



IL·MACININO
ristorante

ANTIPASTI

MILLE FOGLIE DI SPINACI Ensalada de hojas de espinacas frescas con queso de cabra y piña.	9,50€
INSALATA DI POLPO E PATATE CON PESTO DI RUCOLA Ensalada de pulpo, patata, pimiento, pesto de rucola y gambas.	12,00€
TARTAR DI SALMONE AVOCADO E BUFALA Tartar de salmón con aguacate y mozzarella de bufala.	11,50€
INSALATA DI BURRATA CON VERDURE Verduras variada hechas al horno de leña con bola de queso burrata.	16,00€
CARPACCIO DI MANZO Redondo de ternera con apio champiñones y queso parmesano.	12,50€
TONNO ALLA MILANESE Atún empanado con frutos secos y salsas sorpresas.	12,00€
SFOGLIATINA DEL BOSCO Hojaldre relleno de requesón , jamón serrano y fontina sobre salsa de boletus.	10,50€
ARANCINI AL GAMBERO ROSSO E MAIONESE ALL' AGLIO Croquetas de arroz con carabineros y mahonesa de ajo	12,00€
FILETTO DI MAIALE BRIACO AL WHISKY Solomillo de cerdo al whisky con patatas borrachas.	11,50€
MELANZANE IN CARROZZA Berenjena rellena de mozzarella, anchoas y salsa de pesto.	10,00€

PRIMI PIATTI

PAPPARDELLE CON SALSA AL RAGU Papardele con salsa boloñesa.	11,00€
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Espaguetis con beicon italiano nata y huevo.	10,50€
GNUDI AL TARTUFO Ñoqui gigantes casero con trufa y salsa de queso.	10,50€
RAVIOLI RIPIENI DI BACCALÀ AL POMODORO Ravioli negro casero relleno de bacalao sobre salsa de tomate natural.	12,50€
RAVIOLI AL TARTUFO Ravioli casero relleno de trufa con salsa de queso parmesano.	12,50€
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.	11,50€
CANNELLONI AL SALMONE Canelones relleno de ricota y salmón gratinado al horno de leña.	11,50€
PACCHERI ALLA PUTTANESCA Macarrones gigantes con salsa de tomate, anchoas, aceitunas, alcaparras y guindilla.	10,50€
RAVIOLI RIPIENI DI PATATE E RAGU DI VERDURE Pasta casera rellena de patatas y boloñesa de verduras.	12,50€

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

PIZZE

MARGHERITA	9,50€
Tomate y mozzarella.	
MARGHERITA DI BUFALA	12,50€
Tomate y mozzarella de bufala.	
CAPRINA	10,50€
Tomate, mozzarella, queso de cabra y anchoas.	
ALLA MARINARA	13,50€
Tomate, mejillones, gambas, almejas, calamares.	
ALPINA	11,50€
Tomate, mozzarella, spek, boletus.	
CALABRESE	11,00€
Tomate, mozzarella, salchichón y aceitunas y guindilla.	
QUATTRO STAGIONI	11,50€
Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, berenjena alcachofas.	
PROSCIUTTO E ANANAS	10,50€
Tomate, mozzarella, jamón york y piña.	
AI GAMBERETTI	12,00€
Tomate, mozzarella, gambas y ajo.	
AI FORMAGGI	10,00€
Tomate, mozzarella y quesos variados.	
PROSCIUTTO E FUNGHI	10,50€
Tomate, mozzarella, champiñones y jamón york.	
CALZONE	12,00€
Pizza cerrada con tomate, mozzarella, jamón york y champiñones.	

PIZZE

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

DOLCI

FIOR DI TIRAMISÙ Tiramisú casero con crema des mascarpone	6,00€
MOUSSE DI CIOCCOLATO Mousse de chocolate.	6,50€
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO Panna cotta con salsa de frutos del bosque.	5,00€
SEMIFREDDO AL TORRONE Semifrío de nata y turrón con chocolate caliente.	6,00€
PROFITEROL ALLA PANNA Profiteroles de nata con crema pastelera.	6,50€
PIZZA DI CIOCCOLATO Pizza de chocolate.	9,00€

Todos nuestros postres son caseros , nada de elaborado industrial ni preparado por otras entidades.



CARTA DEI VINI

VINI ROSSI ITALIANI

MERLOT PIETRE DI PIERA

15,50€

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 NICOSIA SICILIA

17,00€

Uva: 100% Syrah.

Color: Intenso color rojo púrpuro.

Aroma: Aroma intenso y especiado con notas de frutos rojos y pimiento 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

18,00€

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

Color: Rojo rubí intenso con reflejos púrpuros.

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

21,50€

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

23,00€

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

25,00€

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) 16,50€

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 16,50€

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.

BABAZUL (ARCOS DE LA FRONTERA) 18,50€

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) 20,00€

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) 24,00€

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) 26,00€

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

16,00€

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

18,00€

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 muy agradable.

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

SONRISA (blanco)

19,00€

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

29,00€

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 con fondo 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 vinos tintos 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 residual en 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 denominación VT 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, conseguido de la mezcla del mosto de la Tintilla fermentado con arropo –reducción por cocción del mosto de la uva.

VINOS BLANCOS DE LA TIERRA DE CADIZ

FORLONG



16,00€

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

19,50€

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)

17,50€

Uva: 100% Zalema

Color: Amarillo pajizo

Aroma: Aromático, manzana ácida, piña, recuerdo florale 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)

19,00€

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: carnes blancas, pescados, mariscos, ensaladas, pastas y pizzas

VINOS DE LA CASA BLANCOS Y TINTOS

13,50€

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 GRAVE 19,50€

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 22,00€

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

14,00€

Lambrusco tinto de la casa

LAMBRUSCO ROSATO

13,50€

Lambrusco rosado de la casa

CERVEZA ARTESANAL IL MACININO

BOTELLIN IL MACININO PALE ALE 33cl

2,75€

BOTELLIN IL MACININO RED ALE

3,00€

BOTELLIN IL MACININO IPA

3,00€

**ESTE RESTAURANTE ELABORA SU
PROPIA CERVEZA**

BEVANDE

REFRESCOS	1,50€
COPAS DE VINO	2,50€
CERVEZA CRUZCAMPO	1,50€
CHUPITOS	1,00€
CERVEZA PALE ALE IL MACININO 33cl	2,25€
CERVEZA JARRA IL MACININO 1lit	8,50€
CERVEZA RED ALE IL MACININO 33cl	2,75€
CERVEZA RED ALE IL MACININO 1lit	9,50€
JARRA CRUZCAMPO	7,50€
AGUA- SIN- GAS ½ lit	2,00€
AGUA KM 0 1lit	1,50€
COPAS	6,00€
CAFÈ	1,00€

IL MACININO



- 1) molienda de la cebada 2) llenado de agua para llegar a temperatura 3) cocinado de la cebada
- 4) mosto 5) separación del mosto con la cebada 6) cocción del mosto con adjunta de lúpulos
- 7) enfriamiento a 20 grados para la primera fermentación 8) segunda fermentación 9) enfriamiento a 3 grados para que se asienten los sedimentos de levadura 10) embarrilada 11) ¿