



IL·MACININO
ristorante

ANTIPASTI

MILLE FOGLIE DI SPINACI.	9,50€
Ensalada de hojas de espinacas frescas con queso de cabra y piña.	
TARTAR DI SALMONE AVOCADO E BUFALA.	12,50€
Tartar de salmón con aguacate y mozzarella de bufala.	
INSALATA DE BURRATA CON VERDURE	11,50€
Verduras variadas hechas al horno de leña con bola de queso de burrata.	
CARPACCIO DI MANZO	12,50€
Redondo de ternera con apio champiñones y queso parmesano.	
SFOGLIATINA DEL BOSCO.	12,50€
Hojaldre relleno de requesón, jamón serrano y fontina sobre salsa de boletus.	
ARANCINI AL GAMBERO ROSSO E MAIONESE ALL'AGLIO	13,00€
Croquetas de arroz con carabineros y mahonesa de ajo.	
TARTAR DI FILETTO DI MANZO AL TARTUFO.	15,50€
Tartar de solomillo de retinto con trufa y llema de huevo	
TONNO ALLA MILANESE.	12,00€
Atùn empanado con salsas sorpresa	

PRIMI PIATTI

PAPPARDELLE AL TARTUFO Pappardelle con salsa de trufa	11,50€
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Espaguetis con beicon italiano nata y huevo.	11,00€
GNOCCHI AL PESTO Ñoqui con salsa de pesto	11,50€
TORTELLONI NERI CON RAGU DI CALAMARI. Tortelones negro con relleno de gambas y boloñesa de calamar	12,50€
RAVIOLI AL TARTUFO Ravioli casero relleno de trufa con salsa de queso parmesano.	13,50€
LASAGNA AL FORNO Lasaña con salsa boloñesa al horno de leña.	11,50€
RAVIOLI BURRO E SALVIA Pasta casera rellena de requesón y espinacas con salsa de mantequilla y salvia.	12,50€
CANNELLONI AL SALMONE Canelones relleno de ricota y salmón gratinado al horno de leña.	12,00€
RISOTTO AIMPORCINI. Risotto con boletus	13,50€
PENNE AL LIMONE. Maccarones con salsa de limon	11,50€

TODAS LAS PASTAS RELLENAS LAS ELABORAMOS NOSOTROS, HECHAS EN CASA COMO LO HACIA MI MADRE Y MIS ABUELAS.

PIZZE

MARGHERITA Tomate y mozzarella.	9,50€
MARGHERITA DI BUFALA Tomate y mozzarella de bufala.	12,50€
CAPRINA Tomate, mozzarella, queso de cabra y anchoas.	11,50€
ALLA MARINARA Tomate, mejillones, gambas, almejas, calamares.	13,50€
ALPINA Tomate, mozzarella, spek, boletus.	12,50€
CALABRESE Tomate, mozzarella, salchichón y aceitunas y guindilla.	11,50€
QUATTRO STAGIONI Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, berenjenaalcachofas.	12,50€
PROSCIUTTO E ANANAS Tomate, mozzarella, jamón york y piña.	11,50€
AI GAMBERETTI Tomate, mozzarella, gambas y ajo.	12,50€
AI FORMAGGI Tomate, mozzarella y quesos variados.	11,00€
PROSCIUTTO E FUNGHI Tomate, mozzarella, champiñones y jamón york.	11,50€
CALZONE Pizza cerrada con tomate, mozarela, jamón york ychampiñones.	12,50€

PIZZE

TONNO E CAPPERI Tomate, mozzarella, atún y alcaparra.	11,00€
CALZONE EMILIO Tomate , mozzarella, salmón, espinacas y requesón.	13,50€
PARMIGIANA Tomate, mozzarella, berenjenas y queso parmesano.	11,00€
ALLA DIAVOLA Tomate, mozzarella, cebolla, guindilla y pimiento tres colores.	11,00€
ALLA BISMARCK Tomate, mozzarella, espárragos y huevos y queso Parmesano.	11,50€
VEGETARIANA Tomate, mozzarella y verduras variada.	11,00€
ALFONSITA Tomate, mozzarella, salmón y gorgonzola.	12,50€
TOSCANA Tomate, mozzarella, salchicha toscana y cebolla.	11,50€
ALLA SICILIANA Tomate, anchoas, alcaparra y ajo.	10,50€
LA SIGNORINA ISA Mozzarella, requesón, trufa y spek.	13,00€
SCHIACCIATA AL PROSCIUTTO Mozzarella, tomate natural y jamón serrano.	13,00€
SCHIACCIATA ALLA FIORENTINA Mozzarella, patata y salchicha toscana.	11,50€
SCHIACCIATA (pan de la casa)	3,00€

DOLCI

FIOR DI TIRAMISÙ 6,50€
Tiramisù casero con crema des mascarpone

MOUSSE DI CIOCCOLATO 6,50€
Mousse de chocolate.

