



CONSUMAZIONE MINIMA 30 EURO PER PERSONA

PEDIDO MINIMO 30 EURO POR PERSONA

MINIMUM ORDER 30 EURO BY PEOPLE

Iniziamo con un buon aperitivo Italiano

Comencemos con un buen aperitivo

To start with a good drink



APERITIVI ITALIANI

	€
APEROL SPRITZ / CAMPARI SPRITZ / LIMONCELLO SPRITZ, CON PROSECCO DOC	7
GIN TONIC / VODKA TONIC	8
CAMPARI SHAKERATO CON GIN	7
NEGRONI / NEGRONI SBAGLIATO / AMERICANO	7
NEGRONI SOUR	8
VERMOUTH ITALIANI	3,5
CAMPARI SODA / CRODINO / GINGER / SAMBITTER	3,5



BIRRE ITALIANE IN BOTTIGLIA

		€
PERONI RUBIA / MORETTI / NASTRO AZZURRO 33 cl		3,3
MORETTI AL LIMONE 33 cl		3,5
MENABREA ZERO 33 cl		3,8
MENABREA RUBIA 33 cl		3,5
MENABREA AMBRATA 33 cl		3,95
MENABREA STRONG 33 cl		3,95
MENABREA TOSTADA 33 cl		3,95
FLEA SMOKED " AHUMADA " 33 cl		5,5
FLEA BLANCHE " DE TRIGO " 33 cl		5,5
BALADIN NORA " IDEAL CON EL POSTRE " 33 cl		5,5
BALADIN IPA 33 cl		5,5
BALADIN RUBIA SIN GLUTEN 33 cl		5,5
ICHNUSA NO FILTRADA 33 cl - 50 cl	3,95	6
PERONI GRAN RESERVA 33 cl - 50 cl	3,95	6
CERVEZA SIN GLUTEN GLUTEN FREE BEER		5,5



LE OLIVE VERDI DI SICILIA

OLIVE VERDI DI SICILIA / ACEITUNAS VERDE DE SICILIA / GREEN SICILY'S OLIVES	2,5
---	-----

MENU 1

4 ANTIPASTI / 4 ENTRANTES A COMPARTIR / 4 STARTERS TO SHARE

Tagliere di salumi / Fiambres / Sliced cured meats

Tonnato della cantina

Uova fritte con parmigiano e salsa tartufata

Huevos fritos con trufa y parmesano / Fried egg's with parmesan and truffle sauce

Focaccia Bread

UN PIATTO PRINCIPALE A SCELTA TRA

1 PRINCIPAL A ELEGIR / A DISH OF CHOICE BETWEEN

Pasta pomodoro / pesto / aglio e alio

Carbonara / Amatriciana / Arrabbiata / Cacio e Pepe e Limone

Extra 3 euro

Lasagna / Parmigiana / Carbonara con Trufa

1 DOLCE / 1 POSTRE PARA COMPARTIR / 1 DESSERT TO SHARE

Pannacotta chocolate

Tiramisu casero

Gelato affogato al caffè

Caffè

1 CHUPITO

MINIMO 2 PERSONE / MININO DOS PERSONAS /MIN TWO PEOPLES

A MESA COMPLETA

Bebidas no incluidas / Drinks not included

29 EURO PP

MENU 2

4 ANTIPASTI / 4 ENTRANTES A COMPARTIR / 4 STARTERS TO SHARE

Tagliere di salumi / Fiambres / Sliced cured meats

Tonnato della cantina

Uova fritte con parmigiano e salsa tartufata

Huevos fritos con trufa y parmesano / Fried egg's with parmesan and truffle sauce

