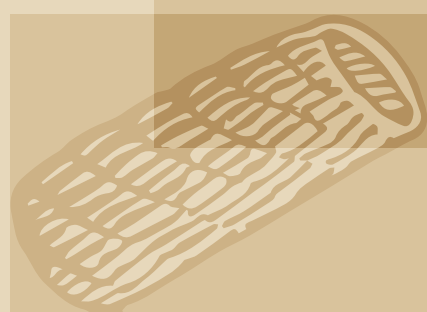


Terrone

SALUMERIA & TRATTORIA



NUESTRA CARTA



LA SALUMERIA

FORMAGGI E SALUMI

media

entera

TABLA DE QUESOS: selección de las mejores D.O.P
tradicionales italianas

9

14,5

Provolone horneado en horno de leña
a la manera tradicional

8,5

TABLA DE EMBUTIDOS: selección de las mejores
D.O.P tradicionales italianas

8,5

13,5

CROSTONE

LA SICILINA - crostone de salchicha tradicional siciliana,
queso asiago y aceite de oliva virgen extra al romero

9,5

LA TRINACRIA - crostone di tonno rosso laminado,
aceite de oliva virgen extra a la albahaca y cama de
tomate horneado al marsala

9,5

LA BOLOÑESA - crostone de Mortadela de Bolonia, pistacho
espolvoreado, burrata, aceto balsámico al tartufo

9,5

LA APENNINA - bruschetta de bresaola, tomates cherry
semisecos y queso asiago

9,5



ANTI PASTI DA CONDIVIDIRE

ENSALADAS

CAPRESE - tomate rosa laminado, pesto tradicional elaborado con aceite de oliva virgen extra y burrata	10,5
¡AVE CAESAR! - lechuga romana y croûtons con jugo de limón, aceite de oliva, huevo, salsa Worcestershire, anchoas, ajo, mostaza de Dijon, queso parmesano y pimienta negra. Servida en tulipa	12,5
GARIBALDI - burrata, pesto y tomates cherry horneados con reducción de Marsala	10,5

¡DA MANGIARE TUTTO! (ANTIPASTI)

UOVO AL TARTUFO - yema de huevo de corral, caviar de trufa negra y crema de funghi	14,5
PARMIGIANA - di melanzana al horno tradicional de leña: berenjenas laminadas, salsa de tomate, albahaca, calabacín, prosciutto cotto y mozzarella y fontina	12
CHICKEN ITALY - tiras de pollo empanadas al estilo Toscano acompañadas de dos salsas: de queso y barbacoa	8,5
¡TERRONE! - frico con patate tartufate, patatas fritas, carne picada, bechamel, oregano, caviar de trufa y selección de quesos italianos	9,5
POLPO E BRACI - pulpo a la brasa con pesto y parmentier de patatas al tomate seco	17,5
CARCIOFO - Alcachofas confitadas con foie, crema de gorgonzola y pecorino y guanciale	7,5/ud.
CANNELLONI	
Canelón de boletus con bechamel trufada	11,5
Canelón Palas - canelón tradicional de ragú y foie gratinado al horno tradicional de leña	11,5

CARNE

LA MILANESA - Escalope a la milanese, con salsa de tomate y albahaca casera, prosciutto cotto y mozzarella gratinada al horno de leña tradicional	14,9
ENTRECOT - entrecot acompañado con tomates cherry y patatas	18,5

PASTAS

CARBONARA - carbonara romana clásica con spaghettoni, huevo, guanciale, pecorino, pimienta y parmesano	14
FORZA ITALIA - Plato especial de la casa. Messo rigatoni con salsa de funghi	14
SALMONE - carameli de gorgonzola a la crema del salmon y vodka	14,5
PASTA TAGLIAITELLE SEPPIA - pasta negra con gambas, ajo, alcaparras, cherry y vino blanco	14,5
PESTO - trofie al pesto (albahaca, piñones, aceite de oliva virgen extra, parmigiano reggiano y ajo)	13
4 FORMAGGI - Agnolotti funghi ai 4 formaggi (provolone, gorgonzola, mozzarella y parmesano) y nueces	14,5
FRUTTI DI MARE - spaghettoni salsa de tomate tradicional casera, mariscos, ajo y guindilla	14,8
AL FORNO - mezzo rigatoni con ragú y salchicha siciliana al forno tradicional de leña	14
LASAÑA tradicional italiana de ragú y mozzarella gratinada al forno tradicional de leña	13,5

