

Il Tano[®]

RESTAURANTE & PIZZERÍA
AUTÉNTICO ITALIANO
MALLORCA

www.iltano.com







ENTRANTES

OSTRAS Y PROSECCO	10.50
2 und. y copa de prosecco	
BRUSCHETTA DE FOCCACIA CON PULPO	14.50
Tomates cherry confitados, albahaca, aceitunas taggiasche y crujiente de panceta italiana	
PROVOLONE AL HORNO CON FOCACCIA	12.50
VIEIRAS CON CREMA DE PARMESANO	17.50
Crema de Parmesano Reggiano curado 24 meses, jamón ibérico, espárragos marinados y trufa fresca	
CARPACCIO DE SALMÓN MARINADO	15.50
Toques de emulsión de naranjas de Sóller, cebolleta en balsámico de Modena y coliflor morada	
SAUTÉ DE MEJILLONES Y ALMEJAS	14.90
TARTAR DE GAMBAS DE SÓLLER CON MANGO	18.90
Tomatitos pera y toques de mayonesa de fruta de la pasión	
CARPACCIO DE SOLOMILLO DE ANGUS	18.50
Con láminas de Pecorino de trufa, Parmesano Reggiano 24 meses, setas marinadas, toques de mayonesa al Worcester y trufa negra	
BURRATA CON JAMÓN IBÉRICO	20.90
Boletus salteados, parmesano y aroma de trufa blanca	
PORCIÓN DE FOCACCIA BARESE CON BURRATA	8.90
Mozzarella di búfala, tomates confit y albahaca	
PARMIGIANA DE BERENJENAS FRITAS	15.90
En hojaldre con mozzarella de búfala y panceta crujiente	
GRAN TABLA VARIADA DEL TANO x 2pers.	21.90
Espectacular picada de varios platos: Vitello tonnato, carpaccio de ternera, embutidos italianos, mozzarella burrata, setas mixtas con trufa, Parmigiano, tomates secos y focaccia	
VITELLO TONNATO	14.90
Finas lonchas de ternera blanca asada y aliñada con su salsa suave de atún	
FRITURA DE PESCADO TANO	18.50
Acompañada de mayonesa de lima y chili (boquerones, calamares, chipirones, gambas)	
ANTIPASTO VARIADO DE MAR x 2pers.	29.90
(Ostras 2 und., ensaladita de pulpo, carpaccio marinado de salmón, tartar de gambas, vieiras y mejillones gratinados)	



ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR AL ESTILO TANO 14.50

Con pollo a baja temperatura, bacon, crostones de foccacia, láminas de Pecorino de trufa, boletus, mozzarella de búfala y salsa César con albahaca

ENSALDA DE SALMÓN MARINADO CON AGUACATE 14.50

Variedad de tomates cherry, queso feta, cebolla roja y emulsión de mostaza y miel

CAPRESE TANO CON BURRATA 14.50

Variado de tomate confit y toques de pesto de albahaca



PASTAS

SPAGHETTI ALLA CARBONARA RECETA AUTÉNTICA ROMANA 13.90

LINGUINE CON PULPA DE ERIZOS Y TARTAR DE GAMBAS DE SÓLLER 21.90

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO 13.50

SPAGHETTI A I FRUTTI DI MARE 18.50

LINGUINE ALLE VONGOLE Y BOTTARGA DE MUGGINE	16.50
PACCHERI CON BOGAVANTE FRESCO	25.50
Tomate cherry y aceite de albahaca	
PAPPARDELLE	25.50
Preparados dentro de queso Parmigiano Reggiano curado 24 meses, con jamón ibérico, setas boletus y trufa fresca	
RISOTTO DE TINTA DE CALAMAR CON GAMBAS, VIEIRAS Y AROMA DE ALBAHACA	18.50
PARMIGIANA DE BERENJENAS FRITAS	13.50
LASAGNA BOLOGNESA	14.50
RAVIOLI RELLENOS DE PORCINI	18.50
Con crema de parmesano y trufa	
RAVIOLI DE CALABAZA CON PESTO SICILIANO	15.50
Con cebolla caramelizada y espuma de tomate seco	



PESCADOS

PARRILLADA DE MARISCO	33.00 p.p.
Con calamar, gambas, cigalas, almejas, mejillones, berberechos, escopiñas y navajas	
BACALAO A BAJA TEMPERATURA	17.50
Puré de patatas, emulsión de pimientos rojos y salsa de azafrán	
LUBINA CON HINOJO BULBO	18.50
Flambeado a la Sambuca y tomates cherry confitados	

CARNES

CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO	15.90
Con parmentier de patatas, chalotas caramelizadas y salsa de Oporto	
SOLOMILLO DE ANGUS	28.90
Con foie gras de pato y trufa fresca con patatas al romero y boletus	
TAGLIATTA DE ANGUS	24.50
Entrecote fileteado con rúcula, laminas de Parmesano Reggiano 24 meses y tomatitos confit	