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO 5,50€
Panna cotta con salsa de frutos del bosque.

SEMIFREDDO AL TORRONE 6,50€
Semifrió de nata y turrón con chocolate caliente.

PROFITEROL ALLA PANNA 6,50€
Profiteroles de nata con crema pastelera.

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO 6,50€

Tarta de queso de ricota con frutos del bosque

PIZZA DI CIOCCOLATO 9,00€
Pizza de chocolate.



CARTA DEI VINI

VINI ROSSI ITALIANI

MERLOT PIETRE DI PIERA 18,00€

Uva: 100% Merlot.

Color: Rubí muy intenso con reflejos lilas.

Aroma: Intenso con prevalencia de frambuesa, zarzamora y arándano, con notas de cerezas.madura en el final.

En Boca: Seco, rico y completo, con taninos dulces y vainilla.

Maridaje: Carne blanca, pescados, verduras.

SYRAH SICILIA 19,00€

Uva: 100% Syrah.

Color: Intenso color rojo purpúreo.

Aroma: Aroma intenso y especiado con notas de frutos rojos y pimienta verde.

En Boca: Redondo y lleno al paladar, con un final elegante y persistente.

Maridaje: Excelente con pasta con salsa de tomate, pato, carne y verdura a la parrilla.

CHIANTI SUPERIORE LE DUE ARBIE 20,00€

Uva: 90% Sangiovese, 5% Merlot, 5%

Canaiolo. **Color:** Rojo rubí intenso con reflejos purpúreos. **Aroma:** Notas de fruta roja, cerezas y violeta.

En Boca: Mórbito y fresco con buena estructura.

Maridaje: Vino "a tutto pasto", ideal con pasta, pizza y carne blanca.

MONICA DI SARDEGNA D.O.C I FIORI 23,50€

Uva: 100% Monica.

Color: Rojo rubí intenso con reflejos violáceos.

Aroma: Intenso y persistente, con notas vegetales y especiadas. Sensaciones de regaliz.

En Boca: Seco y mórbito, agradablemente fresco, equilibrado y armónico. Buena persistencia.

Maridaje: Entrantes, pasta, sopas, carne blanca y quesos medio curados.

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G DIEVOLE 25,00€

Uva: 100% Sangiovese.

Color: Rojo rubí brillante.

Aroma: Intenso y persistente, con sensaciones de cereza, frambuesa.

En Boca: Seco, buen cuerpo, mórbito y equilibrado.

Maridaje: Entrantes, primeros platos sabrosos, carne roja y queso medio curados.

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G 28,00€

Uva: 90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon.

Color: Rojo rubí brillante.

Aroma: Intenso con notas de fruta roja madura.

En Boca: Agradablemente fresco y mórbito con buena estructura persistencia aromática.

Maridaje: Primeros platos de pasta, carne roja y blanca.

VINOS TINTOS DE CADIZ

GARUM BODEGA LUIS PEREZ (JEREZ)

21,00€

Uva: Merlot, Syrah, Petit Verdot.

Color: Granate, violeta intenso.

Aroma: Intenso, aroma frutales, fruta roja madura, notas especiada, regaliz, café, cacao.

En Boca: Sedoso, potente, tanino dulce, notas tostadas.

Maridaje: Legumbres, frutos secos, verdura a la brasa, pescado al horno, arroces.

FORLONG PETIT

20,00€

Uva: 60% Syrah, 30% Merlot y 10% tintilla de rota.

Color: Rojo cereza con capa media.

Aroma: vino con muy buena acidez que aporta viveza, seguido de una tanicidad marcada en los laterales de las mejillas que incluso dan sensación de salinidad.

En Boca: Flores, algo de clavel, acompañada de fruta roja fresca y ácido como la grosella.

Maridaje: carnes y pescados a la brasa pastas con salsas de tomate.