PIZZA

Masa de elaboración propia fermentación lenta y cocinadas al horno de leña

MARGARITA - pomodoro, mozzarella y albahaca	11
PROSCIUTTO E FUNGHI - pomodoro, prosciutto cotto, mozzarella, champiñones y aceituna negra	13
6 FORMAGI - pomodoro provolone, gorgonzola, mozzarella, parmesano, fontina y taleggio	13,5
TARTUFA - bianca con crema de boletus, speck, mozzarella y huevo	14
CARBONARA - bianca a la carbonara. panna, guanciale afumicato mozzarella y huevo	13
AMATRICIANA - pomodoro, guanciale, cebolla y mozzarella	12,5
CALABRESA - pomodoro, peperoni calabrese picante y mozzarella	12,5
CAPRICIOSA - mozzarella, prosciutto, salame, carciofo y champiñones	13,5
TONNO - mozzarella, atún, alcaparras y cebolla roja	13,5
ETNA - calzone con prosciutto afumicato, funghi, huevo y mozzarella	14

POSTRES

Selección de postres italianos

CALZONE DE NUTELLA	10
TIRAMISÚ	7
SOUFFLÉ DE PISTACHO	7

Terrone

SALUMERIA & TRATTORIA



Calle Alborán 22 - 03560
El Campello - Alicante



Terrone

SALUMERIA & TRATTORIA



NUESTROS VINOS



NUESTROS VINOS

Espumantes	copa	botella
Ferrari Maximum Blanc de blancs, Trento DOC (Chardonnay 100%)		32
Prosecco Riondo	3,5	17
Prosecco Rose oro puro Valdo	3,7	18

Lambruscos		
Lambrusco Grasparossa Villa Cialdini	3,2	16
Lambrusco Vecchia Modena di Sorbara		19,5

Vinos blancos

NORTE		
Pinot Grigio DOC, Veneto (pinot grigio 100%) <i>Bodega Campagnola</i>	3,2	16
Cavit Müller Thurgau, Trentino DOC (Müller Thurgau 100%) <i>Bodega Castel Firmian</i>	3,3	17
CUVEE T Dolomiti IGT, Tirol <i>Bodega Tramin</i>	3,6	20
Gavi Doc Etichetta Bianca (100% cortese) <i>Bodega Nocola Bergaglio</i>		21
Suavia Monte Carbonare Soave Classico DOC (garganega 100%)		30
Gewürztraminer 100% Alto Adige DOC <i>Bodega Tramin</i>		22,5
Riesling Alto Adige DOC (100% riesling) <i>Bodega Pacherof</i>		42,5
Soave Ca Rugate San Michelle (100% Garganega)		18

CENTRO		
Umani Ronchi Casal di serra Verdicchio dei Castelli di Jesi (verdicchio 100%)	3,3	17
Pecorino d’Aabruzzo DOC (100% pecorino) <i>Bodega Casalbordino</i>	3,2	16

SUR		
Vermentino Di Sardegna DOC (vermentino 100%) <i>Bodega Quartomoro</i>		22,5
Edda Salento IGT - (chardonnay-fiano minutolo-moscato)		25
<i>Bodega Cantine San Marzano</i>		
La Guardiense Falanghina del Sannio DOC (falanghina 100%)	3,2	16

Vinos Rosados		
Pinot Grigio Delle Venezie DOC “Blush” (100% pinot grigio) <i>Bodega Campagnola</i>	3,2	16
Tramari Puglia IGT (100% primitivo) <i>Bodega San Marzano</i>		20