PIZZAS CLÁSICAS

Elige tu masa alternativa +1.80

Masa integral 5 cereales ó negra al carbón vegetal

	32 cm.	45 cm.
MARGHERITA	8.50	17.50
Tomate, mozzarella y albahaca		
PROSCIUTTO	11.50	20.50
Tomate, mozzarella y jamón york		
PICCANTE	11.50	20.50
Tomate, mozzarella y salami picante		
VEGETARIANA	11.50	20.50
Tomate, mozzarella y verduras mixtas		
4 QUESOS	13.50	22.50
Tomate, mozzarella y 4 quesos		
4 STAGIONI	13.50	22.50
Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, alcachofas, aceitunas negras y anchoas		
TROPICAL	11.50	20.50
Tomate, mozzarella, jamón york y piña		
FRUTTI DI MARE	14.90	23.90
Tomate, ajo y frutos de mar		
FUNGHI	13.50	22.50
Tomate, mozzarella, setas mixtas, mozzarella de búfala y parmigiano		
REGINA NAPOLETANA	14.50	23.50
Tomate, mozzarella, tomate cherry confit, parmesano, mozzarella de búfala, alcaparras, anchoas y albahaca		
ITALIA	14.50	23.50
Tomate, mozzarella, tomate cherry, rúcula, jamón serrano de Parma, parmesano y burrata		
CABRA	13.90	22.90
Tomate, mozzarella, bacon, champiñones, queso de cabra y rúcula		
HUEVO Y BACON	12.90	21.90
Tomate, mozzarella, huevo, bacon, champiñones, queso pecorino y parmigiano		
LA GUARRA	13.90	22.90
Tomate, mozzarella, pollo, gorgonzola, salami picante, champiñones, parmesano y cebolla		
SALCHICHA Y FRIARIELLI	13.90	22.90
Base blanca de mozzarella Fior di Latte, friarielli (acelga típica napolitana) y salchicha fresca		



PIZZAS ESPECIALES BY IL TANO

Elige tu masa alternativa +1.80
Masa integral 5 cereales ó negra al carbón vegetal

32 cm. 45 cm.

AGUACATE 14.50 24.50

Base de tomate, tomate cherry, cebolla roja, paté de aceitunas negras, salmón ahumado, aguacate y mozzarella burrata fresca

GAMBAS AL PESTO Y PIÑONES 15.50 25.50

Base de pesto de albahaca, mozzarella, tomate confit, gambas, panceta italiana, piñones, crema de burrrata y perlitas de búfala

RIPIENA 15.50 25.50

Tomate, mozzarella, bordes rellenos de Philadelphia, verduras mixtas, jamón ibérico y burrata

LA TAGLIATA 21.50 32.50

Tomate, perlitas de mozzarella de búfala, entrecote fileteado (200gr.), parmesano, rúcula y tomates cherry

TANO 15.50 25.50

Base de paté de aceitunas negras, mozzarella, brie, salchicha fresca, aroma de trufa y tomates confit

IBÉRICA 15.50 25.50

Tomate, mozzarella, parmigiana de berenjenas fritas, jamón ibérico, mozzarella burrata, Parmigiano Reggiano

TALEGGIO E PERE 15.50 25.50

Base blanca de mozzarella Fior di Latte, fondue de queso taleggio, peras, speck (jamón ahumado) granella de nueces y paté de aceitunas negras

CALABAZA Y TRUFA 15.50 25.50

Base de crema de calabaza, gorgonzola, salchicha fresca, aroma de trufa y mozzarella burrata entera 125 gr.

PISTACHO Y MORTADELA 15.50 25.50

Base blanca de mozzarella Fior di Latte, toques de salsa de pistacho, mortadela italiana, Philadelphia, burrata y granela de pistachos

CARPACCIA 15.50 25.50

Tomate, mozzarella, rúcula, carpaccio de ternera, toque de crema suave al parmesano y tomate confit

AL VITELLO TONNATO 14.90 24.90

Base blanca de mozzarella y queso Scamorza (ahumado), finas lonchas de ternera blanca con su salsita, alcaparras, perlitas de búfala, rúcula y parmesano

CARBONARA 14.00 24.00

Tomate, mozzarella, crema de huevo con parmesano y pecorino romano, pimienta negra, tocino crujiente, bacon ahumado y burrata fresca

BURRATA 16.50 26.50

Base blanca de mozzarella, parmesano, pecorino trufado, bresaola de ternera (tipo cecina), setas boletus, aceite de trufa y burrata fresca

PORNO PIZZA 16.50 26.50

Base de crema de trufa, queso brie fundido, panceta italiana, virutas de parmesano y burrata 125 gr.