BARBAZUL

(ARCOS DE LA FRONTERA)

22,00€

Uva: tintilla de rota, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Color: Cereza picota intenso con tonalidades violáceas.

Aroma: Aromas de frutas negras muy maduras, licoroso con notas especiada.

En Boca: Fresco, elegante, con una buena carga de fruta, sedoso, una magnífica acidez.

Maridaje: Embutidos, carne roja, verduras.

SAMARUCO BODEGAS LUIS PEREZ

(JEREZ)

23,50€

Uva: Syrah, Petit Verdo.

Color: Picota de capa medio alta.

Aroma: Personalidad marcada, intensidad alta, destacan las notas vegetales de verduras maduras.

En Boca: Entrada limpia y voluminosa, gran acidez y fruta negra madura.

Maridaje: Pizzas, verduras asada, carne roja.

SANCHA PEREZ

(CONIL DE LA FRONTERA)

27,00€

Uva: Merlot / Petit Verdot.

Color: Capa medio alta, picota oscura, brillante con ribetes rosadas.

Aroma: Intenso, frutos rojos maduro, con toques mentolados, algo floral. Se aprecia notas de humo y toffe.

En Boca: Entrada amable, fresco, ligero y persistente. Algo técnico con retrogusto a frutos rojo.

Maridaje: Carne roja, cerdo ibérico y cacerías.

TINTILLA BODEGAS LUIS PEREZ

(JEREZ)

30,00€

Uva: Tintilla de rota.

Color: Granate capa alta.

Aroma: Intenso y fresco, con recuerdo a grosellas, laurel, zarzamoras, pimienta negra.

En Boca: Tanino dulce que lo hace sedoso pero potente.

Maridaje: Legumbres, frutos secos, verduras, carne de caza, guiso livianos.

VINOS DE VEJER DE LA FRONTERA

ETÚ ROSADO

19,50€

Uva: 56% Syrah, 44% Merlot.

Color: 100% Syrah

Aroma: Futos rojos maduros, fresas, frambuesas, balsámico, níspero maduro.

En Boca: un vino fresco, seco y chispeante. Amplio y lleno de sensaciones.

Maridaje: Tartar de atún, carpacho de carne, pescados.

SONRISA + TINTILLA DE ROTA

23,50€

Uva: 20% Tintilla de Rota+ 36% Merlot, 36 Syrah, 8% Cabernet Sauvignon.

Color: Rojo picota, muy intenso.

Aroma: Intensidad y complejidad con aromas a cereza , arándanos y ciruela negra.

En Boca: Amplio sedoso, con buena acidez y taninos ligero, final de boca persistencia muyagradable.

Maridaje: Arroces de caza, carnes rojas, retinto, cordero, conejos.

SONRISA (blanco)

21,00€

Uva: 100% Sauvignon Blanc.

Color: Amarillo verdoso pálido , con reflejo acerado.

Aroma: Buena intensidad, nota fresca, cítrica, florar con notas de manzana verde y melocotón.

En Boca: fresco con buena acidez, con notas de cítricos, manzana verde, lantana y menta.

Maridaje: marisco, verduras, quesos frescos.

SON TINTILLA DE ROTA + MERLOT

31,50€

Uva: 70% Tintilla de Rota, 30% Merlot.

Color: Rojo intenso con capa alta y reflejos violáceos. Lagrimas viva, expresivo y luminoso.

Aroma: Amplia, profunda, compleja. Perfecta armonía entre madera y fruta.

En Boca: Graso, amplio y fresco, equilibrado con taninos muy maduros. Recuerdo balsámico confondo de con un fondo de menta y eucalipto con un final de boca pleno y muy agradable.

Maridaje: carne a la brasa, cordero, vaca retinta, quesos muy curados.

TINTILLA DE ROTA

La Tintilla de Rota es una variedad autóctona de Cádiz. Hasta hace poco su uso se limitaba a los vinos dulces. Actualmente es fundamental en la elaboración de vinostintos que tienen una personalidad propia.

