Peperonata** (Tomates, cebollas, pimientos, calabacines y berenjenas / Tomatoes, onions, peppers, zuchinni and eggplant)	8,50€
• **Antipasto Calabrese** (Spianata picante, Capicollo, Queso Pecorino, Queso Provolone, Tomates Secos, Berenjenas en Aceite de Oliva y Ajo, Aceitunas Negras / Spicy Spianata, Capicollo, Pecorino Cheese, Provolone Cheese, Dry Tomatoes, Eggplant in Olive and Garlic and Black Olives)	18,00€

PASTAS FRESCAS "TAGLIATELLA" CON SALSA DE: FRESH "TAGLIATELLA" WITH SAUCE:

• **Boloñesa** (Carne de ternera con salsa de tomate/ Minced beef meat in a tomatoe sauce)	11,00€
• **Calabrese** (Carne picada de cerdo, hongos y nata/ Minced pork meat, mushrooms and cream)	11,00€
• **Pesto** (Albahaca, piñones y queso parmigiano/ Basil, parmesan cheese and pinenuts)	10,00€
• **Marisco** (Mejillones, almejas, gambas y calamares/ Mussels, clams, prawns, squid with cherry tomatoes)	12,50€

PASTAS FRESCAS CON RELLENO/ FRESH PASTA

• **"Panzerotti"** (Relleno con espinacas y ricotta en salsa de tomate/ pesto/ pesto & nata/ filled with spinach and ricotta cheese with tomatoe sauce/ pesto/ pesto and cream)	11,00€
• **"Raviolacci"** (Rellenos con setas porcinos en salsa de tomate/ pesto/ pesto & nata/ filled with mushrooms and ricotta cheese with tomatoe sauce/ pesto/ pesto & cream)	12,50€
• **"Cappelli"** (Rellenos con berenjena y scamorza en salsa de tomate/ pesto/ pesto & nata/ Filled with eggplant and scamorza smoky Italian cheese with tomatoe sauce/ pesto/ pesto & cream)	12,50€
• **Gnocchi** (pasta made of potatoes with tomatoe sauce/ pesto/ pesto and cream)	10,50€

Pan / picante o queso rallado: 1,00 por comensal
Extra de pan / picante o queso rallado: 1,00 €
Bread / spicy sauce or grated cheese: 1,00 per customer
Extra bread / spicy sauce or grated cheese: 1,00 €

PASTA SECAS/ SPAGHETTI

- **Spaghetti all´arrabiata** (Tomate y picante calabrese / Tomatoes and spicy sauce) 10,00€
- **Spaghetti a la Carbonara** (Receta original de Italia, sin nata y spaghetti seco / Original Italian recipe with egg, parmesan cheese and italian panceta) 11,50€

CARNE/MEAT:

- **Involtino de Carne de Ternera a la plancha con lechuga** (Rolled veal/beef with lettuce) 14,50€
- **Cotoletta de Pollo con lechuga** (Chicken chop with lettuce) 13,00€
- **Filete de Ternera a la plancha con lechuga** (Grilled veal/beef steak with lettuce) 14,50€

PESCADO/FISH:

- **Gambones a la plancha con lechuga** (Grilled Prawns with lettuce) 15,50€
- **Pez Espada a la plancha con lechuga** (Grilled Swordfish with lettuce) 16,00€

GUARNICIONES/SIDES

- **Ensalada Mixta** (Lechuga, tomate y rúcula/ Lettuce, tomato and rucula) 6,50€
- **Tomate, Rúcula y Queso Parmigiano** (Tomatoes, Rucula and Pamesan Cheese) 8,50€

POSTRES CASEROS/DESSERTS

- **Tiramisú** 7,00€
- **Profiteroles** 6,50€
- **Cannoli Siciliani** 6,50€
- **Postre del día** (Dessert of the day) 7,00€

