



CARTA
RISTORANTE
ITALIANO

GASTRO
SHOP

**RICORDA IL
SAPORE DI CASA**

gourmet



**GASTRONOMIA
TRADIZIONALE**

RESERVAS TELF: 914359109 638 774 957

www.chefaberanigastroshop.com

VALDEMORO _ MADRID _ SPAIN



MENÙ RISTORANTE

CHEF ABERANI

ANTIPASTI

DI VERDURE

- CAPONATA 10,90€
- PARMIGIANA 12,90€

DI FORMAGGI

- BURRATINA FRESCA 8,90€
- PROVOLONE AL FORNO 9,90€

ISPIRAZIONE

- INSALATA DELLO CHEF 12,90€
- PORZIONE DA 6 SUPPLI 8,90€
- PORZIONE DA 4 CROSTINI PANE ALL'AGLIO
MOZZARELLA POMODORI SECCHI 8,50€



DI SALUMI ITALIANI

16,90€

- TAGLIERE DI SALUMI ITALIANI 7 VARIETÀ e
scaglie di FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO

Mortadela pistachio o trufa, prosciutto cotto, salame, speck, spianatta piccante,
coppa di Parma, pancetta arrotolata

CESTA DE PAN

1,60 €

CARNE

16,90€

- CARPACCIO DI BRESAOLA
- VITELO TONNATO
- SCALOPPINA al Marsala (solo
disponibile su prenotazione)

LASAGNA 16,00 €

- BOLOGNESE/ CARNE
- FUNGHI PORCINI



PASTA NON BASTA

CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE
INFORMAZIONE SUGLI ALLERGENI

RISO

17,00€

- RISOTTO FUNGHI/BOLETUS
- RISOTTO QUATRO FORMAGGI
- RISOTTO FRUTTI DI MARE
- (disponibile solo su prenotazione)

TEMPO DI COTTURA
20" y 35 "





CHEF ABERANI

PASTA FRESCA RIPIENA

PASTA RIPIENA

- n°1 RICOTTA SPINACI 14,90€

Pomodori secchi saltati e pistacchi croccanti (13 u)

- n° 2 VELE AL TARTUFO 14,90€

Con olio al tartufo e pomodoro fresco (12 u)

- n° 3 RAVIOLI FORMAGGIO CAPRINO 14,90 €

Formaggio di capra, pancetta cipolle caramellate (12 u)

- n° 4 SORRISI FICHI 14,90€

Fichi, formaggio di capra e mascarpone (12 a 15 u)

- n°5 CODA DI BUE 14,90€

Carne di coda di bue stufata e succo di carne b(12 a 15 u)

- n° 6 TORTELLINI DI CARNE 11,90€

Con salsa di pomodoro e basilico, con altre salse consultare

CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE
INFORMAZIONE SUGLI ALLERGENI

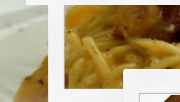
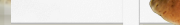
Pasta fresca ripiena speciale





PASTAS CON SUGHI

Scegli il sugo con cui condire la pasta
Spaghetti, Tagliatelle, Rigatoni, tortellini gnocchi. Troffie.
(SENZA GLUTTINE pasta seca spaghetti e rigatoni)

- | | | |
|---|---------|---|
| • N° 7 AI 4 FORMAGGI | 13,90€ |  |
| • N° 8 PESTO,
gnocchi y troffie | 13,90 € |  |
| • N° 9 POMODORO E BASILICO | 11,90 € |  |
| • N° 10 ARRABIATA punto de
piccante. | 11,90 € |  |
| • N° 11 BOLOGNESA | 14,90 € |  |
| • N° 12 PUTANESCA | 14,90 € |  |
| • N° 13 CARBONARA spaghetti. | 13,90€ |  |
| • N° 14 FUNGHI PORCINI | 14,90 € |  |
| • N° 15 FRUTTI DI MARE | 14,90 € |  |
| • N° 16 AMATRICIANA | 14,90 € |  |

CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE INFORMAZIONE SUGLI ALLERGERNI





MENÙ RISTORANTE

CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE
INFORMAZIONE SUGLI ALLERGENI

i CLASSICI

- N° 20 MARGHERITA10,50€
- N° 22 PROSCIUTTO COTTO12,50 €

il COMBINATO13,50€

- N° 21 QUATTRO FORMAGI 4 QUESOS)
- N° 25 SPECK RUCOLA Y PARMESANO

DELLA SALSICCIA13,50€

- N° 23 OTRO EMBUTIDO,
(scegliendo tra, salame milano, panceta
arrotolata, mortadela di Bologna, spianatta
o salsiccia picante, coppa di Parma.

