

il Bandit



Ristorante • Pizzeria
Aperitivo

ALTEA – COSTA BLANCA



Brinda • Saborea • Disfruta



Benvenuti a *Il Bandito*

IL NOSTRO STILE

Nuestra cocina es artesanal, mediterránea y auténtica. Trabajamos con ingredientes frescos y recetas tradicionales italianas.

Cada plato requiere su tiempo — gracias por disfrutar la experiencia.

Our cuisine is handcrafted, Mediterranean and authentic. Fresh ingredients and traditional Italian recipes.

Good food takes time — thank you for enjoying the experience.

IMPORTANTE

Utilizamos especias mediterráneas como orégano, albahaca, pimienta negra y tomillo. Si tienes alergias o intolerancias, infórmalos.

Carta de alérgenos disponible bajo solicitud.

Most of our dishes contain Mediterranean spices such as oregano, basil, black pepper and thyme. If you have allergies or intolerances, please inform our staff.

Allergen information available upon request.



SIN GLUTEN
Gluten free



VEGANO
Vegan



VEGETARIANO
Vegetarian



PICANTE
Spicy



ENTRANTES

Starters

CROQUETAS

Croquetas caseras de cocido o de setas y trufa.

Puedes combinar los sabores en la misma ración.

Creamy croquettes of Spanish stew or mushrooms and truffle.

Mix & match flavors within the same portion.

RACIÓN MÍN. 4 UNIDADES 8€

UNIDAD EXTRA +2€

LOLLIPOPS DE QUESO

Piruletas de queso curado empanado, crujientes por fuera y fundentes por dentro, servidas con mermelada de arándanos.

Breaded cured cheese lollipops, crispy outside and melted inside, served with cranberry jam.

RACIÓN MÍN. 4 UNIDADES 8€

UNIDAD EXTRA +2€

PATATAS FRITAS CASERAS

Patatas fritas caseras, doradas y crujientes.

Homemade french fries, golden and crispy.

4.5€

PIMIENTOS ASADOS

Pimientos rojos asados al horno, servidos en frío con hierbabuena y acompañados de pan caliente con aceite de oliva y romero.

Oven-roasted red peppers, served cold with mint and warm olive oil and rosemary bread.

8€

NACHOS MEDITERRÁNEOS

Totopos de maíz horneados con ragú boloñés, mozzarella fundida, crema de cheddar, parmesano y un toque de orégano.

Baked corn chips with bolognese ragù, melted mozzarella, cheddar cheese sauce, parmesan and oregano.

RACIÓN ENTERA 15€

1/2 RACIÓN 9€

+ GUACAMOLE +2€

También disponible en versión vegetariana.

Vegetarian version available.

PROVOLONE

12€

Queso provolone fundido con tomate seco, orégano y un toque de miel, acompañado de pan tostado con aceite de oliva y romero.

Melted provolone cheese with sun-dried tomato, oregano and a touch of honey, served with toasted olive oil and rosemary bread.

CESTA DE PAN

2€

Pan de masa madre tostado al horno con aceite de oliva y romero.

Sourdough bread toasted with olive oil and rosemary.

PAN SIN GLUTEN Y VEGANO +1€

ALL I OLI +1€



ENSALADAS

— Salads —



CAPRESE DI BUFALA

10€

Tomate fresco, mozzarella de búfala DOC, albahaca y orégano, servido sobre base de rúcula con tomate cherry y lascas de parmesano.

Fresh tomato, buffalo mozzarella DOC, basil and oregano, served on a bed of rocket with cherry tomatoes and parmesan shavings.



SA REINA

13€

Selección de hojas frescas con cebolla caramelizada, queso de cabra, nueces, tomate cherry, mermelada de tomate, sésamo y vinagreta de miel y balsámico de Módena.

Selection of fresh leaves with caramelized onion, goat cheese, walnuts, cherry tomatoes, tomato jam, sesame seeds and honey and Modena balsamic vinaigrette.



PASKA

14€

Selección de hojas frescas con salmón ahumado, guacamole y nueces, acompañada de una vinagreta de eneldo, miel, limón y mostaza.

Selection of fresh leaves with smoked salmon, guacamole and walnuts, served with a dill, honey, lemon and mustard vinaigrette.



MIXTA

6,5€

Selección de hojas frescas con tomate y cebolla.

Selection of fresh leaves with tomato and onion.



¿ PIZZA O PINSA ?

— Choose in 3 seconds —

PINSA → *ligera, crujiente y fácil de digerir*
PIZZA → *más clásica, fina y contundente*

Si quieres algo ligero → **PINSA**

Si quieres lo clásico de siempre → **PIZZA**

PINSA

LIGERA · DIGESTIVA · CRUJIENTE



Mezcla de harinas (trigo, soja y arroz), con larga maduración (72h), más hidratada, ligera y de fácil digestión.

Blend of wheat, soy and rice flours, with long fermentation (72h), more hydrated, light and easy to digest.



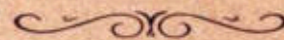
PIZZA

CLÁSICA · FINA · TRADICIONAL



Masa tradicional de trigo, con fermentación más corta (8h), fina, elástica y de sabor más intenso.

Traditional wheat dough, with shorter fermentation (8h), thin, elastic and more intense in flavor.