PIZZA NADAL 16.50 26.50

Pizza con forma de raqueta de doble gusto, parte calzone relleno de tomate, mozzarella ahumada, albondiguitas y requesón, parte de pizza con jamón york, tomate, perlitas de mozzarella de búfala y tomates confit



CALZONES AL HORNO

	Normal	Grande
CLASSICO	13.90	23.90
Tomate, mozzarella, champiñones y jamón york		
BOMBA DE CARNE	15.90	25.90
Tomate, mozzarella, pollo, salchicha fresca, bacon, salami picante y mozzarella de búfala		
DE TRUFA	15.90	25.90
Tomate, mozzarella, salchicha fresca, setas mixtas, bacon, mozzarella de búfala y aceite de trufa		
ITALY	15.90	25.90
Tomate, mozzarella, tomate cherry, gorgonzola, rúcula, jamón de Parma, parmesano y burrata		
4 QUESOS Y YORK	14.50	24.50
Con tomate, mozzarella, 4 quesos y jamón york		





POSTRES

PANNA COTTA 4.50

CANNOLO SICILIANO 5.90

Canuto de hojaldre relleno de queso de repostería y chocolate

CALZONCITO 7.50
de Nutella y Ferrero Rocher

TIRAMISÚ 5.90

TARTA DE CHOCOLATE CON NUECES 5.50

TARTA DE CHOCOLATE BLANCO CON AVELLANAS 5.50

Precios en euros / IVA incluido



VINOS TINTOS ITALIANOS

Lambrusco Fiorello	0.75L	13.90
Chianti Classico Cavalleresco DOCG	0.75L	24.50
Trambusti, Toscana - 100% Sangiovese		
Primitivo Salento IGP	0.75L	24.50
Mocavero, Puglia - 100% Primitivo		
Ripasso della Valpolicella	0.75L	28.90
Astoria, Veneto - Corvina, Rondinella y Corvinone		
Amarone della Valpolicella	0.75L	55.90
Astoria, Veneto - Corvina, Rondinella y Corvinone		
Le Volte IGT	0.75L	54.50
Tenuta dell' Ornellaia, Toscana – Merlot, Sangiovese y Cabernet Sauvignon		
Barolo Batasiolo	0.75L	64.90
Batasiolo, Piemonte - 100% Nebbiolo		
Brunello di Montalcino Banfi	0.75L	69.00
Castello Banfi, Toscana - 100% Sangiovese		
Tignanello IGT	0.75L	149.00
Marchesi di Antinori, Toscana - Sangiovese, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc		
Sassicaia Bolgheri DOC	0.75L	230.00
Tenuta San Guido, Toscana - Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc		

Il Tano®

RESTAURANTE & PIZZERÍA
AUTÉNTICO ITALIANO
MALLORCA



VINOS BLANCOS ITALIANOS

Pinot Grigo	0.75L	22.50
Terre Piane, Veneto - 100% Pinot Grigo		
Gavi di Gavi Fontanassa DOCG	0.75L	28.90
Fontanassa, Piemonte - 100% Cortese		
Lugana Doc	0.75L	29.90
Ca dei Frati, Lombardia - 100% Turbiana		
Pinot Grigio Doc	0.75L	38.50
Jermann, Venezia - 100% Pinot Grigio		
Chardonnay Doc	0.75L	38.50
Jermann, Venezia - 100% Chardonnay		

VINOS ROSADOS ITALIANOS

Lambrusco Fiorello	0.75L	13.90
Rosa dei Frati DOC	0.75L	29.90
Ca dei Frati, Lombardia – Groppello, Marzemino, Sangiovese y Barbera		

VINOS TINTOS ESPAÑOLES

Valdubon Roble	0.75L	25.50
Valdubon, Ribera del Duero - 100% Tempranillo		
Finca Resalso	0.75L	25.50
Emilio Moro, Ribera del Duero - 100% Tinto Fino		
Pago de los Capellanes Crianza	0.75L	38.90
Ribera del Duero – 100% Tempranillo		
Emilio Moro	0.75L	39.50
Emilio Moro, Ribera del Duero - 100% Tinto Fino		

VINOS BLANCOS ESPAÑOLES

José Pariente Verdejo	0.75L	29.90
Rueda - 100% Verdejo		
Albariño Mar de Frades	0.75L	32.50
Rias Baixas - 100% Albariño		



VINOS DE LA CASA

Alcanta Blanco	0.75L	13.90
Alicante, España		
Alcanta Tinto	0.75L	13.90
Alicante, España		
Alcanta Rosado	0.75L	13.90
Alicante, España		

PROSECCOS

Prosecco "Butterfly" Doc Treviso	0.75L	22.00
Astoria, Veneto - 100% Glera		
Prosecco "Galié" Doc Treviso	0.75L	23.90
Astoria, Veneto - 100% Glera		