Focaccia Bread

UN PIATTO PRINCIPALE A SCELTA TRA

1 PRINCIPAL A ELEGIR / A DISH OF CHOICE BETWEEN

Ossobuco / Veal shank

Braciola di iberico / Chuleton de iberico / Iberic pork chop

CONTORNO / GUARNICION / SIDE DISH

Pasta / Patate al forno / Insalata

Pasta / Patatas / Ensalada

Pasta / Potatoes / Salad

1 DOLCE / 1 POSTRE PARA COMPARTIR / 1 DESSERT TO SHARE

Pannacotta chocolate

Tiramisu casero

Gelato affogato al caffè

Caffè

1 CHUPITO

MINIMO 2 PERSONE / MININO DOS PERSONAS /MIN TWO PEOPLES

A MESA COMPLETA

Bebidas no incluidas / Drinks not included

39 EURO PP

Menù d'Autunno / Inverno 2025

<i>Vellutata di cavolfiore e castagne con olio di nocciole</i> N 8	13,9
<i>Risotto alla zucca, aceto balsamico, timo e semi di zucca tostati</i> N 5-7-8 min. 2 pers	17,9
<i>Risotto ai porcini mantecato al taleggio</i> N 7 minimo 2 persone	18,9
<i>Tortello ripieno di rapa rossa e caprino con crema di gorgonzola e noci</i> N 1-3-7-8	18,9
<i>Tagliolino di pasta fresca alla boscaiola</i> N 1- 12	17,9
<i>Gnocchetti crema di tartufo e tartufo in scaglie</i> N 1- 3- 7	17,9
<i>Crumble mele e cannella</i> N 1- 7	8,5

Menú de Otoño / Invierno 2025

<i>Crema de coliflor y castañas con aceite de avellanas</i> N 8	13,9
<i>Risotto de calabaza, balsámico, tomillo, semillas de calabaza tost. N 5-7-8</i> min.2 pers	17,9
<i>Risotto de setas porcini mantecado con queso taleggio</i> N 7 min. 2 personas	18,9
<i>Raviol relleno de remolacha y queso de cabra con crema de zola y nueces</i> N 1-3-7-8	18,9
<i>Tagliolini frescos a la boscaiola</i> N 1- 12	17,9
<i>Ñoquis con crema de trufa y láminas de trufa</i> N 1- 3-7	17,9
<i>Crumble de manzana y canela</i> N 1- 7	8,5

Autumn / Winter Menu 2025

<i>Cream of cauliflower and chestnuts with hazelnut oil</i> N 8	13,9
<i>Pumpkin risotto ,balsamic glaze, thyme and toasted pumpkin seeds</i> N 5-7-8 min.2 pp	17,9
<i>Porcini risotto creamed with taleggio cheese</i> N 7 min. 2 peoples	18,9
<i>Beetroot and goat cheese ravioli with gorgonzola and walnut cream</i> N 1-3-7-8	18,9
<i>Fresh tagliolini 'boscaiola' style</i> N 1- 12	17,9
<i>Gnocchi with truffle cream and shaved truffle</i> N 1- 3-7	17,9
<i>Apple and cinnamon crumble</i> N 1- 7	8,5

PIATTI FREDDI / PLATOS FRIOS / COLD DISHES

I NOSTRI TAGLIERI ***N 7,8,12

TAGLIERI DELLA CANTINA (SELEZIONE DI AFFETTATI E FORMAGGI)

TABLAS DE LA CANTINA (SELECCIÓN DE EMBUTIDOS Y QUESOS)

CANTINA'S CUTTING BOARDS (SELECTION OF COLD CUT AND CHEESES)

PER 1-2 PERS. PARA 1-2 PERSONAS FOR 1-2 PEOPLES

PER 3-4 PERS. PARA 3-4 PERSONAS FOR 3-4 PEOPLES

PER 5-6 PERS. PARA 5-6 PERSONAS FOR 5-6 PEOPLES

€

16

28

39

IL TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI CON MARMELLATA ***N 7,8,12

TAGLIERE MISTO DI FORMAGGI (SELEZIONE DI 4 FORMAGGI)

TABLA DE QUESOS (SELECCIÓN DE 4 QUESOS)

CHEESE BOARD (SELECTION OF 4 MIXED CHEESE)

18,9



LA FINTA TARTARE DI POMODORO CON BURRATA ***N 1-7

TARTARE DI POMODORO CON BURRATA / BURRATA AFFUMICATA

TARTAR DE TOMATE CON BURRATA / BURATA AHUMADA

TOMATOES TARTARE WITH BURRATA CHEESE / SMOKED BURATA

15,9



I SOTT'OLI TIPICI ITALIANI " DELLA NONNA " ***N 5,8,12

MIX DI 4 VERDURE SOTT'OLIO " PIATTO FREDDO "

MIXTO DE 4 VERDURAS EN ACEITE " PLATO FRIO "

