

“Healthy, Tasty, Naturally Italian”



‘Menù del Dia Disponible’

‘Menu of the Day Available’

‘Menu du Jour Disponible’

PasticcioMarbella.es



@PasticcioMarbella

CENTRO COMERCIAL GUADALMINA
Calle 19A - Local 5B
San Pedro Alcántara. Marbella (Málaga)

Reservas · Bookings · Réservations

Tel. +34 952 71 59 31

RATED #1 RESTAURANT



Pizza Gourmet & PastaBar
Gastronomía Italiana Para Llevar

Pizza Gourmet & Italian PastaBar
Delicatessen Take Away

Pizza Gourmet & PastaBar
Traiteur Italien à Emporter

CENTRO COMERCIAL GUADALMINA-MARBELLA
Tel. +34 952 71 59 31

Reservas · Bookings · Réservations



STARTER/ENTRANTE/ENTREE

BRUSCHETTA 	7.50€
<i>Pan Tostado, Aceite EVO, Ajo, Tomate y Orégano</i> (Toasted Bread, EVO Oil, Garlic, Tomatoes and Oregano)	
SALUMI MISTI (<i>Mixto de Salami, Mixed Salami Platter</i>)	19,50€
PARMIGIANA DI MELANZANE (<i>min.2 portions</i>) 	14,50€
<i>(Eggplant/Berenjenas/Aubergine, Mozzarella, Tomato Sauce, Parmigiano Reggiano)</i>	
MOZZARELLA DI BUFALA "CAPRESE" 	13,50€
<i>(Mozzarella Bufala DOP, Cherry Tomatoes / Tomates Cherry)</i>	
BURRATA CON RUCOLA E POMODORINI 	13,50€
<i>(Burrata Fresh Cheese, Rucula, Cherry Tomatoes/ Tomates Cherry)</i>	
"CARPACCIO" DI BRESAOLA VALTELLINA IGP CON RUCOLA, PARMIGIANO REGGIANO E POMODORINI	15,00€
<i>(Dried Beef/Ternera Curada/Viande de Boeuf Assaisonnée, Rucula, Cherry Tomatoes, Parmigiano Reggiano)</i>	

PASTA

LASAGNA "BOLOGNESE" TRADIZIONALE (<i>min.2 portions</i>)	15,50€
<i>(Beef/Ternera/Boeuf, Tomato Sauce, Mozzarella, Parmigiano Reggiano)</i>	
GNOCCHI DI PATATE 	17,50€
<ul style="list-style-type: none">• Sorrentina (<i>Tomato Sauce, Mozzarella DOP, Grana Padano, Basil</i>)• 4 Formaggi DOP (<i>Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Mozzarella, Pecorino Romano</i>)	
PASTA CLASSICA VEGETARIANA 	17,50€
<ul style="list-style-type: none">• Puttanesca (<i>Tomato Sauce, Caper, Olives</i>)• Arrabbiata (<i>Tomato Sauce, Garlic/Ajo/Ail, Chilli Pepper/ Guindilla/Piments "Oiseau"</i>)	
PASTA RIPIENA 	18,00€
<ul style="list-style-type: none">• Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci in Salsa di Pomodoro (<i>Tomato Sauce, Parmigiano Reggiano, Basil</i>)• Ravioli di Funghi in Crema di Grana Padano DOP (<i>Mushrooms/Setas/Champignones</i>)• Ravioli di Melanzane e Scamorza in Salsa Rosa (<i>Eggplant/Berenjenas/Aubergine, Tomato Sauce, Scamorza Smoked Cheese/Queso Ahumado/Fromage Fumé</i>)	
PASTA SPECIALE	19,00€
<ul style="list-style-type: none">• Tagliatelle Ragù Bolognese (<i>Beef/Ternera/Boeuf, Tomato Sauce</i>)• Fettuccine con Polpette (<i>Meatballs/Albóndigas/Boulettes, Tomato Sauce</i>)• Pappardelle ai Funghi Porcini  (<i>Mushrooms/Setas/Champignones, Grana Padano DOP</i>)	
POLPETTE DI VITELLA AL SUGO DI NONNA	19,50€
<i>(Veal Beef Meatballs, Free Range Eggs, Tomato Sauce, Grana Padano, Bread, Garlic, Parsil) / (Albóndigas de Ternera, Huevos Camperos, Salsa de Tomate, Grana Padano, Pan, ajo, Perejil) / (Boulettes de Veau, Oeufs Fermiers, Sauce Tomate, Grana Padano, Pain, Ail, Persil)</i>	
FILETTI DI POLLO	19,00€
<i>(Free-Range Chicken/Pollo Campero/Poulet Fermier)</i>	

- **Milanese** (*Bread Crumbs / Empanado / Pané*)
- **"Cacciatora"** (*Tomato Sauce, Portobello Mushrooms / Setas / Champignons, Onions/ Cebolla Roja/ Oignons*)
- **Funghi Porcini** (*"Porcini" Mushrooms/Setas del Bosque/Champignons*)

PIZZA GOURMET

FOCACCIA 	8.50€
<i>Aceite EVO, Romero, Ajo (EVO Oil, Rosemary, Garlic)</i>	
MARGHERITA 	13.50€
<i>Salsa de Tomate, Mozzarella DOP</i> (Tomato Sauce, Mozzarella DOP)	
FUNGI 	15.00€
<i>Salsa de Tomate, Setas Portobello, Mozzarella DOP</i> (Tomato Sauce, Portobello Mushrooms, Mozzarella DOP)	
VEGETARIANA 	15.00€
<i>Mozzarella DOP, Verduras de Temporada (Seasonal Vegetables)</i>	
FUNGI, GORGONZOLA E RUCOLA 	15.00€
<i>(Portobello Mushrooms/Setas /Champignons, Gorgonzola DOP, Mozzarella DOP, Rucula)</i>	
PARMIGIANA 	15.00€
<i>Berenjenas, Salsa de Tomate, Mozzarella DOP, Grana Padano DOP</i> (Aubergines, Mozzarella DOP, Tomato Sauce, Grana Padano DOP)	
PATATE & PEPERONI 	15.00€
<i>(Roasted Potatoes/Patatas Asadas/Pomme de Terre Rôties, Mozzarella DOP, Roasted Peppers/Pimientos Asados/Poivrons Rôtis)</i>	
4 FORMAGGI DOP 	15.00€
<i>Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano</i>	
NAPOLI	15.00€
<i>Anchoas de Cantabria, Salsa de Tomate, Mozzarella DOP, Aceitunas Negras, Alcaparras y Orégano (Cantabrian Anchovies, Tomato Sauce, Mozzarella DOP, Black Olives, Capers, Oregano)</i>	
PROSCIUTTO	15.00€
<i>Salsa de Tomate, Mozzarella DOP, Jamón</i> (Tomato Sauce, Mozzarella DOP, Ham)	
CARPACCIO	15.00€
<i>Bresaola IGP, Rúcula, Tomate Cherry, Parmigiano Reggiano</i> (Bresaola IGP, Rucula, Cherry Tomatoes, Parmigiano Reggiano)	
SPECK & SPINACI	15.00€
<i>Speck IGP Jamón Ahumado, Espinacas, Mozzarella DOP</i> (Speck IGP Smoked Ham, Spinach, Mozzarella DOP)	
CHEF	15.00€
<i>Salami Picante, Mozzarella DOP, Salsa de Tomate</i> (Salame Piccante, Tomato Sauce, Mozzarella DOP)	
MORTADELLA & GORGONZOLA	15.00€
<i>(Mortadella Bologna IGP, Gorgonzola DOP)</i>	
FOCACCIA RIPIENA	19.50€
<i>Mozzarella Bufala DOP, Mortadella Bologna IGP, OR Seasonal Vegetables (Verduras de Temporada)</i>	

SPECIALTY/ESPECIAL/SPECIALITÉ

(Recipe of the Day) - (Plato del Día) - (Plat du Jour)

DESSERT /POSTRE

8.00€