i VEGETARIANI13,50€

- N° 26 VERDURE AL FORNO

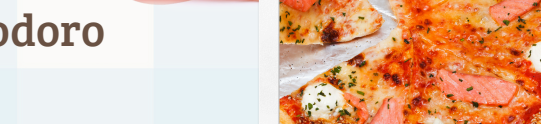
QUELLI SPECIALI15,50 €

- N° 24 DUE GUSTI
combina DUE PIZZE eccezione Bianca e
Ferrari
- N° 27 BIANCA PESTO E BURRATA
base bianca, con pesto, burrata, pomodoro
fresco e crema di Modena

LA GOURMET FERRARI20,00€

- N° 28 DE SALMONE AFFUMICATO E BURRATA
Salmone affumicato dal nostro Chef, pomodoro
fresco, burrata e crema di Modena

SUPPLEMENTO PER IMBALLAGGIO DA ASPORTO (PIZZA) 0,20€ (PLÁSTICO) 0,45€
PIZZA SCONTATA TIENDA 1,50 € ECCEZIONE 20,27,28





DESSERT

IL CAPRICCIO	TIRAMISU	5,95€	
LA FUSIONE	TORRIJA DI PANETTONE	5,50€	
PER INNAMORARSI	TORTA DI FORMAGGIO	5,95€	
QUELLO ALLA MODA	CANNOLI ⁰ siciliano ricotta e pistachio	6,50 €	
SENZA GLUTTINE	 sin gluten	PANNACOTTA E AMARENA	4,00€
PER ADDOLCIRE	PANCAKE CON NUTELLA O CIOCCOLATO EXTRA PANNA E PISTACHIO 1,00€	4,00€	
LA MORBIDEZZA	PROFITEROLE (disponibile su prenotazione)	5,95€	
PER CONDIVIDERE	MIX TRE DESSERT ECCEZIONE Pancake e Cannoli)	13,50€	

SCOPRI I NOSTRO DESSERT DI STAGIONE E LE TORTE DI COMPLEANNO

FATTO
A CASA

ACCOMPAGNATELI
CON I NOSTRI CAFFÈ

delizioso

INCLUIDO IVA

WWW.CHEFABERANIGASTROSHOP.COM



Cafeteria Italiana

CARTA



CAFFÈS

CAFFÈ CON LATTE	1,85 €	COLA CAO	1,90€
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,85 €	INFUSIONE	1,70 €
CAPUCCINO	2,20 €	TÉ CON LATTE	1,80 €
CAFFÈ RISTRETO	1,70 €	LATTE MACCHIATO	1,80 €
SOLO CAFFÈ / AMERICANO	1,80€		

GOURMET

CAFFÈ PANNA 2,75 €		CAFFÉ MAROCCHINO 2,50 €	
• Espresso con nata		• Espresso espuma de leche y cacao	
CAFFÈ VINNESE 3,00 €		CAFFÈ MOCACCINO 3,00 €	
• Espresso chocolate y nata		• Espresso espuma de leche y chocolate	
CAFFÈ BOMBON 2,75 €		CAFFÉ FREDDO 4,50 €	
• Espresso leche condensada		• Espresso helado de vainilla	
CAFFÈ NUTELLA 3,00 €		CAFÈ DOLCE 5,00 €	
• Cafe con leche nutella y espuma de leche		• Espresso helado de vainilla y pistachos	

CON LIQUORE

CAFFÈ SCOZZESE 5,00 €	4,50 €
• Espresso whisky y helado de vainilla	• Espresso con grappa

CAFFÈ CREMA 5,00 €	
• Espresso crema de baylis/orujo	





Cafeteria Italiana

CARTA



IL GELATO

CON CAFFÈ

CAFFÈ FREDDO 4,50 €

- Espresso helado de vainilla

CAFFÈ DOLCE 5,00 €

- Espresso helado de vainilla y pistachos



CON LIQUORE

CAFFÈ ESCOCES 5,00 €

- Espresso whisky y helado de vainilla

CON FRAPPÈ

FRAPPÈ DI GELATO

1 FRAGOLA e sciroppo frutti di bosco

2 VAINIGLIA NUTELLA e sciroppo CIOCCOLATO

PANNA, biscotti e cioccolato

- COPPA

6,50 €



COPPA GELATO 6,50 €
estilo ITALIANO

BACI ALLA FRAGOLA (GELATO FRAGOLA, con AMARENA o FRUTTI DI BOSCO con sciroppo biscotti Lotus.

AMORE DI CIOCCOLATO (GELATO CIOCCOLATE, o con STRACCIATELLA o Pannacota con sciroppo di biscotti Lotus



INCLUIDO IVA