MIX OF 4 VEGETABLES IN OIL " COLD DISH "

12,9



IL PARMA 24 MESI CON BUFALA ***N 1,7,12

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI CON MOZZARELLA DI BUFALA

JAMON DE PARMA 24 MESES CON MOZZARELLA DE BUFALA

24 MONTHS AGED PARMA HAM WITH BUFALO MOZZARELLA

18,9

L'ANTIPASTO MISTO ALL'ITALIANA ***N 5,7,8,12

ANTIPASTO MISTO ALL'ITALIANA, PIATTO CON SALUMI FORMAGGI E SOTT'OLI

ENTRANTE MIXTO A LA ITALIANA, PLATO CON FIAMBRE QUESO Y VERDURAS

MIXED STARTER ALL'ITALIANA, DISCH OF COLD MIXED MEATS, CHEESE, VEGETABLES

18,9

L'ANTIPASTO MISTO ALL'ITALIANA DOPPIO ***N 5,7,8,12

ENTRANTE MIXTO DOBLE 4 PERS. / DOUBLE MIX STARTER 4 PEOPLES

35

IL TONNATO DELLA CANTINA

***N 3,4,5

€

CARNE COTTA A BASSA TEMPERATURA CON SALSA TONNATA

CARNE COCINADA A BAJA TEMPERADURA CON SALSA DE ATUN

16,9

MEAT AT LOW TEMPERATURE WITH TUNA SAUCE



PIATTI CALDI / PLATOS CALIENTES / WARM DISHES

LE UOVA TARTUFATE

***N 3,5,7

UOVA AL BURRO CON SAISA E ZEST DI TARTUFO NERO

HUEVOS COCINADOS CON MANTEQUILLA Y SALSA DE TRUFA NEGRA

13,9

BUTTER FRIED EGGS WITH BLACK TROUFLE SAUCE



LA PARMIGIANA DI TERESA *N 1-7**

LE MELANZANE ALLA PARMIGIANA

LA PARMIGIANA DI TERESA, BERENJENAS A LA PARMIGIANA

16,5

LA PARMIGIANA DI TERESA, OBERGIN AT PRMESANA STYLE



PRIMI PIATTI

PRIMEROS PLATOS / FIRST MAIN COURSES

LE PASTE CLASSICHE DELLA TRADIZIONE

€

- PASTA AL POMODORO DI TERESA - CON TOMATE - WITH TOMATOES N 1
- LE PENNE ALL'ARRABBIATA - TOMATE PICANTE - SPICY TOMATOES N 1,5
- L'AGLIO ED OLIO E PEPERONCINO DI TERESA N 1-7
- LA PASTA AL PESTO - BASIL PESTO N 1-3-5-7-8



- LE PENNE ALL'AMATRICIANA CON PECORINO N 1-5-7
- CON TOMATE GUANCIALE Y PECORINO - TOMATOES PIG CHEEK AND CHEESE
- LA NOSTRA CARBONARA CLASSICA N 1-3-7

HUEVO, PECORINO, PIMIENTA NEGRA Y GUANCIALE
EGGS, BLACK PEPPER, CHEESE, AND PIG CHEEK

- LE TAGLIATELLE AL RAGU' N 1-3-7
- CARNE TOMATE Y VERDURITAS - VEGETABLES MEAT AND TOMATOES

- LA CACIO E PEPE CON ZEST DI LIMONE N 1-7
- QUESO PIMIENTA NEGRA ZEST DE LIMON - CHEESE B. PEPPER LEMON ZEST



- I TAGLIOLINI AL BURRO E TARTUFO N 1-3-5-7
- MANTEQUILLA SALSA DE TRUFA Y QUESO - BUTTER TROUFLED SAUCE CHEESE
- LE LASAGNE CLASSICHE ALLA BOLOGNESE N 1-3-7-9