CHAMPAGNES

Moët & Chandon Brut Impérial	0.75L	65.00
Moët & Chandon Rosé Impérial	0.75L	87.00
Louis Roederer Cristal	0.75L	298.00

Precios en euros / IVA incluido

Il Tano[®]
RESTAURANTE & PIZZERÍA
AUTÉNTICO ITALIANO
MALLORCA



Il Tano[®]

RESTAURANTE & PIZZERÍA
AUTÉNTICO ITALIANO
MALLORCA

www.iltano.com



ENGLISH







STARTERS

OYSTERS AND PROSECCO	10.50
2 oysters and a glass of prosecco	
FOCACCIA BRUSCHETTA WITH OCTOPUS	14.50
Cherry tomato confit, basil, Taggiasche olives and Italian pancetta crunch	
BAKED PROVOLONE WITH FOCACCIA	12.50
SCALLOPS AND PARMESAN CRÈME	17.50
Crème of Parmesano Reggiano aged 24 months, Iberian ham, marinated asparagus and fresh truffle	
MARINATED SALMON CARPACCIO	15.50
Hints of emulsion of Sóller oranges, spring onion in balsamic vinegar of Modena and purple cauliflower	
MUSSEL AND CLAM SAUTÉ	14.90
SÓLLER PRAWN TARTARE WITH MANGO	18.90
Teardrop cherry tomatoes and hints of passion fruit mayonnaise	
ANGUS BEEF TENDERLOIN CARPACCIO	18.50
With slivers of truffle Pecorino, Parmesano Reggiano aged 24 months, marinated wild mushrooms, hints of mayonnaise with Worcester sauce and black truffle	
BURRATA WITH IBERIAN HAM	20.90
Sautéed porcini mushrooms, parmesan, perfumed with white truffle	
PORTION OF FOCACCIA BARESE WITH BURRATA	8.90
Mozzarella di bufala, tomato confit and basil	
FRIED AUBERGINE PARMIGGIANA	15.90
In pastry, with Mozzarella di bufala and pancetta crunch	
TANO LARGE ASSORTED BOARD x 2pers.	21.90
Spectacular platter of several dishes: Vitello tonnato, veal carpaccio, Italian cold cuts, Mozzarella burrata, mixed wild mushrooms with truffle, Parmigiano, dried tomatoes and focaccia	
VITELLO TONNATO	14.90
Fine slices of roasted white veal accompanied with smooth tuna sauce	
TANO FRIED FISH	18.50
Accompanied with chili and lime mayonnaise (anchovies, squid, baby squid, prawns)	
ASSORTED SEAFOOD ANTIPASTO x 2pers.	29.90
(2 oysters, octopus salad, marinated salmon carpaccio, prawn tartare, scallops and mussels au gratin)	



SALADS

TANO-STYLE CAESAR'S SALAD 14.50

With chicken cooked at a low temperature, bacon, focaccia croutons, slivers of truffle Pecorino, porcini, Mozzarella di bufala and Caesar dressing with basil

MARINATED SALMON SALAD WITH AVOCADO 14.50

Assorted cherry tomatoes, Feta cheese, red onion and mustard and honey emulsion

TANO CAPRESE WITH BURRATA 14.50

Assorted tomato confit with hints of basil pesto



PASTA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA, GENUINE ROMAN RECIPE 13.90

LINGUINE WITH SEA URCHIN PULP AND SÓLLER PRAWN TARTARE 21.90

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO 13.50

SPAGHETTI A I FRUTTI DI MARE 18.50

LINGUINE ALLE VONGOLE AND BOTTARGA DE MUGGINE	16.50
PACCHERI WITH FRESH LOBSTER Cherry tomato and basil oil	25.50
PAPPARDELLE Prepared in Parmigiano Reggiano aged 24 months, with Iberian ham, porcini mushrooms and fresh truffle	25.50
SQUID INK RISOTTO WITH PRAWNS AND SCALLOPS PERFUMED WITH BASIL	18.50
FRIED AUBERGINE PARMIGIANA	13.50
LASAGNA BOLOGNESE	14.50
RAVIOLI FILLED WITH PORCINI MUSHROOMS With truffle and parmesan crème	18.50
SQUASH RAVIOLI WITH SICILIAN PESTO With caramelized onion and dried tomato foam	15.50



FISH

MIXED FISH GRILL With squid, prawns, crayfish, clams, mussels, cockles, Venus verrucosa and razor clams	33.00 p.p.
COD COOKED AT A LOW TEMPERATURE Mashed potato, red pepper emulsion and saffron sauce	17.50
EUROPEAN BASS WITH FENNEL BULB Flambéed with Sambuca and cherry tomato confit	18.50