NUESTROS VINOS

Vinos tintos

copa

botella

NORTE

Valpolicella DOC Río Albo (corvina-rondinella) <i>Bodega Ca’ Rugate</i>	4,5	24
Amarone Della Valpolicella DOCG (corvinone-corvina-rondinella) <i>Bodega Ca’ Rugate</i>		65
Barbera d’Alba DOC (100% barbera) - Piemonte <i>Bodega Ferdinando Princi</i>		25
Nebbiolo Colline Novaresi DOC (100% nebbiolo) <i>Bodega Le Piane</i>		31,5
Barolo DOCG (100% nebbiolo) - Piemonte <i>Bodega Domenico Clerico</i>		60
Valpollicella Superiore Campo De Lavei (Corvina y Rondinella)		28
Barbera D’Asti Falchetto	4,2	23,5

CENTRO

Zaccagnini Montepulciano d’Abruzzo Tralcetto 2020	3,8	19
Sangiovese IGT Montalcino (100% sangiovese) <i>Bodega Col d’Orcia</i>	3,5	17
Brunello Di Montalcino DOCG (100% sangiovese grosso) <i>Bodega Col d’Orcia</i>		60
Chianti Superiore DOCG (100% sangiovese) <i>Bodega Villa Magliarina</i>	3,5	17

SUR

Il Pumo Negroamaro IGT (100% negroamaro) <i>Bodega San Marzano</i>	3,2	16
Primitivo Di Manduria DOC (100% primitivo) <i>Bodega San Marzano</i>	3,9	19
Passiari Rosso IGT (nero d’avola-syrah) - Sicilia <i>Bodega Feudo Arancio</i>	3,5	17
Nero d’Avola DOC Rosso “Turi” (100% nero d’avola) <i>Bodega Salvatore Marino</i>	4,5	24
Etna Rosso DOC Ciauria (nerello mascalese) <i>Bodega Pietro Caciorgna</i>		25,5

Vinos de postre

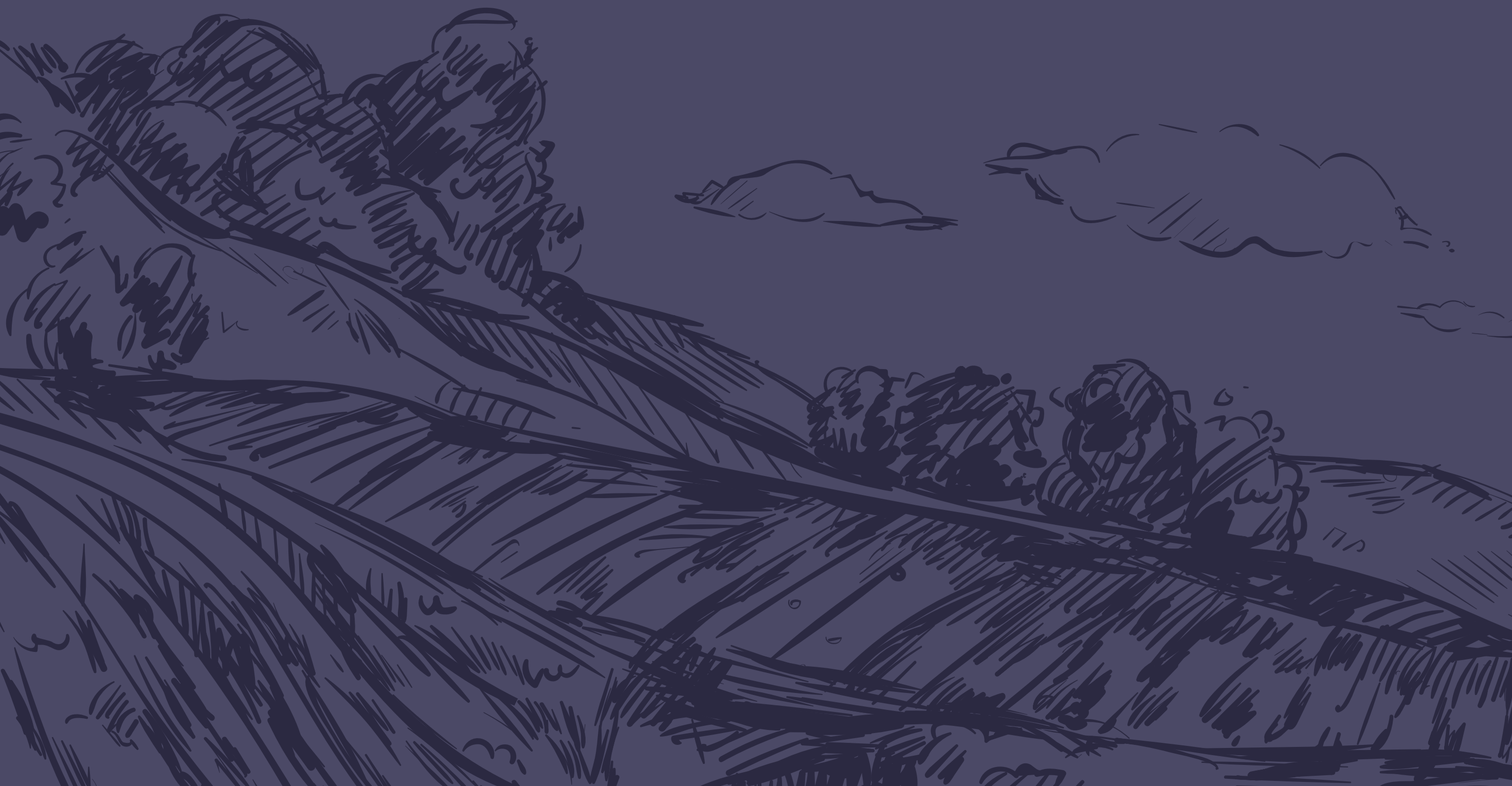
Hekate Passito Sicilia IGT (100% moscato) <i>Bodega Feudo Arancio</i>	4,8	26
--	-----	----

