


# *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 ..... 11.50 €

*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 ..... 12.00 €

*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 ..... 11.50 €

*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, con crema di aceto balsámico..... 12.00 €

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

## **Burrata Pugliese**

Queso burrata de la región Puglia del sur de Italia,  
en un lecho de rúcula y tomate fresco..... 11.50 €

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

## **Paté al Oporto**

Paté con cebolla caramelizada e piadina ..... 11.00 €

*Pate with caramelized onion and piadina*



### **Veraci a la Parmesana**

Almejas con queso parmesano..... 14.00 €

*Clams with parmesan cheese*

### **Antipasto Italiano**

Prosciutto crudo di Parma con tomino (queso fresco italiano),  
rúcula, miel y aceite tartufado..... 13.00 €

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

### **Berenjena a la Parmesana**

Berenjena con tomate, mozzarella parmesano y albahaca..... 10.50 €

*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..... 12.00 €

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

### **Spaghetti Vesubio**

En salsa de pesto con burrata y tomate cherry ..... 15.50 €

*In pesto sauce with burrata and cherry tomato*

### **Tagliatelle alla bolognese**

Tagliatelle frescas clásicas con ragú de carne hecho en salsa de tomate..... 12.00 €

*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..... 16.00 €

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

### **Saccottini di pera al Gorgonzola**

Pequeños sacos de pasta rellenos de queso y pera en una salsa de nata y gorgonzola..... 12.00 €

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

### **Tortellini Speck e funghi porcini**

Tortellini rellenos de carne con boletus, salteados con un embutido italiano ahumado y nata..... 13.00 €

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

### **Agnolotti alla norma**

Ravioli de pasta, rellenos de ricota, espinacas en salsa de tomate ligeramente picante, berenjenas y mozzarella fresca..... 13.00 €

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

### **Cuori di Parigi**

Ravioli rellenos de Foie, con cebolla caramelizada y nata..... 14.50 €

*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..... 14.00 €

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



### **Girasole alla livornese**

Ravioli relleno de pescado en salsa de tomate, orégano, alcaparras, aceituna negra y anchoa ..... 14.50 €

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

### **Lasagna**

Pasta gratinada con bolognesa, besciamella y parmesano..... 11.90 €

*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..... 14.00 €

*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 ..... 14.00 €

*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 ..... 25.00 €

*Beef tenderloin with a gorgonzola (Italian blue cheese) sauce and chips*



### **Filetto al Voronoff**

Solomillo de ternera con una salsa de ketchup, mostaza, nata, salsa Perry, acompañado con patatas fritas o espaguetis.....25.00 €

*Beef tenderloin with a sauce of ketchup, mustard, cream, Perry sauce, served with 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 .....23.00 €

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

### **Entrecot a la brasa**

Entrecot a la brasa con verduras y patatas fritas .....21.00 €

*Grilled entrecote with vegetables and chips*

## **SECONDI DI PESCE**

### **Gamberoni al sale**

Gambones a la plancha con sal gruesa.....18.00 €

*Grilled prawns with coarse salt*

### **Lubina a la Mediterránea**

Al horno con patatas, aceitunas, tomate fresco y albahaca.....22.00 €

*Mediterranean sea bass baked with potatoes, olives, fresh tomato and basil*

### **Fritura mixta**

Fritura con gambas, calamares y verdura .....17.00 €

*Fried mixed seafood, with prawns, squid and vegetables*





**Sauté di frutti di mare**

Cazuela con almejas, mejillones, gambas y calamares  
en salsa de tomate y ajo..... 16.50 €

*Stew with clams, mussels, prawns and squid in tomato and garlic sauce*

## LE PIZZE/ PIZZAS

**Auténtico pan de ajo italiano**

*Authentic Italian garlic bread* ..... 4.50 €

**Margherita**

Tomate, mozzarella fior di latte..... 7.80 €

*Tomato, fior di latte mozzarella*

**Prosciutto**

Tomate con mozzarella fior di latte y jamón york..... 9.00 €

*Tomato with fior di latte mozzarella and York ham*

**Diavola**

Tomate, mozzarella y salami picante..... 9.80 €

*Tomato, mozzarella and spicy salami*

**Tonno e cipolla**

Tomate, mozzarella, atún y cebolla..... 9.80 €

*Tomato, mozzarella, tuna and onion*

**Frutti di mare**

Tomate con ajo, gambas, mejillones y almejas..... 12.00 €

*Tomato with garlic, prawns, mussels and clams*





### **Bufalina**

Tomate, mozzarella de búfala y albahaca ..... 11.00 €

*Tomato, buffalo mozzarella and basil*

### **Gladiatore**

Tomate, mozzarella, boloñesa y parmesano ..... 11.00 €

*Tomato, mozzarella, bolognese and parmesan*

### **Andromeda**

Tomate, mozzarella, salami picante, bacon, wuster,  
mozzarella de búfala y rúcula ..... 12.00 €

