



Conde Altea 31-36 · 46005 Valencia (Spain)

Tel. 96.33.40.753 – 96.37.47.539

www.lambrusqueria.com

info@lambrusqueria.com

¿El día más bello? Hoy

*H*ay una antigua tradición en Italia: las viejas “trattorias”. Lugares de culto por atentos viajeros en busca de refugio y del calor casi familiar típico de estas posadas. En la Lambrusquería nos hemos inspirado en estos pequeños restaurantes que permiten una mirada sobre la vida italiana y que ofrecen a un precio pequeño grandes obras de simplicidad y frescura.

*D*etrás de cada “trattoria” existe la figura del “oste”. Una figura nunca embarazosa, siempre discreta y lista para aconsejar y emprender una placentera conversación haciéndose partícipe de las públicas virtudes del siempre precioso vino.

Ensaladas y Sopas


La riqueza de agua del norte y el calor del sol en el sur son los responsables de la gran variedad de verduras de la huerta italiana.

Pascualina (típico producto del Piemonte)  **7,95**


TOMATE, CANÓNIGOS, HUEVO DURO, CEBOLLA Y RÁBANOS

Victoria   **7,95**


QUESO DE CABRA, BATAVIA, PLÁTANO, PERA, PASAS Y NUECES

Depurativa  **7,95**

ESPINACAS, CEBOLLA MORADA, RICOTTA Y TOMATE

Siciliana  **7,95**

HOJAS DE ROBLE, QUESO DE CABRA, NARANJA Y ACEITUNAS

Orientele  **7,95**

LOMO, NARANJA, ACEITUNAS, QUESO MASCARPONE, GORGONZOLA Y SALSAS TONNATA

Refrescante **7,95**



BATAVIA, RÚCULA, TOMATE CHERRY, RABANITOS Y CEBOLLA

Brazil **9,95**

CANÓNIGOS, CEBOLLA ROSA, RÁBANOS, MANGO, PAPAIA, AGUACATE Y VINAGRETA DE LIMA

Caprese (un clásico italiano de la isla de Capri)  **11,95**

TOMATE, MOZZARELLA DE BÚFALA Y ALBAHACA

Burrata   **12,95**

QUESO CREMOSO BURRATA, TOMATE, PESTO Y PAN TOSTADO

Sopa del Día **4,35**

Rogamos a nuestros clientes que nos informen sobre cualquier alergia o intolerancia



GLUTEN



LÁCTEOS



HUEVOS



FRUTOS SECOS



PESCADO



CRUSTACEOS


Quesos y Fiambre al Horno

Los Alpes rodean el norte del “bel paese” y en estos valles ha crecido la tradición de los quesos italianos de vaca conocidos en todo el mundo.


Las masías de montaña ven nacer la fontina, el taleggio, el bitto y muchos otros quesos muy famosos. Pero no es todo, hay mas: la provola y otros quesos como el parmesano y el grana que nacen en las amplias laderas llenas de niebla alrededor del río Po. En el centro de Italia, son las Ovejas y las Cabras las protagonistas de la mesa. En la zona de Caserta encontramos la Bufala, madre de todas las “mozzarellas”.

Mascarpone y Gorgonzola  **6,95**

UNA DE LAS MEJORES COMBINACIONES DE QUESOS

Scamorza  **7,65**

QUESO FRESCO AHUMADO AL HORNO SERVIDO EN CAZUELA DE BARRO

Pecorino al tartufo  **9,45**

QUESO DE LECHE DE OVEJA, ENTRETEJIDA CON GENEROSAS VETAS DE TRUFA NEGRA

Fagottino     **7,45**

HOJALDRE CON MANZANA, QUESO Y TRUFA

Coppa **7,45**

UNO DE LOS FIAMBRES MÁS NOBLES DE LA TRADICIÓN ITALIANA

Speck **7,45**

FIAMBRE AHUMADO DEL NOROESTE DE ITALIA

Mix de Fiambre **12,95**


UNA SELECCIÓN DE NUESTROS FIAMBRES ITALIANOS

Tabla de Quesos (pequeña)  **8,45**

UN VIAJE GASTRONÓMICO POR LOS SABORES, NO SÓLO ITALIANOS

Tabla de Quesos (grande)  **12,95**

UN VIAJE GASTRONÓMICO POR LOS SABORES, NO SÓLO ITALIANOS

Tabla Mixta  **17,90**

FIAMBRE Y QUESO



Pasta

(Todas nuestras pastas se sirven con queso parmesano)



Se dice que fue Marco Polo, el viajero veneciano, quien llevó a Italia la pasta. Para los italianos la pasta es poesía.

Los Strozzapreti son una pasta alargada y enrollada a mano típica de la región “Emilia Romagna”.

La explicación del nombre Strozzapreti (asfixia curas en italiano) implica a la Azdora (ama de casa) que “estrangula” las tiras de masa para su elaboración. En ese momento en concreto puede suponerse que la Azdora expresaría tal rabia que sería capaz de estrangular a un cura.