- SALSA ALLA BOLOGNESE Y QUESO - BOLOGNESE WAY SAUCE AND CHEESE
- LA NOSTRA CARBONARA AL TARTUFO N 1-3-5-7

HUEVO QUESO SALSA DE TRUFA Y GUANCIALE
CHEESE EGGS TROUFLED SAUCE Y PIG CHEEK

- LA PUTTANESCA N 1-4
- TOMATE ACEITUNAS ANCHOAS ALCAPARRAS - TOMATO ANCHOVIES

- LA GRICIA - QUESO Y GUANCIALE - CHEESE AND PIG CHEEK N 1-7

- LE TAGLIATELLE AL RAGU' VEGANO - VEGAN RAGU' N 1-6-9



- GLI SPAGHETTI ALLO SCOGLIO - CON MARISCO - MIXED SEA FOOD N 1-2-4-14



SI PREPARANO UN MASSIMO DI 4 PASTE DIFFERENTI PER TAVOLO
SE PREPARAN HASTA UN MAXIMO DE 4 PASTAS DIFERENTES POR CADA MESA
WE PREPARE UP TO 4 TYPES OF DIFFERENT PASTAS FOR TABLE
DISPONIAMO DI OPZIONI SENZA GLUTINE / DISPONEMOS DE OPCIONES SIN GLUTEN

WE HAVE SOME GLUTEN FREE OPTIONS



14,9



15,9



16,9

19,5

SECONDI PIATTI

SEGUNDOS PLATOS / SECOND MAIN COURSES

€



LA BRACIOLA DI IBERICO A BASSA TEMPERATURA ***N I-9

COTTA A BASSA TEMPERATURA, RIPASSATA IN PADELLA CON VINO ED ERBE

22

CHULETON DE IBERICO HECHA CON VINO Y HIERBAS

IBERIC PORK T-BONE KITCHENED WITH WINE AND HIERBS



FILETTO DI MANZO TARTUFATO ***N I-5-7-9

FILETTO DI MANZO CON SALSIA TARTUFATA

SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSIA DE TRUFA

32

BEEF STEAK, TENDERLOIN KITCHENED WITH TROUFLED SAUCE



OSSOBUCCO ALLA MILANESE ***N I-9

OSSOBUCCO DI MANZO ALLA MILANESE CON CONTORNO A SCELTA

OSSOBUCCO DE TERNERA GUISADO A LA MILANESE

25

BEEF "VEAL SHANK" STEWED AT MILANESE WAY



IL SEITAN ALLA PIZZAIOLA VEGANO ***N I-9



FETTINE DI SEITAN CON SALSIA ALLA PIZZAIOLA

LONCHAS DE SEITAN CON SALSIA A LA PIZZAIOLA

18,5

SLICES OF SEITAN WITH PIAZZAIOLA SAUCE



I SECONDI PIATTI ESCONO CON UN CONTORNO A SCELTA

LOS SEGUNDOS PLATOS SALEN CON GUARNICION A ELEGIR

WITH THE SECOND DISH YOU CAN CHOOSE A SIDE DISH



CONTORNI / GUARNICONES / SIDE DISHES

LE PATATE AL FORNO

PATATE AL FORNO CON OLIO D'OLIVA, ED ERBE

PATATAS HORNEADAS CON ACEITE DE OLIVA, Y HIERBAS

OVEN POTATOES WITH OLIVE OIL AND FINE HERBS

€



8,5

PASTA IN BIANCO DI CONTORNO ***N 1,3

CONTORNO DI TAGLIATELLE / SPAGHETTI IN BIANCO

PASTA BLANCA TAGLIATELLE/SPAGHETTI COMO GUARNICION

WHITE PASTA AS SIDE DISCH FOR THE MEAT



6

VERDURE DELLA SETTIMANA / INSALATA MISTA

VERDURA DELLA SETTIMANA / INSALATA MISTA

VERDURAS DE LA SEMANAS / ENSALADA MIXTA

VEGETABLES OF THE WEEK / MIXED SALAD



8,5

INSALATE / ENSALADAS / SALADS

€

LA SANREMO ***N 7,3,5,8

INSALATA MOZZARELLA DI BUFALA PESTO E POMODORINI

ENSALADA MOZZARELLA DE BUFALA PESTO Y TOMATE CHERRY

BUFALO MOZZARELLA, SALAD, TOMATOES CHERRY AND BASIL PESTO



14,5

LA SPECIAL ***N 4,5

POMODORI SGOMBRI CIPOLLE OLIVE NERE

TOMATE CEBOLLAS CABALLA Y ACEITUNAS NEGRAS

TOMATOES MACAREL ONIONS AND BLACK OLIVES

12,5

LA CLASSICA ***N 4,5

INSALATA POMODORI MAIS TONNO

ENSALADA TOMATE MAIS ATU'N

SALAD CORN TOMATOES TUNA

12,5

LE NOSTRE ABITUDINI

LE NOSTRE INSALATE NON SONO CONDITE " COME DA ABITUDINE ITALIANA "