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

### **Bella Donna con foie**

Queso mascarpone, nata, mozzarella, cebolla caramelizada,  
pimiento rojo y foie ..... 14.50 €

*Mascarpone cheese, cream, mozzarella, caramelised onion, red pepper and foie*

### **Quattro formaggi**

Tomate, mozzarella, emmenthal, gorgonzola,  
parmesano y fontina ..... 11.00 €

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

### **Cuatro Estacione**

Tomate, mozzarella, jamón york, alcachofas,  
aceitunas y champiñones ..... 10.50 €

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

### **La Genovese**

Mozzarella, nata, tomate seco, tomate cherry, salsa pesto y rúcula ..... 10.80 €

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



### **La Vegetariana**

Tomate, mozzarella y verduras ..... 10.80 €

*Tomato, mozzarella and vegetables*

### **La Palermo**

Tomate, mozzarella salsa de trufa, jamón serrano y mascarpone ..... 13.00 €

*Tomato, mozzarella truffle sauce, serrano ham and mascarpone*

### **Napoli**

Sin tomate con mozzarella, mortadela, pistachos y burratina ..... 13.50 €

*Without tomato; with mozzarella, mortadella, pistachios and burratina*

### **Parma**

Sin tomate, mozzarella, prosciutto (jamón serrano italiano),  
rúcula y lámina de parmesano ..... 13.00 €

*No tomato, mozzarella, prosciutto (italian ham), rocket and parmesan shavings*

### **Parmigiana**

Tomate picante, mozzarella, berenjena y parmesano ..... 10.50 €

*Spicy tomato, mozzarella, aubergine and parmesan*

### **Patatona**

Tomate, mozzarella y patatas fritas ..... 9.00 €

*Tomato, mozzarella and fried potatoes*

### **Puttanesca**

TBase de tomate sin mozzarella, anchoa del Cantábrico,  
tomate cherry, aceituna Taggiasca, albahaca, alcaparra y orégano ..... 10.00 €

*Tomato base without mozzarella, Cantabrian anchovies, cherry tomatoes,  
Taggiasca olives, basil, capers and oregano*



# LA PASTICCERIA / LOS POSTRES

## **Tiramisú classico - Classic tiramisu**

El postre italiano más famoso en el mundo con la receta original ..... 6.00 €

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

## **Crema di mascarpone con frutti rossi**

Crema de queso mascarpone dentro de una tulipa de galleta  
con frutos rojos..... 6.50 €

*Cream of mascarpone cheese in a biscuit tulip with red fruits*

## **Panna Cotta**

En español “nata cocida” all’aroma di vaniglia ..... 6.00 €

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

## **La morte del cioccolato**

Tarta de chocolate ..... 6.00 €

*Chocolate cake*

## **Cassata**

Helado siciliano con fruta escarchada..... 6.00 €

*Sicilian ice cream with candied fruit*



*Osteria Sapore Italia*



*RISTORANTE*

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

**osteriasaporeitalia.com**

**952 60 93 50**

# VINOS/ WINES

## BIANCHI / BLANCOS

### PINOT GRIGIO

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*: 18.00 €  
Copa / *Glass*: 3.90 €

### CHARDONNAY TRENTINO

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*: 17.00 €  
Copa / *Glass*: 3.90 €

### SOAVE

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*: 21.00 €



## **ROSSI / REDS**

### **NERO D'AVOLA**

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*: 21.00 €  
Copa / *Glass*: 3.90 €

### **ASSOLUTO MONTEPULCIANO**

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*: 20.00 €  
Copa / *Glass*: 3.90 €



## **PRIMITIVO DI PUGLIA**

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*: 22.00 €

## **CHIANTI DOCG**

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*: 23.00 €



### **LAMBRUSCO DELL'EMILIA**

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*: 17.00 €

### **LAMBRUSCO ROSATO DELL'EMILIA**

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

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*: 17.00 €

### **ROSATO FEUDO ARANCIO**

Vino refrescante, alegre y de buena mineralidad. Con una nota particular afrutada que recuerda a mora y frambuesa

*Refreshing, cheerful wine with good minerality. With a particular fruity note reminiscent of blackberry and raspberry.*

Botella / *Bottle*: 18.00 €

Copa / *Glass*: 3.90 €