CARTA PIZZAS

- **Da Saveria** (Tomate, mozzarella, panceta y rúcula / Tomatoe, mozzarella panceta & rucula) — 11,00€
- **Calabrese** (Tomate, mozzarella, carne picada y hongos/ Tomatoe, mozzarella, minced pork meat & mushrooms) — 11,00€
- **Rústica** (Tomate, jamón de parma, escamas de parmesano y rúcula / Tomatoe, parma ham and slice parmesan) — 11,00€
- **Quattro Stagioni** (Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, alcachofa y aceitunas/ Tomatoe, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, & olives) — 11,00€
- **Bomba** (Tomate, mozzarella, salami y picante calabrese/ Tomatoe, mozzarella, spicy spianata) — 10,50€
- **Boscaiola** (Tomate, mozzarella, scamorza, speck y champiñones/ Tomatoe, mozzarella, mushrooms, speck, scamorza, Smoky Italian Cheese) — 11,00€
- **Funghi** (Tomate, mozzarella, champiñones y cebolla/ Tomatoe, mozzarella, mushrooms and onions) — 10,00€
- **Prosciutto** (Tomate, mozzarella, jamón york/ Tomatoe, mozzarella and ham) — 9,50€
- **Margherita** (Tomate, mozzarella y orégano/ Tomatoe, mozzarella and oregano) — 9,00€
- **Tonno** (Tomate, mozzarella, atún, cebolla y aceitunas/ Tomatoe, mozzarella, tuna, onions, & olives) — 10,50€
- **Napoletana** (Tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas verdes y negras/ Tomatoe, mozzarella, anchovies, green and black olives) — 10,00€
- **Vegetariana** (Tomate, mozzarella, pimiento, berenjena y cebolla/ Tomatoe, mozzarella, pepper, eggplant and onions) — 10,00€
- **Biancaneve** (Mozzarella, ricotta, tomates cherry y speck/ Mozzarella, ricotta, cherry tomatoes & speck, Smoky Italian Ham) — 11,00€
- **Pizza Sorpresa** (ingredientes sorpresa/ Surprise Ingredients) — 12,50€

Puedes personalizar cualquier pizza de la carta combinando o sumando los ingredientes. Por cada ingrediente extra 1,00 €

You can customize any pizza on the menu by combining or adding ingredientes For each added ingredient the cost is 1,00 €

REFRESCOS/DRINKS:

• Coca Cola/ Cola Zero	3,00€
• Fanta (Naranja) - Lata 33cl	3,00€
• 7UP - Lata 33cl	3,00€
• Agua Mineral/ Natural Water - Bott. 50cl	2,50€
• Agua con Gas/ Sparkling Water - Bott. 33cl	3,00€
• Tinto de Verano con Limón - 275ml	3,00€
• Zumo Melocotón/ Piña	3,00€

CERVEZAS/BEER

• Caña - 40cl	2,80€
• Jarra - 60cl	4,50€
Cervezas Españolas - 33cl/Spanish Beer - 33cl	
• Cruzcampo	3,00€
• Radler	3,00€
• Estrella Galicia	3,60€
• Estrella Galicia 00	3,60€
Cerveza Italiana - 33cl/Italian Beer - 33cl	
• Peroni	4,00€
• Moretti	4,00€
• Nastro Azzurro	4,00€

VINOS / WINES

	BOTELLA/BOTTLE	COPA/GLASS
• Gilda (D.O. Rueda) Blanco/ White	17,00€	3,80€
• Mataespesa (D.O. Verdejo) Blanco/ White	16,50€	3,70€
• Finca Engalia Crianza (D.O. Ribera de Duero) Tinto/Red	21,00€	4,30€
• Heredero (D.O. Rioja) Tinto/ Red	15,00€	3,50€

VINOS ITALIANOS / ITALIAN WINES

• Frascati (Blanco/ White)	20,00€	4,30€
• Montepulciano D'abruzzo (Blanco/ White)	21,50€	4,40€
• "Ciro" de Calabria (Blanco/ White) / (Rosado / Pink)	23,00€	
• Montepulciano D´abruzzo (Tinto/ Red)	21,50€	4,40€
• "Cirò" de Calabria (Tinto/ Red)	23,00€	
• Lambrusco (Rosado/Rosé - Tinto/ Red - Blanco/White)	15,00€	3,40€
• Prosecco (Vino Espumoso Seco/ White Sparkling Wine)	23,00€	
• Primitivo (Tinto / Red)	21,00€	4,30€
• Nero d'Avola (Tinto/Red)	22,00€	4,50€

CAFÉ/COFFEE

• Café (Black coffee)	1,80€
• Café con leche (Latte)	2,20€
• Capuchino (Cappuccino)	3,00€
• Carajillo (Black coffee with grappa)	3,20€
• Infusiones (Infusions of herbs)	2,00€

Restaurante Italiano da SAVERIA

by Yemaya

Establecimiento con información disponible en
Reglamento UE nº 1169/2011
en materia de:

ALERGIAS E INTOLERANCIA ALIMENTARIA

Establecimiento con información disponible en materia de
ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
EU nº 1169/2011

C/ Ancha del Carmen, 30, 29002 Málaga
Tel: 602 689 580

dasaveriacomidaitaliana@gmail.com
www.restauranteitalianodasaveria.es

tripadvisor

Da saveria comida italiana casera

Restaurante Italiano da saveria