La variedad de uva Tintilla de Rota es, como su nombre indica, una uva tinta que se encuentra específicamente en la provincia de Cádiz. Su cultivo se ha mantenido residualen las pocas y pequeñas viñas de la localidad de Rota. Esta variedad está consiguiendo de nuevo protagonismo en la elaboración de grandes vinos tintos en la denominaciónVT Cádiz. Por ahora la producción de la Tintilla es muy pequeña. Algunos expertos aseguran que se trata de la misma variedad que la Graciano de la Rioja y la Parralata de Somontano. En el s. XIX la Tintilla se empleaba en la zona de Rota para la elaboración de tintos secos. Por sus características y la calidad obtenida, los tintos podían rivalizar con otros vinos reconocidos y de prestigio. Aunque las primeras notas que se tienen sobre la Tintilla datan del siglo XVII. Dicen que se producía en pequeñas cantidades y que con ellas se elaboraban dos tipos de vinos, un tinto seco, como el que ahora se comienza a elaborar por algunas de las bodegas gaditanas y otro vino dulce.

VINOS BLANCOS DE LA TIERRA DE CADIZ

FORLONG



20,00€

Uva: Pedro Ximénez y Palomito.

Color: amarillo con intensos reflejos a limón.

Aroma: Intenso frutal albaricoque, perfumado, floral, mediterráneo tomillo y romero fresco, placentero.

En Boca: intenso, donde fruta y mineralidad son los protagonistas en el post gusto.

Maridaje: marisco ensaladas verdes, carnes blanca.

CONTRATIEMPO

22,50€

Uva: Moscatel de Alejandria 100 %

Color: Amarillo paja

Aroma: Vino floral y aromático, con notas

afrutadas **En Boca:** Vino suave que se vuelve al

final ácido

Maridaje: Mariscos, pastas, pescados, y carnes blancas

VINOS BLANCOS ESPAÑOLES

VIÑA BARREDERO (Huelva)

21,50€

Uva: 100% Zalema

Color: Amarillo pajizo

Aroma: Aromático, manzana ácida, piña, recuerdo florare de azahar

En Boca: Vino suave, glicerino, acidez/ alcohol que evolucionará con su estancia en botella

Maridaje: Mariscos, pasta, ensaladas

SÈRS BLANQUÉ (solo 4512 botellas)

23,00€

Uva: chardonnay

Color: oro pálido con tonos verdes y brillante

Aroma: intensidad muy alta de frutas blancas. Tonos de mantequilla,

pedernal y vainilla **En Boca:** suave en el paladar con toque frutal, fresco, ágil, y alegre

Maridaje: caenes blancas, pescados, mariscos, ensaladas, pastas y pizzas

VINOS DE LA CASA BLANCOS Y TINTOS 14,50€

VINI BIANCHI ITALIANI

SAUVIGNON DOC ALTO ADIGE

21,50€

Uva: 100% Sauvignon.

Color: Amarillo pajizo intenso.

Aroma: Aromático con notas de pétalos de rosa, lichi y piña.

En Boca: Lleno y cremoso al paladar, final aromático de larga persistencia.

Maridaje: Ideal como aperitivo, marida bien con espárragos y verduras a la parrilla, con pescado y queso cabra.

RIBOLLA GIALLA TERRE MAGRE DOC 19,50€ GRAVE

Uva: 100% Ribolla Gialla.

Color: Amarillo pajizo con ligeros reflejos verdosos.

Aroma: Agradable y envolvente "bouquet", delicadas notas florales, acacia, notas cítricas.

En Boca: Seco con acidez envolvente. Sensaciones frescas y cítricas.

Maridaje: Ideal como aperitivo, marida bien con entrantes, sopas y cremas. Perfecto con pescado.

VINO SPUMOSO ITALIANO

PROSECCO VALDOBBIADENE

D.O.C.G EXTRA

23,00€

Uva: 100% Glera.

Color: Amarillo pajizo con reflejos verdosos, perlage fine y persistente **Aroma:** Afrutado con notas de manzana golden, pera. Sensaciones de pomelo.

En Boca: Elegante y con una agradable sapidez y acidez.

Maridaje: Perfecto como aperitivo y para acompañar entrantes y platos ligeros.

LAMBRUSCO ROSSO

14,50€

Lambrusco tinto de la casa

LAMBRUSCO ROSATO

14,50€

Lambrusco rosado de la casa

BEVANDE

REFRESCOS

1,50€

CERVEZA DE GRIFO

2,00€

CERVEZAS BOT33cl 2,75

RISTORANTE IL MACININO

PREGUNTEN POR
NUESTROS PLATOS
FUERA DE CARTA

CALLE JOSE MARIA PEMAN S/N

TELEFONO
666380946

AHORA PUEDES RESERVAR ONLINE
EN FACEBOOK
INSTAGRAM

O
EN

WWW.ILMACININO.COM