Terrone

SALUMERIA & TRATTORIA



Calle Alborán 22 - 03560
El Campello - Alicante

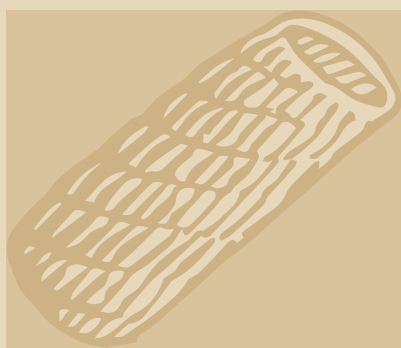
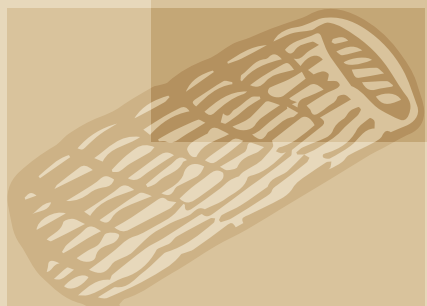


Terrone

SALUMERIA & TRATTORIA



MENU



LA SALUMERIA

FORMAGGI E SALUMI

media

entera

CHEESE BOARD: selection of the best traditional Italian cheese

9

14,5

PROVOLONE baked in a wood-fired oven in the traditional way

8,5

CHARCUTERIE BOARD: selection of the best traditional Italian charcuterie

8,5

13,5

CROSTONE - BIG SLICE OF TOAST BREAD

LA SICILINA - traditional Sicilian sausage on toast, Asiago cheese and rosemary extra virgin olive oil

9,5

LA TRINACRIA - laminated red tuna on toast, extra virgin olive oil with basil and baked tomato with Marsala

9,5

LA BOLOÑESA - Bologna Mortadella on toast, sprinkled pistachio, burrata, balsamic vinegar with tartufo

9,5

LA APENNINA - bresaola bruschetta, semi-dried cherry tomatoes and asiago cheese

9,5

Terrone

SALUMERIA & TRATTORIA



ANTI PASTI DA CONDIVIDIRE

SALADS

CAPRESE - sliced pink tomato, traditional pesto made with extra virgin olive oil and burrata 10,5