NUESTRAS ENSALDAS NO ESTAN CONDIMENTADAS, PEDIR AL PERSONAL

OUR SALAD ARE NOT DRESSED, ASK TO THE STAFF FOR THE DRESSING

I DOLCI / POSTRE / DESSERTS

FATTI IN CASA / CASERORS / HOME MADE

€

TIRAMISU FATTO IN CASA	N 1,3,7	7
PANNACOTTA /CIOCCOLATO/FRUTTI DI BOSCO/PISTACCHIO	N 7,8	7
GELATO AFFOGATO AL CAFFE - HELADO CON CAFE - ICE CREAM WITH COFFE	N 7	5
GELATO AFF. AL BAYLEIS - HELADO CON BAYLEIS - ICE CREAM WITH BAYLEIS	N 7	7
CANNOLO SICILIANO	N 1,6,12	7
SOUFLE' AL PISTACCHIO	N 1,3,6,7,8	7
TORTA/DOLCE DEL GIORNO / POSTRE DEL DIA / DESSERT OF THE DAY		8
BROWNIE DI CIOCCOLATO VEGANO CON SALSA DI MANGO	N 1,6	8

IL CAFFE BORBONE

ESPRESSO	1,8
ESPRESSO DOPPIO / DOUBLE	3
CAFFE AMERICANO	2,8
ESPRESSO CON HIELO	2
CAPPUCCINO	2,5
CAFFE' CORRETTO / CARAJILLO	2,8
CAFFE FREDDO SHAKERATO	3
CAFFE FREDDO SHAKERATO FRIO CON BAILEYS	5
IRISH COFFEE / ESPRESSO MARTINI	7

PER FINIRE

AMARI E GRAPPE

AMARI ITALIANI A SCELTA / LICORES DIGESTIVOS DE HIERBAS	3,5
GRAPPE BIANCHE	4
GRAPPE RISERVA	6
CHUPITO LIMONCELLO/MELONCELLO/ PISTACCHIO	2
GIN TONIC / VODKA TONIC	8

SERVICIOS Y EXTRAS

LA FOCACCIA FATTA IN CASA / PAN / BREAD **** N 1,5	€
COME PANE SERVIAMO LA NOSTRA FOCACCIA FATTA IN CASA COMO PAN SERVIMOS NUESTRA FOCACCIA CASERA	3 X PX
AS BREAD WE SERVE OUR HOME MADE FOCACCIA PANE SENZAGLUTINE / PAS SIN GLUTEN / GLUETN FREE BREAD	3 X PX
EXTRA PARMIGIANO / PARMESAN CHEESE / PARMESANO	2
EXTRA SALSE / SAUCE / SALSAS	2
EXTRA GHIACCIO / ICE / HIELO	1
CUBIERTOS Y SERVICIOS EXTRA / EXTRA COVER AND SERVICE	3

LA MEJOR MANERA PARA CONTACTAR CON NOS OTROS

-Whatsapp y tel-651 655902- 

SEGUITECI SU FACE BOOK / SIGUENOS EN FACE BOOK / FOLLOW US ON FACE BOOK

#Cantina Italiana Denia

***Lista Allergeni - ***Lista Alergenos - ***Allergens List

1. Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada y avena)
2. Crustáceos (como langostinos, cangrejos o langostas)
3. Huevos
4. Pescado
5. Cacahuètes
6. Soja
7. Leche
8. Frutos de cáscara (como las almendras, avellanas, nueces, anacardos o nueces de Brasil)
9. Apio
10. Mostaza
11. Granos de sésamo
12. Dióxido de azufre y sulfitos (conservantes utilizados en la fruta desecada, el vino y otros alimentos)
13. Altramuces
14. Moluscos (como almejas, mejillones o calamares)

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanut and allergens peanut products
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. All nuts all fruit in shell
9. Celery and products thereo
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO₂
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivat
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle , nocciole, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi