


The image features a decorative border composed of various Sicilian tile patterns in shades of blue, yellow, and white. In the top right and bottom left corners, there are illustrations of lemons and lemon blossoms, adding a fresh, citrusy touch to the design.

Menu

Da  Mené

AUTÉNTICO SICILIANO



*La differenza tra molto buono e  
straordinario è semplicemente...*

# *"Da Nene' Ristorante"*

**Da Nené**  
AUTÉNTICO SICILIANO

# Gli entranti

Da Nené  
AUTÉNTICO SICILIANO

# Insalate



## Parmigiano Reggiano

Rùcula fresh con escamas de Parmigiano Reggiano DOP de 18 meses de curado, red Cherry y aceitunas verdes con reducción de vinagre de Modena IGT.



13€

## La Caprese

Bufala campana DOP con rodajas de tomate raff, basilico fresco y aceite de oliva premium ELIZONDO.



14€

## Da Nené

Naranja en brunoise, discos de cebolla roja e hinojo troceado en aliño siciliano.



13€

## Burrata

Lechuga viva mix, mortadella Bologna IGP con pistacho, queso burrata, pesto genovese y Red Gold Cherry.



14,5€

## Ahumados

Lechuga viva mix, salmón, bacalao, trucha, cuartos de huevo de campo y tomates semidry y peperoncino dolce lagrima.



14€

## Ventresca

Tomate raff, ventresca, cebolla fresca roja, aceite, orégano, cama de rùcula y sal.



13,5€

# Antipasti Caldi

# siciliani

Da Nené  
AUTÉNTICO SICILIANO

Arancino al Ragù uds **6€**

Parmigiana rivisitada  
con burrata ahumada **13€**

Provolone  
acompañado de focaccia **14€**

Croqueta speck uds **3€**

Croqueta de Nduja uds **4€**

Croqueta de patata uds **3€**

Zamburiña con tomate seco **3,8€**  
uds

Kuruma con crema de Nduja **2,5€**  
uds

Alcachofa con huevo de corral  
y cristales de guanciale **8€**

Setas crujientes con  
crema siciliana de soja **9€**



# Freddi

Pimiento Nou Felix **3,8€**  
uds

Tartar de salmón **15,5€**

Tagliere Misto **21.50€**  
Salumi e formaggi **11.00€**  
½

Anchoa premium **3,9€**  
Anchoa del Cantabrico tipo 00  
con láminas de pan crujiente,  
tomate raff y una nuez de  
mantequilla. uds

# Le nostre conserve

Mejillones en escabache **21€**

Berberecho al natural 120gr **39€**



# Le nostre Paste

## Tipi di Pasta

SPAGHETTI 1€



PENNE RIGATE 1€



TAGLIATELLE 2,5€



BUCATINI 2,5€



FUSILLI 2,5€



PAPPARDELLE 2,5€



### Da Nenè

Ajo, aceituna taggiasca, tomate secco, anchoa y pecorino Romano DOP.

14€

### Porcino

Crema de Boletus, Speck, Porcino.

18€

### Amatriciana

Guanciale, cebolla, tomate y Pecorino Romano DOP.

14,5€

### Norma

Berenjena frita, Ricotta salada, tomate y albahaca.

14€

### Bolognese

Carne, tomate y Parmigiano Reggiano.

14€

### La Sofi

Tomate hinojo, pasas sardina, ralladura de limón, piñones y liga de pan.

18€

### Carbonara

Huevo, Pecorino Romano DOP y guanciale amatriciano.

14,5€



# Le nostre Paste

## Pesto

### Siciliano

Tomate San Marzano, Pecorino DOP, albahaca, almendra tostada y AOVE.

16,5€



### Genovese

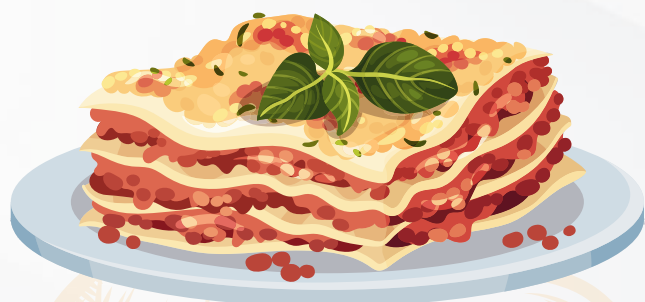
Albahaca, piñones, aceite, ajo y Parmigiano Reggiano.

14€

### Speck y pistacchio

Speck, albahaca, pistachos, aceite, ajo, Parmigiano Reggiano.

14€



## Pasta ripiena

### Ravioli di burrata e basilico

18€

Pasta fresca, queso burrata y pesto Genovese producción propia.

### Raviolone di gambero rosso

22€

Pasta fresca rellena de gamba roja en rosé.

### Lasagna

16€

Lasagna con bechamel mozzarella y ragu' bolognese.

### Tortellone cordero e taleggio

22€

Tortellone de pasta fresca con una crema de Pecorino Romano DOP y reducción de KIA ORA (Sauvignon Blanc).



# Le nostre **Paste**

**Da Nené**  
AUTÉNTICO SICILIANO

## Pasta gourmet

### Porcino Show

25€

con trufa  
blanca

30€

### Nero di sepia

Gambita, ahumados en tinta de sepia.

21€

### Tagliatelle al salmone

Crema blanca, cebolla, salmón ahumado y perejil.

22€

### Risotto parmigiano y tartufo fresco

Crema di Parmigiano,  
tartufo fresco

25€

### Zucchine e Gamberetti

Cebollita tierna, gambita y calabacín.

21€

### Spaghetti wau

Nduja, gambas, cebolla roja y chocolate negro 85%.

21€

### Bucatini con melanzana e atún rojo

Tomate cherry, berenjena atún rojo en couper en des.

21€



## Inostri secondi

### SELECCION DE CARNE

#### Chuletón supremo de vaca Iberica

59.99€/kg  
por encargo

#### Tibón de vaca Iberica

65.00€/kg  
por encargo

#### Entrecot de vaca Iberica

29€/350 gr  
aproximadamente

#### Arrosticini Abruzzesi

15.00€ 6 uds  
3€ 1 uds

#### Cipollata Siciliana

3,5€ uds

#### La Milanese

17.50/500Gr  
aproximadamente



# Le nostre Pizze

## Regina Margherita

Tomate, mozzarella fiordilatte y albahaca fresca.

11€

## Picciotto

Tomate, mozzarella fiordilatte y jamón de york.

12,5€

## Bolognese

Tomate, mozzarella fiordilatte y salsa bolognese.

14€

## Carbonara

Mozzarella fiordilatte, carbocrema, huevos, bacon, Parmigiano Reggiano y Pecorino.

14€

## Carmelina

Tomate, mozzarella, bacon, cebolla, carne bolognese y salsa barbacoa.

14€

## Cu tunnu

Tomate, mozzarella, atún, cebolla, alcaparras y aceitunas.

13,5€

## Futtitinni

Tomate, mozzarella, piña, jamón de york y cebolla.

14,5€

## Mbare Peppe

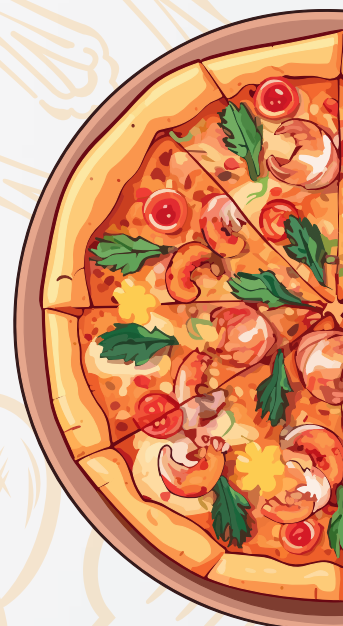
Tomate, mozzarella y pepperoni.

12,5€

## Quattro formaggi

Tomate mozzarella, gorgonzola, provolone, Parmigiano Reggiano y Pecorino.