Pasta all'Olio   **6,90**

OLIO D'OLIVA E PARMIGIANO

Pasta Lucía   **7,60**

BURRO E PARMIGIANO

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino  **7,95**



UNA DE LAS RECETAS MÁS SENCILLAS Y GUSTOSAS DE LA TRADICIÓN CAMPANA

Strozzapreti a la Ligure    **9,45**



TODOS LOS AROMAS DE LIGURIA: PESTO, ALBAHACA, QUESO PARMESANO Y TOMATE FRESCO

Tagliatelle Norcina     **9,90**
(los sabores delicados del centro de Italia)

CHAMPIÑÓN, LONGANIZA Y TRUFA DE NORCIA

Trofie al Ragù   **9,45**

LA RECETA ORIGINAL ROMAGNOLA (CARNE PICADA, TOMATE FRESCO, ZANAHORIA, APIO, ESPECIAS Y HIERBAS AROMÁTICAS)

Trofie Vegetal   **8,45**


CALABACÍN, SETAS FRESCAS Y OTROS AROMAS DE LA HUERTA

Spaghetti Pomodoro fresco e Basilico   **8,95**




TOMATE FRESCO Y ALBAHACA, UNO DE LOS PLATOS MÁS CÉLEBRES DE LA COCINA ITALIANA

Penne Arrabbiata   **8,45**

RECETA CLÁSICA DE LA COCINA ROMANA CON TOMATE FRESCO Y PICANTE

Trofie al Queso   **9,45**

QUESOS FRESCOS DE OVEJA, CABRA, GORGONZOLA Y TALEGGIO

Ravioli    **11,50**

FATTI IN CASA

Linguine alle Vongole   **12,50**

PASTA CON ALMEJAS (EN TEMPORADA)

Los Trofie son un tipo de pasta típica de la gastronomía de Liguria, caracterizada por su peculiar forma rizada.

En el pasado las mujeres ligures solían preparar los Trofie en casa y su nombre es debido al movimiento necesario para amasarlo a mano.

* Preguntar por nuestra pasta sin gluten.

Carnes

Desde los pastos verdes de la llanura padana al frío intenso del noreste la tradición de la carne roja y blanca y de sus grandes vinos rojos.

Porchetta di Ariccia _____ **7,50**

CARNE RELLENA DE HIERBAS, ENROLLADA Y ASADA, SERVIDA Y CORTADA EN FINAS LÁMINAS

Tonnato _____ **7,95**

LÁMINAS DE CARNE CON SALSA DE ATÚN Y ALCAPARRAS

Carpaccio alla Albese _____ **10,95**

CARPACCIO DE SOLOMILLO, ACEITE EXTRA VIRGEN DE OLIVA, LIMÓN, PARMESANO Y RÚCULA

Carpaccio alla Monegasca _____ **10.95**

CARPACCIO DE SOLOMILLO, ACEITE EXTRA VIRGEN DE OLIVA, LIMÓN Y FOIE GRAS

Contramuslo de Pollo _____ **10,90**

MUSLO DE POLLO DESHUESADO A LA PIEDRA VOLCÁNICA CON GUARNICIÓN DE PATATAS, BERENJENAS, PIMIENTO Y CALABACÍN

Solomillo al romero _____ **25,90**

SOLOMILLO A LA PIEDRA VOLCÁNICA CON GUARNICIÓN DE PATATA, BERENJENA, PIMIENTO Y CALABACÍN

Solomillo con foie gras _____ **26,90**

SOLOMILLO A LA PIEDRA VOLCÁNICA CON LÁMINAS DE FOIE GRAS Y GUARNICIÓN DE PATATA, BERENJENA, PIMIENTO Y CALABACÍN

Tagliata _____ **22,00**

ENTRECOTE A LA PIEDRA VOLCÁNICA CORTADO A LA MANERA "TAGLIATA ITALIANA" CON GUARNICIÓN DE PATATA, BERENJENA, PIMIENTO Y CALABACÍN

Cesta de Pan _____ **2,00**

La Repostería de la Lambrusquería

Recetas tradicionales de los valles de Piemonte. Una herencia sabia y gustosa sobre nuestra mesa.

Tiramisù     **4,95**

EL CLÁSICO DE LA REPOSTERÍA ITALIANA. BIZCOCHO, CAFÉ, MASCARPONE Y CACAO

Monte Bianco    **4,95**

UN FANTÁSTICO DULCE PIEMONTESE CON BIZCOCHO DE CHOCOLATE BLANCO Y CREMA DE LECHE.

Tarta de Coco    **4,95**

Semifrio de Champagne    **4,95**

Tarta della Passione    **5,45**

TARTA DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

Postre del día **4,95**

Fruta del tiempo **4,95**



Menú del día

Menú depurativo

DE LUNES A VIERNES DE 13'30 A 16'00 H.

por **9,95 €**



LAMBRUSQUERÍA
Pano, vino e fantasía