





# *¡Benvenuti!*

Nos alegra mucho que esté aquí con nosotros. Su presencia nos ayuda a hacer nuestro sueño realidad. Esperamos que tenga momentos agradables y que coma delicioso. Gracias por venir.

## *¿Qué significa trattoria?*

Trattoria da Gabriele se trata de una empresa de carácter familiar con profundas raíces europeas cuya denominación de trattoria indica justamente el tipo de gestión familiar y el trato personalizado a los clientes que son tratados más como amigos que como clientes dándoles la impresión de estar en casa de amigos.

Esta pequeña empresa fue fundada en el año 2000, primero en la ciudad de Manta y después en la ciudad de Montecristi. Su reubicación se debió a la creación de Ciudad Alfaro, sede de la última Asamblea Constituyente del Ecuador. Nuestra cocina se especializa en los diferentes platos de la comida italiana preparados al momento y a base de productos de la casa como nuestras pastas y embutidos que son 100 % artesanales, en conjunto de carnes y mariscos.

Un toque especial es la ubicación de la Trattoria ubicada en la zona alta de las faldas del cerro de Montecristi a 200 m.s.n.m, por lo que permite disfrutar de una vista panorámica de Manta y Montecristi hasta el mar rodeado de mucha vegetación y con un clima fresco tropical.



# Un poco sobre Gabriele

Gabriele, originario de Revere de la provincia de la Lombardia, emigró a América por el año 1955.

Después de haber vivido en varios países de centro y sur América, llegó al Ecuador donde se dedicó a la industria alimentaria por muchos años hasta que llegó un momento en el cual decidió dedicarse a uno de sus hobbies preferidos “ la cocina”

Durante varios años en la trattoria, cada miembro de la familia realizaba una labor; Gabriela atendiendo a los clientes en las mesas, Desirée ayudaba a organizar el flujo de los platos y Amaranta contestando el teléfono, mientras papá Gabriele y mamá Marlene hacían que la magia suceda en la cocina. ¡Todo un negocio familiar!.

Hoy en día, Gabriela junto a su esposo

Andreas

conti-

núan con

la tradición

en la cocina de la

Trattoria,

además

desde el

2016

han desarrollado “Trattoria da Gabriele” como marca de producto congelados manteniendo siempre lo rico, artesanal y sano pero sobretodo lo hecho con dedicación y mucho amor.





# Antipasti

## Entradas

### *Taglierino di salumi della casa*

Tablita de embutidos, quesos, tomates secos, pickles y pan integral. Todo hecho artesanalmente en casa. ¡Perfecta para compartir! 15.00

### *Carpaccio di pesce*

Finas láminas crudas de picudo condimentadas con aceite de oliva, algunas gotitas de limón, parmesano y alcaparras. 8.00

### *Carpaccio di polipo*

Finas láminas de pulpo de roca condimentadas con aceite de oliva, algunas gotitas de limón, parmesano y alcaparras. 9.00

### *Insalata frutti di mare*

Su sabor inconfundible, esta ensalada fría es preparada con mariscos frescos almejas, mejillones, calamar, pulpo, camarón y pescado, condimentados con una citronette al perejil que serán una verdadera satisfacción. 12.00

### *Zuppa di cipolla alla gabriele*



Delicada sopa de cebolla perla hervidas en vino blanco, brandy y terminada con parmesano 8.50



# Menu para niños

## *Pasta de mini Gabi*

Pasta fresca estirada y cortada al momento ( o tornillitos) en salsa de crema y eneldo. 10.00

## *Papi pollo*

Pedacitos de pechuga de pollo cocinados en mantequilla y un toque de romero con papas fritas. 7,50

## *Fusilli al pomodoro*

Tornillitos en salsa de tomate de la casa. 9,50

## *Miniravioli de espinaca y ricotta en salsa cremosa*

Una forma infalible de dar verduras a los más pequeños. 10.00

## *Pizzas (ver seccion de pizza)*



# Pasta Fresca

Pasta amasada a mano y al momento  
a base de semola y huevos

## Alla Bolognese

Salsa especial de tomate y mix de carnes condimentadas con variedad de especias 10.00