14€



# Le nostre Pizze

## Quattro stagioni

Tomate, mozzarella, jamón de york, champiñones, aceitunas negras y atún. **14€**

---

## Bufalina

Tomate, mozzarella di Búfala y albahaca fresca. **14€**

---

## Ufocu

Tomate, mozzarella, crema de nduja calabrese, salame picante, jalapeño y albahaca fresca. **13,5€**

---

## Capricciosa

Tomate, mozzarella, jamón, champiñones, alcaparras, anchoas y aceitunas negras. **15€**

---

## Del Xef

Tomate, mozzarella, gorgonzola, bacon y salame picante. **14,5€**

---

## U calzone

Tomate, mozzarella, jamón de york y champiñones. **14€**

---

## Vegetariana

Tomate, mozzarella, berenjena, champiñones, calabacín, aceitunas negras, Parmigiano y cebolla. **14,5€**

---

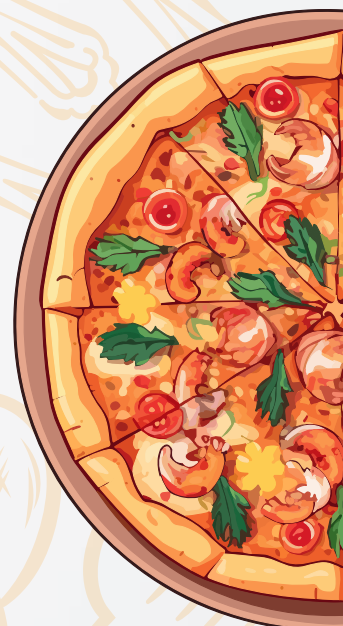
## Norma

Tomate, mozzarella, berenjena frita, ricotta salada y albahaca. **14€**

---

## Focaccia

**8,5€**



# Le Pizze Gourmet

## Da Nenè

Tomate, mozzarella, bacon, salami, jamón de york, huevo, salsa boloñesa y Parmigiano Reggiano.

15,2€

## Biffera

Tomate, mozzarella, Gorgonzola, rúcula, mermelada de higos, pasas y nueces.

14€

## Categoria

Mozzarella, mortadella, burrata y crema de pistachos.

16€

## Laida

Tomate, mozzarella, queso burrata, speck y crema de trufa.

16€

## Live

Tomate, mozzarella, aceituna taggiasca, salame picante, ricotta salata, anchoa, albahaja fresca.

18€

## Mappina

Mozzarella, salmón gourmet, rúcula, tomates cherry y búfala.

16€



# Le Pizze Gourmet

## Sofi

Tomate, hinojo, piñones, pasas, straciatella fresca, sardinas, miga de pan tostado, albahaca y ralladura de limón.

15,5€

## Tuttainpietra

Tomate, mozzarella, rúcula, tomates cherry, jamón serrano y escamas de Parmigiano.

15€

## Da Nenè 2.0

Tomate, mozzarella, bacon, salami, jamón de york, búfala, mortadella huevo, salsa boloñesa y Parmigiano Reggiano.

19€

## Don Luchano

Tomate, mozzarella, taleggio, salami picante, tarallo Napoletano sbriciolato.

16€

## La Paperino

Tomate, mozzarella, patata frita y salsicha frankfurt.

13€



# Bebidas



**Da Nené**  
AUTÉNTICO SICILIANO

Agua 1 l	4€
Agua 0,5 l	3€
Agua con gas 0,75 l	4,5€
Agua con gas 0,5 l	3,5€
Refresco	3€
<b>Limoncello mamma Giovanna</b>	<b>3€</b>



# Cervezas

Grifo Moretti (caña-pinta-jarra)	3-5-12,5€
Peroni	4,5€
Messina	6€
Águila	6€
Águila sin filtrar	3€
Radler	3€
Heineken	3€
Heineken sin alcohol	3€
Tostada sin alcohol	3€
Sin Gluten	4€



# Postres



Da Nené  
AUTÉNTICO SICILIANO

Tiramisu 7€

Tarta de queso 7€

Tarta de queso con mermelada 8€

Tarta de queso con pistacho 9€

Tartufo al chocolate uds 1€

Che Duci 11€

Torrija Giuseppello 9€

Cannoli (Nutella-pistacho-ricotta dulce) 7€

Coulant de pistacho 7€

Tarta de queso entera (por encargo) 45-50-55€



Ingrediente extra 2,5€

Caja para llevar 1€

Opción sin gluten\* (coste adicional) 6€

\*Pregunta a nuestro personal de sala los platos disponibles.

## Restaurante de San Vicente del Raspeig:

C/ Aviación, 17, San Vicente del Raspeig, Alicante, 03690

865 55 02 01

## Restaurante de Sant Joan d'Alacant:

C/ Madre Elísea Oliver, 14, Sant Joan d'Alacant, Alicante, 03550

965 41 08 37

[www.danene.es](http://www.danene.es)

Restaurante Da Nené

@danenerestaurante