



GASTRO

SHOP



RESERVAS TELF: 914359109 638 774 957

www.chiefaberanigastroshop.com

COMPARTE TU EXPERIENCIA ITALIANA



PRECIOS ACTUALIZADOS SEPTIEMBRE 2024 IVA INCLUIDO



CARTA RESTAURANTE

CHEF ABERANI

ENTRANTES

DE VEGETALES

- **CAPONATA**    **10,90€**

Guiso clásico siciliano, pisto que se sirve frío con crema de Modena casera, un toque agridulce

- **PARMIGIANA**   **12,90€**

Como la lasagna pero con berenjenas, con mozzarella, parmigiano reggiano y salsa de tomate San Marzano

DE QUESOS

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

DE INSPIRACIÓN

- **ENSALADA DEL CHEF** **12,90€**

Una sorpresa diaria con ingredientes frescos

- **RACIÓN 6 SUPLLI**   **7,90€**

DE EMBUTIDOS MIXTAS

- **TABLA EMBUTIDOS PARA 2** **16,90€**
- **TABLA EMBUTIDOS PARA 4** **24,90 €**

TABLAS INDIVIDUALES DE EMBUTIDO, 200 g
consulta nuestras sugerencias

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



CESTA DE PAN

1,60 €





CARTA RESTAURANTE

CHEF ABERANI

CARNES Y ARROCES

CARNE

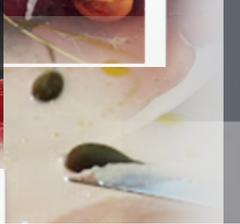
- **CARPACCIO DI BRESAOLA 15,90€**

Embutido por excelencia, carne curada de la región de Lombardía, es para los italianos como la Cecina de León para nosotros.



- **VITELO TONNATO 15,90€**

Corne de redondo de ternera marinada, que se sirve fría acompañada de salsa tonnata, y alcaparras



- **COTTOLETTA AL MARSALA 17,00€**

Escalope de carne de Ternera en salsa, (solo disponible bajo reserva



LASAGNA



- **BOLOGNESA/ CARNE 16,00€**

- **VERDURAS 15,50 €**

- **BOLETUS 16,00€**

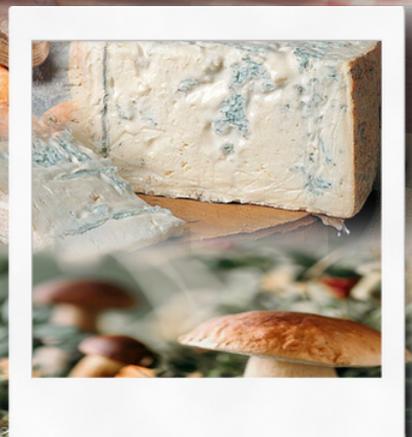


ARROCES 16,00€

- **RISOTTO FUNGHI/BOLETUS**

- **RISOTTO QUATRO FORMAGGI**

- **RISOTTO FRUTI DI MARE**



Plato tradicional italiano exquisito que preparamos con diferentes salsas, y que se cocina añadiendo gradualmente un caldo al arroz, junto con otros ingredientes, que lo convierten en una delicia, consiguiendo que nuestros arroces tengan una textura cremosa en su parte exterior y un interior más al dente. TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO 20"



Salteadas con mantequilla o aceite, y acompañadas de tomate natural o deshidratado, te sorprenderá su delicioso relleno y esta forma de disfrutarla



CHEF ABERANI

PASTAS RELLENAS

PASTAS FRESCAS

- n°1 RICOTTA SPINACI 15,90€

Salteada con tomate deshidratado y crujiente de pistachos (13 u)

- n° 2 VELE AL TARTUFO 14,90€

El relleno exquisito con aceite de trufa y tomate fresco (12 u)

- n° 3 RAVIOLINI FORMAGIO CAPRINO 14,90 €

El equilibrio entre el queso cremoso de cabra, bacon crujiente, y cebolla caramelizada (12 u)

- n° 4 SORRISI FICHI 14,90€

La combinación perfecta de higos cortados en pequeños trozos, queso de cabra y mascarpone (8 u grandes)

- n° 5 AGNOLOTI FUNGHI PORCINI 13,90€

El relleno suave y cremoso, dominado por el sabor inconfundible del funghi porcini (12 u)

- n° 6 TORTELLINI DI CARNE 11,90€

Tradicional acompañarla con un toque de salsa de tomate y albahaca, casero, para potenciar el sabor de la carne. Con otras salsas consultar precio

CONSULTA NUESTRAS SUGERENCIAS DE TEMPORADA, rellenos exquisitos de, (RABO DE TORO, BACALAO, GAMBAS, CALABAZA Y AMARETO., ALCACHOFAS...)