MEAT

IBERIAN PORK CHEEK With potatoes parmentier, caramelized shallots and Port wine sauce	15.90
ANGUS BEEF TENDERLOIN With duck foie gras and fresh truffle, rosemary potatoes and porcini	28.90
ANGUS BEEF TAGLIATTA Filletted entrecote with rocket lettuce, slivers of Parmesano Reggiano aged 24 months and cherry tomato confit	24.50



CLASSIC PIZZA

Choose your own dough +1.80

Brown 5-cereal dough or charcoal black

	32 cm.	45 cm.
MARGHERITA	8.50	17.50
Tomato, mozzarella and basil		
PROSCIUTTO	11.50	20.50
Tomato, mozzarella and ham		
PICCANTE	11.50	20.50
Tomato, mozzarella and spicy salami		
VEGETARIAN	11.50	20.50
Tomato, mozzarella and mixed vegetables		
4 CHEESES	13.50	22.50
Tomato, mozzarella and 4 cheeses		
4 SEASONS	13.50	22.50
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives and anchovies		
TROPICAL	11.50	20.50
Tomato, mozzarella, ham and pineapple		
FRUTTI DI MARE	14.90	23.90
Tomato, garlic and shellfish		
FUNGHI	13.50	22.50
Tomato, mozzarella, mixed wild mushrooms, buffalo mozzarella and parmesan		
REGINA NEAPOLITAN	14.50	23.50
Tomato, mozzarella, confit cherry tomato, parmesan, buffalo mozzarella, capers, anchovies and basil		
ITALIA	14.50	23.50
Tomato, mozzarella, cherry tomato, rocket, Parma serrano ham, parmesan and burrata		
CABRA	13.90	22.90
Tomato, mozzarella, bacon, mushrooms, goat cheese and rocket		
BACON AND EGG	12.90	21.90
Tomato, mozzarella, egg, bacon, mushrooms, pecorino and parmesan cheese		
LA GUARRA	13.90	22.90
Tomato, mozzarella, chicken, gorgonzola, spicy salami, mushrooms, parmesan and onion		
SAUSAGE AND FRIARIELLI	13.90	22.90
White Fior di Latte mozzarella base, friarielli (Neapolitan chard) and fresh sausage		



SPECIAL PIZZAS BY IL TANO

Choose your own dough + 1.80

Brown 5-cereal dough or charcoal black

32 cm. 45 cm.

AVOCADO 14.50 24.50

Tomato base, cherry tomato, red onion, black olive pâté, smoked salmon, avocado and fresh burrata mozzarella

PRAWNS WITH PESTO AND PINE NUTS 15.50 25.50

Basil pesto base, mozzarella, confit tomato, prawns, Italian pancetta, pine nuts, burrata cream sauce and buffalo mozzarella drops

RIPIENA 15.50 25.50

Tomato, mozzarella, crusts filled with Philadelphia cheese, mixed vegetables, Iberian ham and burrata

LA TAGLIATA 21.50 32.50

Tomato, buffalo mozzarella drops, filleted steak (200gr.), parmesan, rocket and cherry tomatoes

TANO 15.50 25.50

Black olive base, mozzarella, brie, fresh sausage, truffle aroma and confit tomatoes

IBERIAN 15.50 25.50

Tomato, mozzarella, fried aubergine parmigiana, Iberian ham, burrata mozzarella, Parmigiano-Reggiano

TALEGGIO E PERE 15.50 25.50

White Fior di Latte mozzarella base, taleggio cheese fondue, pears, speck (smoked ham), ground nuts and black olive pâté

PUMPKIN AND TRUFFLE 15.50 25.50

Pumpkin cream base, gorgonzola, fresh sausage, truffle aroma and whole 125-gr. burrata mozzarella

PISTACHIO AND MORTADELLA 15.50 25.50

White Fior di Latte mozzarella base, hints of pistachio cream sauce, Italian mortadella, Philadelphia, burrata and ground pistachios

CARPACCIA 15.50 25.50

Tomato, mozzarella, rocket, steak carpaccio, a splash of a mild parmesan sauce and confit tomato

AL VITELLO TONNATO Veal in tuna sauce 14.90 24.90

White mozzarella base and (smoked) scamorza cheese, fine slices of veal in its own sauce, capers, buffalo drops, rocket and parmesan

CARBONARA 14.00 24.00

Tomato, mozzarella, egg cream with parmesan and pecorino romano cheese, black pepper, crunchy tocino pork, smoked bacon and fresh burrata

BURRATA 16.50 26.50

White mozzarella base, parmesan, truffled pecorino, prosciutto beef (cured), wild porcini mushrooms, truffle oil and fresh burrata

PORNO PIZZA 16.50 26.50

Truffle cream base, melted brie, Italian pancetta, parmesan shavings and 125-gr. burrata