¡AVE CAESAR! - romaine lettuce and croûtons with lemon juice, olive oil, egg, Worcestershire sauce, anchovies, garlic, Dijon mustard, parmesan cheese and black pepper. Served in a “tulipa” 12,5

GARIBALDI - baked burrata, pesto and cherry tomatoes with Marsala reduction 10,5

¡DA MANGIARE TUTTO! (ANTIPASTI)

UOVO AL TARTUFO - free-range egg yolk, black truffle caviar and funghi cream 14,5

PARMIGIANA - di melanzane in a traditional wood-fired oven: sliced eggplant, tomato sauce, basil, zucchini, prosciutto cotto and mozzarella and fontina cheese 12

CHICKEN ITALY - tuscan-style breaded chicken strips accompanied by two sauces: cheese and barbecue 8,5

¡TERRONE! - frico con patate tartufate, french fries, minced meat, bechamel, oregano, truffle caviar and selection of Italian cheeses 9,5

POLPO E BRACI - Grilled octopus with pesto and dried tomato potato parmentier 17,5

CARCIOFO - Confit artichokes with foie, gorgonzola cream and pecorino and guanciale 7,5/ud.

CANNELLONI

Boletus cannelloni with truffle bechamel 11,5

Canelón Palas - traditional cannelloni with ragout and foie gratin in a traditional wood-fired oven 11,5

MEAT

LA MILANESA - Schnitzel Milanese, with homemade tomato and basil sauce, prosciutto cotto and mozzarella gratin in a traditional wood-fired oven	14,9
ENTRECOT - entrecôte accompanied with cherry tomatoes and potatoes	18,5

PASTA

CARBONARA - classic Roman carbonara with spaghetti, egg, guanciale, pecorino, pepper and parmesan	14
FORZA ITALIA - Special house dish. Messo rigatoni with funghi sauce	14
SALMONE - gorgonzola caramelli with salmon and vodka cream	14,5
PASTA TAGLIAITELLE SEPPIA - black pasta with shrimp, garlic, capers, cherry and white wine	14,5
PESTO - trofie al pesto (basil, pine nuts, extra virgin olive oil, parmigiano reggiano and garlic)	13
4 FORMAGGI - Agnolotti funghi ai 4 formaggi (provolone, gorgonzola, mozzarella and parmesan) and nuts	14,5
FRUTTI DI MARE - spaghetti, homemade traditional tomato sauce, seafood, garlic and chilli	14,8
AL FORNO - mezzo rigatoni with ragout and Sicilian sausage in a traditional wood-fired oven	14
LASAÑA - traditional Italian lasagna with ragout and mozzarella gratin in a traditional wood-fired oven	13,5

PIZZA

Homemade dough, slow fermentation and cooked in a wood-fired oven

MARGARITA - tomato souce, mozzarella and basil	11
PROSCIUTTO E FUNGHI - tomato sauce, prosciutto cotto, mozzarella, mushrooms and black olive	13
6 FORMAGI - tomato, provolone, gorgonzola, mozzarella, parmesan, fontina and taleggio	13,5
TARTUFA - white truffle with boletus cream, speck, mozzarella and egg	14
CARBONARA - bianca carbonara, cream, guanciale affumicato, mozzarella and egg	13
AMATRICIANA - tomato, guanciale, onion and mozzarella	12,5
CALABRESA - tomato, spicy Calabrese pepperoni and mozzarella	12,5
CAPRICIOSA - mozzarella, prosciutto, salame, carciofo and champiñones	13,5
TONNO - mozzarella, tuna, capers and red onion	13,5
ETNA - calzone with prosciutto affumicato, funghi, egg and mozzarella	14

DESSERTS

Selection of Italian desserts

CALZONE DE NUTELLA	10
TIRAMISÚ	7
PISTACHIO SOFFLE	7

Terrone

SALUMERIA & TRATTORIA



Calle Alborán 22 - 03560
El Campello - Alicante