Recetas tradicionales acompañadas de salsas caseras, de sabor cremoso, picante, o suave, sigue nuestras recomendaciones de pastas Frescas o secas con gluten y huevo a excepción troffie

(sin gluten solo spaghetti y rigatoni)

PASTAS



sin gluten

- **Nº 7 SALSA 4 QUESOS 11,90€**
gnocchi, spaghetti, tagliatelle, rigatoni
- **Nº 8 SALSA PESTO 13,90€**
gnocchi, spaghetti, tagliatelle, troffie
- **Nº 9 SALSA OLIO E PEPERONCINO 11,90€**
spaghetti 
- **Nº 10 SALSA TOMATE Y ALBAHACA 11,90€**
gnocchi, spaghetti, tagliatelle, rigatoni
- **Nº 11 SALSA ARRABIATA 11,90€**
spaghetti, tagliatelle 
- **Nº 12 SALSA BOLOGNESA 13,90€**
spaghetti, Tagliatelle, rigatoni o tortellini
- **Nº 13 SALSA PUTANESCA 13,90€**
spaghetti, tagliatelle, rigatoni
- **Nº 14 SALSA CARBONARA 13,90€**
spaghetti, tagliatelle, rigatoni 
- **Nº 15 SALSA CON VERDURAS 11,90€**
spaghetti, rigatoni
- **Nº 16 SALSA BOLETUS 14,90€**
spaghetti, tagliatelle, rigatoni
- **Nº 17 SALSA FRUTTI DI MARE 14,90€**
spaghetti nero
- **Nº 18 SALSA ALLA MATRICIANA 13,90€**
rigatoni 
- **Nº 19 SALSA VONGOLE PESTO PISTACHIO 14,90€**
gnocchi (solo disponible bajo reserva)

CHEF ABERANI

PASTAS CON SALSAS



11,90€





Selección de pizzas medianas y con gluten, cocinadas con recetas tradicionales del Norte de Italia e ingredientes de calidad pero sobre todo con identidad propia

CARTA RESTAURANTE



LAS TRADICIONALES

- Nº 20 MARGHERITA 10,50€
- Nº 21 QUATTRO FORMAGI (4 QUESOS) 12,50 €

WWW.CHEFABERANIGASTROSHOP.COM

LAS DE EMBUTIDO

- Nº 22 PROCIUTTO COTTO (JAMON COCIDO ITALIANO 12,50 €
- Nº 23 OTRO EMBUTIDO, 13,50€

(elige tu embutido preferido italiano, salame, panceta, mortadela, spianatta picante, coppa di Parma)

LAS COMBINADAS

- Nº 24 DOS GUSTOS 13,95€

combina dos de nuestras pizzas o embutidos, a excepción Bianca y Ferrari)

- Nº 25 EMBUTIDO SPECK RUCULA Y PARMESANO 13,50€

LAS VEGETARIANAS

- Nº 26 DE VERDURAS AL HORNO 12,50 €

- Nº 27 BIANCA DE PESTO Y BURRATA

base blanca de salsa de pesto casera y tomates frescos, se corona con una burrata y deliciosa crema de módena. 13,95€

LAS ESPECIALES 20,00€

- Nº 28 DE SALMON AHUMADO Y BURRATA

Salmón ahumado por nuestro Chef, burrata, y tomates frescos y crema de módena casera (receta de Torino)

LOS ENVASES TAKE AWAY TENDRAN UN SUPLEMENTO (PIZZA) 0,20€ (PLÁSTICO) 0,45€
DESCUENTO PIZZAS RECOGIDA TIENDA 1,95 € EXCEPTO 20,27,28