PIZZA NADAL 16.50 26.50

A pizza in the shape of a racquet that's twice the fun. The calzone part filled with tomato, smoked mozzarella, small meatballs and ricotta cheese, and the pizza part with ham, tomato, buffalo mozzarella drops and confit tomatoes



OVEN-BAKED CALZONES

	Medium	Large
CLASSIC	13.90	23.90
Tomato, mozzarella, mushrooms and ham		
MEATBALL	15.90	25.90
Tomato, mozzarella, chicken, fresh sausage, bacon, spicy salami and buffalo mozzarella		
TRUFFLE	15.90	25.90
Tomato, mozzarella, fresh sausage, mixed mushrooms, bacon, buffalo mozzarella and truffle oil		
ITALY	15.90	25.90
Tomato, mozzarella, cherry tomato, gorgonzola, rocket, Parma ham, parmesan and burrata		
4 CHEESES AND HAM	14.50	24.50
With tomato, mozzarella, 4 cheeses and ham		





DESSERTS

PANNA COTTA 4.50

SICILIAN CANNOLI 5.90

Tube of pastry filled with a sweet creamy filling and chocolate

CALZONCITO 7.50
with Nutella and Ferrero Rocher

TIRAMISU 5.90

CHOCOLATE CAKE WITH NUTS 5.50

WHITE CHOCOLATE CAKE WITH HAZEL NUTS 5.50

Prices in euros/VAT included



Il Tano[®]

RESTAURANTE & PIZZERÍA
AUTÉNTICO ITALIANO
MALLORCA

www.iltano.com



DEUTSCH







VORSPEISE

- AUSTERN UND PROSECCO** 10.50
2 Stück und ein Glas Prosecco
- BRUSCHETTA DI FOCCACIA MIT OKTOPUS** 14.50
Kirschtomatenconfit, Basilikum, Taggiasca-Oliven und knusprige italienische Pancetta
- PROVOLONE AL FORNO MIT FOCACCIA** 12.50
- JAKOBSMUSCHELN MIT PARMESANCREME** 17.50
Creme aus 24 Monate gereiftem Parmesan Reggiano, Schinken vom iberischen Schwein, mariniertes Spargel und frische Trüffel
- CARPACCIO VOM MARINIERTEN LACHS** 15.50
Mit einem Hauch Emulsion aus Sóller-Orangen, Frühlingszwiebeln in Modena-Balsamico und lila Blumenkohl
- SAUTE VON MIES- UND VENUSMUSCHELN** 14.90
- TARTAR VON GARNELEN AUS SOLLER MIT MANGO** 18.90
Eiertomaten und ein Hauch Maracujamayonnaise
- CARPACCIO VOM ANGUS-RIND** 18.50
Mit Scheiben von Trüffel-Pecorino, 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano, marinierten Pilzen, einem Hauch von Worcester-Mayonnaise und schwarzem Trüffel
- BURRATA MIT SCHINKEN VOM IBERISCHEN SCHWEIN** 20.90
Sautierte Steinpilze, Parmesan und Aroma von weißem Trüffel
- PORTION FOCCACIA BARESE MIT BURRATA** 8.90
Büffelmozzarella, Tomatenconfit und Basilikum
- GEBRATENE AUBERGINE PARMIGGIANA** 15.90
Im Blätterteig mit Büffelmozzarella und knusprigem Speck
- GROSSE GEMISCHTE PLATTE A LA TANO für 2 Pers.** 21.90
Köstliche Zusammenstellung verschiedener Gerichte: Vitello tonnato, Carpaccio vom Rind, italienische Wurstwaren, Büffelmozzarella, gemischte Pilze mit Trüffel, Parmigiano, getrocknete Tomaten und Focaccia
- VITELLO TONNATO** 14.90
Dünne Scheiben Kalbsbraten, dazu reichen wir eine milde Thunfischsauce
- PANIERTE UND FRITTIERTE FISCHE A LA TANO** 18.50
Dazu Limettenmayonnaise und Chili (Sardellen, Tintenfische, Kalmare, Garnelen)
- ANTIPASTI DI MARE für 2 Pers.** 29.90
(Austern 2 Stück, Oktopussalat, Carpaccio vom marinierten Lachs, Garnelen-Tartar, Jakobsmuscheln und gratinierte Miesmuscheln)



SALATE

CAESARSALAT NACH TANO-ART 14.50

Mit bei niedriger Temperatur geschmortem Hähnchen, Speck, Focaccia-Croutons, Trüffel-Pecorino-Scheiben, Steinpilzen, Büffelmozzarella und Caesar-Sauce mit Basilikum

SALAT MIT MARINIERTEM LACHS MIT AVOCADO 14.50

Verschiedene Kirschtomaten, Feta, rote Zwiebeln und Emulsion aus Senf und Honig

CAPRESE TANO MIT BURRATA 14.50

Verschiedene Sorten Tomatenconfit und ein Hauch von Basilikum-Pesto



PASTA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA NACH RÖMISCHER ART 13.90