## Ai Frutti di Mare

Salsa de todos los sabores del mar perfumados con vino blanco. 17.00

## Al pomodoro e basilico



salsa mediterránea de tomates maduros con hojitas de albahaca. 9.50

## Alla Carbonara

Receta antigua campesina a base de huevo, parmesano y tocino ahumado en casa. 10.50

## All'amatriciana

Receta tradicional a base de tomates maduros, tocino y queso ahumado lentamente en casa. 10.50

## Alfredo

El plato favorito de las estrellas de la vieja Hollywood. Salsa italo-americana con fettucine, pollo, jamón, vino blanco y romero al estilo de Gabriele. 10.00

## Al pesto



Salsa de albahaca, nueces y mucho parmesano. Al puro estilo de la abuela genovesa. 10.50

## Gamberoni con reginette ai gamberi

Langostinos al ajillo sudados en vino blanco sobre colchón de pasta hecha al momento en salsa de camarones. 19.00

Nota: costo adicional por cambio de salsa

Agradecemos nos indique si padece de alguna intolerancia



# Lasagne e Cannelloni

Hechos con láminas de pasta fresca  
estiradas al momento

## Lasagna Bolognese

Excelente combinación entre salsa de carnes marinadas, bechamel, mozzarella artesanal y hongos secos. 11.50

## Lasagna Alfredo

Lasaña súper cremosa con pollo rociado de vino blanco, jamón y un toque de romero. 11.50

## Lasagna Mixta

Fusión de camarones al ajillo y pulpa de cangrejo, aromatizados con vino blanco, bechamel y mozzarella artesanal (solo en temporada). 17.00

## Cannelloni Ricotta e Spinaci

Tubitos rellenos de ricotta, espinacas salteadas, bechamel con una capa de mozzarella gratinada. 11.00



# Pasta Ripiena

Pasta rellena. Confeccionados a mano,  
con dedicación y al momento

## Ravioli di Carne al Pomodoro

Cuadrados de pasta rellenos de carne de salchicha de la casa en salsa de tomate, aceituna y albahaca.12.00

## Ravioli di Spinaci ai Quattro Formaggi



Hechos con pasta verde de espinacas rellenos con ricota, parmesano y espinaca, condimentados con salsa de cuatro quesos.11.50

## Ravioli nero di seppia

Hechos con pasta negra a base de tinta de calamar, rellenos de camarón y queso en salsa pomodoro.16.50

## Ravioli di Salmone

De delicado relleno de salmón en salsa de eneldo y alcaparra 17.00

## Tortellini alla Mantovana



Receta de familia de Gabriele, hechos uno por uno. Rellenos de zapallo, almendras, nuez moscada y un toque de licor amaretto.11.00

Nota: costo adicional por cambio de salsa



# Risotto

## Arroz

### *Risotto ai Frutti di Mare*

Arroz preparado con mix de frutos del mar tratados con vino blanco y cuidadosamente seleccionados. 17.00

### *Risotto al Cartocho*

Su cocción es terminada al horno, corona de arroz con salsa de tomates frescos, camarón, pollo y salchichas hechas en casa. Envuelto en un bolsillo de aluminio para conservar su olor y sabor. 17.00

### *Risotto ai Funghi*

Arroz de gustoso y aromático sabor de hongos secos, vino tinto y parmesano. 11.50

# Pesci e i Frutti di Mare

### *Filetto di cernia all'ortolana*

Milanesa de cherna en costra de pan rallado y parmesano en salsa especial de tomate "pomarola" y salchichas hechas en casa. 17.00

### *Filetto di cernia al cartoccio*

Filete de cherna de sabor delicado, perfumado con romero, vino blanco y tocino hecho en casa, su cocción es al horno. 17.00

### *Filetto di cernia ai frutti di mare*

Filete de cherna cocinado delicadamente a la plancha con salsa frutos del mar. 18,50



# *Carni e Pollo*

## *Lombata di Andi*

Medallones de lombata alla Gabriele acompañada de ricos ñoqui de papa en salsa 4 quesos. 18.00

## *Tournedos con pancetta*

Rollos de lomo fino envueltos con tocino ahumado de la casa cubiertos con salsa de hongos. 18.50

## *Petto di pollo al burro*

Jugosa pechuga de pollo a la plancha en salsa a la mantequilla y hongos secos. 15.00

## *Petto di pollo alla Gabriele*

Pechuga de pollo a la plancha en salsa de nueces y almendras al brandy. 17.00



# Contorni

## Contornos

*Ensalada verde mixta* 

Mix de hojas verdes, tomates frescos, manzana y queso mozzarella artesanal condimentados con vinagre balsámico de la casa y aceite de oliva.6.50

*Verduras al vapor* 

Verduras cuidadosamente cocinadas al vapor y vinagreta de la casa.5.00

*Papas fritas* 

Bastoncitos de papas crujientes y doraditas.3.00

# Pizza

Tamaño personal

*Pizza Margherita* 

La tradicional pizza hecha para la reina Margherita di Savoia, a base de tomate, mozzarella y albahaca.6.00

*Pizza Vegetariana* 

Pizza a base de un mix de verduras: zuquine y berenjenas a la plancha, cebolla perla salteadas, zanahorias al vapor, hongos secos, mozzarella artesanal y orégano.7.50

*Pizza prosciutto fatto in casa*

Clásica pizza pero con el jamón cocido hecho en nuestra cocina.7.00

*Pizza cipolle e pancetta*

Un poco extravagante pero perfecta combinación de cebolla perla frita y tocino ahumado hecho en casa 9.00

*Pizza di tonno e aneto*

Pizza de atún, cebolla salteada al brandy con un toque de eneldo.7.00



# Dolci

## Postres

### *Tiramisu*

El dulce italiano más famoso del mundo. 5.00

### *Gelati fatti in casa*

Helados hechos en casa y a mano, de autor. 5.00

### *Degustación de helados*

Mix de todos los helados de la casa. 12.00

# Caffè

## Café

*Caffè espresso* 2.50

*Aguas aromaticas* 1.50

*Café americano* 2.00





# Menú Vegano Vertumno



*Rodolfo II*

*como Vertumno, por Giuseppe Arcimboldo*

En la mitología romana, Vertumno (del latín *verto/vertere* -cambiar, transformar) es una divinidad que personifica la noción del cambio y protector de la vegetación, patrón de los huertos y los árboles frutales.



### *Pasta alfredo vegana*

Esta rica pasta sin huevo va acompañada de una salsa cremosa “full plant based” su cremosidad es a base de coliflor, cashews, nutritional yeast y un buen toque de aceite de oliva extravirgen. 12.00

### *Pizza estilo Margherita*

Pizza hecha con masa madre, salsa pomodoro hecha en casa y mozzarella vegana que se derrite. 12.00

### *Risotto ai Funghi*



Arroz meloso con hongos secos hidratados. 11,50

### *Lasaña Vegana*



Su relleno es a base de espinacas, hongos, almendras y nuestra salsa pomodoro  
Sus capas son delicados slices de berenjena a la pancha  
Y el ingrediente secreto: ¡hummus, para dar cremosidad! 11.50

### *Para los Vegotosos:*

HELADO DE AGUACATE Y COCO. 5.00

HELADO DE CHOCOLATE, SAL ROSADA Y POLVO DE PISTACHO. 5.00



# Bebidas

## Bebidas analcohólicas

Agua natural	1.00
Agua mineral	2.00
Gaseosas	1.50
Gaseosas light	2.50
Te helado	2.50
Jugos naturales 1 lt	7.00
Jugos naturales ½ lt	5.00

## Sangria

Nuestra receta es una combinación de vinos, manzanas picadas y limón

1 litro 25.00 o ½ Litro 14.00

## Cerveza Artesanal

Hechas en Manabí. A base de malta, lúpulo y agua. Son 5 tipos, para combinar con carnes y pastas. 4.00