LINGUINE MIT SEEIGELPULPE UND TARTAR VON GARNELEN AUS SÖLLER 21.90

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO 13.50

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 18.50

LINGUINE ALLE VONGOLE UND BOTTARGA DE MUGGINE	16.50
PACCHERI MIT FRISCHEM HUMMER Mit Kirschtomaten und Basilikumöl	25.50
PAPPARDELLE Zubereitet in 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano mit Schinken vom iberischen Schwein, Steinpilzen und frischem Trüffel	25.50
SCHWARZES RISOTTO VOM TINTENFISCH GARNELEN, JAKOBSMUSCHELN UND BASILIKUM	18.50
GEBRATENE AUBERGINEN PARMIGGIANA	13.50
LASAGNA ALLA BOLOGNESE	14.50
STEINPILZ-RAVIOLI Mit Parmesantrüffelcreme	18.50
KÜRBISRAVIOLI MIT SIZILIANISCHEM PESTO Mit karamellisierten Zwiebeln und Schaum aus getrockneten Tomaten	15.50



FISCHGERICHTE

MEERESFRÜCHTE VOM GRILL	33.00 pro Person
Tintenfisch, Garnelen, Kaisergranat, Venus-, Mies- und Herzmuscheln, rauen Venusmuscheln und Schwertmuscheln	
KABELJAU BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEGART	17.50
Kartoffelpüree, Emulsion aus roten Paprika und Safransauce	
WOLFSBARSCH MIT FENCHEL	18.50
Flambiert mit Sambuca, dazu Kirschtomatenconfit	

FLEISCHGERICHTE

BACKEN VOM IBERISCHEN SCHWEIN	15.90
Mit Parmentier-Kartoffeln, karamellisierten Schalotten und Portweinsauce	
FILET VOM ANGUSRIND	28.90
Mit Entenstopfleber und frischem Trüffel, mit Rosmarinkartoffeln und Steinpilzen	
TAGLIATTA VOM ANGUSRIND	24.50
Filetiertes Entrecote mit Rucola, Scheiben von Parmesan Reggiano 24 Monate und Tomatenconfit	



PIZZE CLASSICHE

Wählen Sie eine andere Teigsorte Aufpreis 1.80
5-Korn-Vollkornteig oder durch Gewürze
schwarz eingefärbter Teig

	32 cm.	45 cm.
MARGHERITA	8.50	17.50
Tomate, Mozzarella und Basilikum		
PROSCIUTTO	11.50	20.50
Tomate, Mozzarella und Kochschinken		
PICCANTE	11.50	20.50
Tomate, Mozzarella und scharfe Salami		
VEGETARIANA	11.50	20.50
Tomate, Mozzarella und verschiedene Gemüsesorten		
4 FROMAGGI	13.50	22.50
Tomate, Mozzarella und 4 verschiedene Käsesorten		
4 STAGIONI	13.50	22.50
Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Artischocken, schwarze Oliven und Sardellen		
TROPICAL	11.50	20.50
Tomate, Mozzarella, Kochschinken und Ananas		
FRUTTI DI MARE	14.90	23.90
Tomate, Knoblauch und Meeresfrüchte		
FUNGI	13.50	22.50
Tomate, Mozzarella, gemischte Pilze, Büffelmozzarella und Parmigiano		
REGINA NAPOLETANA	14.50	23.50
Tomate, Mozzarella, Kirschtomatenconfit, Parmesan, Büffelmozzarella, Kapern, Sardellen und Basilikum		
ITALIA	14.50	23.50
Tomate, Mozzarella, Kirschtomate, Rucola, Parmaschinken, Parmesan und Büffelmozzarella		
CAPRA	13.90	22.90
Tomate, Mozzarella, Speck, Champignons, Ziegenkäse und Rucola		
UOVO E PANCETTA	12.90	21.90
Tomate, Mozzarella, Ei, Speck, Champignons, Pecorino und Parmigiano		
LA GUARRA	13.90	22.90
Tomate, Mozzarella, Huhn, Gorgonzola, scharfe Salami, Champignons, Parmesan und Zwiebeln		
SALCHICHA Y FRIARIELLI	13.90	22.90
Zunächst eine Schicht aus Mozzarella Fior di Latte, Friarielli (typisch neapolitanischer Mangold) und Frischwurst		



SPEZIALPIZZEN NACH ART DES HAUSES IL TANO

Wählen Sie eine andere Teigsorte Aufpreis 1.80
5-Korn-Vollkornteig oder durch Gewürze
schwarz eingefärbter Teig

	32 cm.	45 cm.
AVOCADO	14.50	24.50

Tomaten, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Paste aus schwarzen Oliven, Räucherlachs, Avocado und frischem Büffelmozzarella

GAMBAS AL PESTO & PIÑONES	15.50	25.50
--------------------------------------	-------	-------

Basilikum-Pesto-Basis, Mozzarella, Tomatenconfit, Garnelen, italienischer Speck, Pinienkerne, Burrata-Creme und Büffelmozzarellaperlen

RIPIENA	15.50	25.50
----------------	-------	-------

Tomate, Mozzarella, Rand mit Philadelphia-Füllung, verschiedenes Gemüse, Schinken vom iberischen Schwein und Burrata

LA TAGLIATA	21.50	32.50
--------------------	-------	-------

Tomate, Büffelmozzarellaperlen, filetiertes Entrecote (200 g), Parmesan, Rucola und Kirschtomaten

TANO	15.50	25.50
-------------	-------	-------

Paté aus schwarzen Oliven, Mozzarella, Brie, Frischwurst, mit Trüffel aromatisiert und Tomatenconfit

IBÉRICA	15.50	25.50
----------------	-------	-------

Tomaten, Mozzarella, gebratene Aubergine Parmigiana, Schinken vom iberischen Schwein, Büffelmozzarella, Parmigiano Reggiano

TALEGGIO E PERE	15.50	25.50
------------------------	-------	-------

Mozzarella Fior di Latte, Taleggio-Käsefondue, Birnen, Speck (geräucherter Schinken), Walnuss-Granella und Paté aus schwarzen Oliven

ZUCCA E TARTUFO	15.50	25.50
------------------------	-------	-------

Kürbiscreme, Gorgonzola, Frischwurst, Trüffelaroma und ein ganzer Büffelmozzarella 125 gr.

PISTACCHIO & MORTADELLA	15.50	25.50
------------------------------------	-------	-------

Mozzarella Fior di Latte, ein Hauch von istaziensauce, italienische Mortadella, Philadelphia, Burrata und Pistazien-Granella

CARPACCIA	15.50	25.50
------------------	-------	-------

Tomate, Mozzarella, Rucola, Carpaccio vom Rind, ein Hauch von milder Parmesancreme und Tomatenconfit

AL VITELLO TONNATO	14.90	24.90
---------------------------	-------	-------

Mozzarella und Scamorza (geräuchert), dünne Kalbfleischscheiben mit der entsprechenden Sauce, Kapern, Büffelmozzarellaperlen, Rucola und Parmesankäse

CARBONARA	14.00	24.00
------------------	-------	-------

Tomate, Mozzarella, Eiercreme mit Parmesan und Pecorino Romano, schwarzer Pfeffer, knuspriger Speck, geräucherter Speck und frische Burrata

BURRATA	16.50	26.50
----------------	-------	-------

Mozzarella, Parmesan, getrüffelter Pecorino, Bresaola, Steinpilze, Trüffelöl und frische Burrata

PORNO PIZZA	16.50	26.50
--------------------	-------	-------

Trüffelcreme, geschmolzener Brie, italienischer Speck, Parmesanspäne und Burrata 125 g

PIZZA NADAL	16.50	26.50
--------------------	-------	-------

Pizza in Schlägerform mit zweifachem Geschmack. Calzone: gefüllt mit Tomate, geräuchertem Mozzarella, Fleischbällchen und Ricotta-Käse. P izza: Schinken, Tomate, Büffelmozzarellaperlen und Tomatenconfit



GEBACKENE CALZONE

	Normal	Grande
CLASSICO	13.90	23.90
Tomate, Mozzarella, Champignons und Kochschinken		
FLEISCHPUMPE	15.90	25.90
Tomate, Mozzarella, Hühnerfleisch, Frischwurst, Speck, scharfe Salami und Büffelmozzarella		
DE TRUFA	15.90	25.90
Tomate, Mozzarella, Frischwurst, Mischpilze, Speck, Büffelmozzarella und Trüffelöl		
ITALY	15.90	25.90
Tomate, Mozzarella, Kirschtomate, Gorgonzola, Rucola, Parmaschinken, Parmesan und Büffelmozzarella		
4 FROMAGGI & PROSCIUTTO	14.50	24.50
Mit Tomate, Mozzarella, 4 Käsesorten und Kochschinken		





DESSERTS

PANNA COTTA	4.50
CANNOLO SICILIANO	5.90
Blätterteigröllchen, gefüllt mit Frischkäse und Schokolade	
CALZONCITO	
Mit Nutella und Ferrero Rocher	7.50
TIRAMISÚ	5.90
SCHOKOLADENKUCHEN MIT WALNÜSSEN	5.50
KUCHEN MIT WEISSER SCHOKOLADE UND HASELNÜSSEN	5.50

Preise in Euro/MwSt. inbegriffen