PIZZAS CLÁSICAS

— Our Classics —

	PIZZA	PINSA
 MARGHERITA Tomate y mozzarella. <i>Tomato & mozzarella.</i>	8€	9€
BAMBINO Tomate, mozzarella y jamón York. <i>Tomato, mozzarella & York ham.</i>	10€	11€
PEPPERONI Tomate, mozzarella y salami pepperoni. <i>Tomato, mozzarella & pepperoni salami.</i>	10€	11€
 DIAVOLA Tomate, mozzarella, salami picante y jalapeño. <i>Tomato, mozzarella, spicy salami & jalapeño.</i>	11€	12€
BARBACOA Tomate, mozzarella, bacon, cebolla y salsa BBQ. <i>Tomato, mozzarella, bacon, onion & BBQ sauce.</i>	12€	13€
 VEGETARIANA Tomate, mozzarella, champiñones, calabacín, berenjena, pimiento rojo, cebolla, aceitunas y parmesano. <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, zucchini, aubergine, red pepper, onion, olives & parmesan.</i>	13.5€	14.5€
TONNO Tomate, mozzarella, atún, aceitunas y cebolla. <i>Tomato, mozzarella, tuna, olives & onions.</i>	12.5€	13.5€
VENEZIANA Tomate, mozzarella, jamón York y champiñones. <i>Tomato, mozzarella, York ham & mushrooms.</i>	11€	12€
 BUFALINA Tomate, mozzarella, mozzarella de búfala y albahaca. <i>Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella & basil.</i>	13€	14€



PIZZAS ESPECIALES

— *Gourmet Creations* —

CAPRERA

Tomate, mozzarella, queso de cabra, tomate seco y albahaca.

Tomato, mozzarella, goat cheese, sun-dried tomato & basil.

PIZZA PINS
12.5€ 13.5€

PETER

Tomate, mozzarella, salami picante, jamón York y champiñones.

Tomato, mozzarella, spicy salami, York ham & mushrooms.

13€ 14€

EMILIANA

Tomate, mozzarella, jamón serrano, rúcula, Grana Padano y tomate cherry.

Tomato, mozzarella, Serrano ham, rocket, Grana Padano & cherry tomato.

15€ 16€

CAPRICCIO ITALIANO

Tomate, mozzarella, jamón York, champiñones, anchoas y alcaparras.

Tomato, mozzarella, York ham, mushrooms, anchovies & capers.

14.5€ 15.5€

BIFERA

Tomate, mozzarella, gorgonzola, nueces, rúcula y mermelada de higos.

Tomato, mozzarella, gorgonzola, walnuts, rocket & fig jam.

14.5€ 15.5€

MAIALINA

Tomate, mozzarella, gorgonzola, boloñesa y bacon.

Tomato, mozzarella, gorgonzola, bolognese sauce & bacon.

15€ 16€

BARBAGIA

Tomate, mozzarella, pecorino, bacon, jamón York, huevo y salami picante.

Tomato, mozzarella, pecorino, bacon, York ham, egg & spicy salami.

17.5€ 18.5€

ANANAS

La pizza más discutida del mundo.

The most debated pizza in the world.

Tomate, mozzarella, jamón York y piña.

Tomato, mozzarella, York ham & pineapple.

11€ 12€

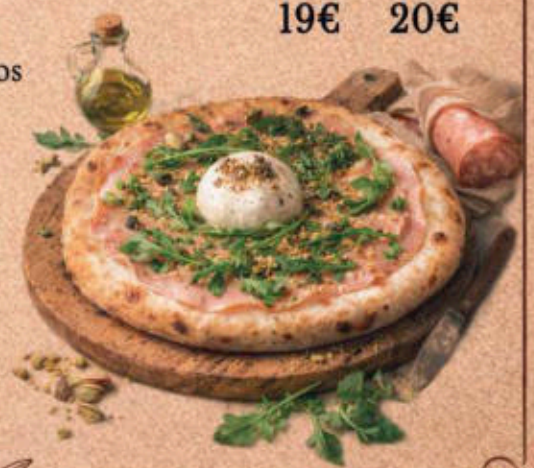


LE BIANCHE

White Pizzas

Base blanca, sin salsa de tomate.
White base, no tomato sauce.

	PIZZA	PINSÁ
<p> PANPINSÁ AL ROSMARINO Con aceite de oliva virgen extra, sal en escamas y romero. <i>With extra virgin olive oil, flaky salt & rosemary.</i></p>		7€
<p> PANPINSÁ ALL'AGLIO Con mozzarella, aceite de oliva virgen extra aromatizado al ajo y sal en escamas. <i>With mozzarella, garlic-infused extra virgin olive oil & flaky salt.</i></p>		9€
<p>LA RÚSTICA Con mozzarella, cebolla y bacon. <i>With mozzarella, onion & bacon.</i></p>	10€	11€
<p>LA NORVEGESE Con mozzarella, salmón ahumado y rúcula. <i>With mozzarella, smoked salmon & rocket.</i></p>	12€	13€
<p> LA TRICOLORE Con rúcula, tomate cherry, mozzarella di Bufala fresca DOC y aceite de trufa. <i>With rocket, cherry tomatoes, fresh Bufala mozzarella DOC & truffle oil.</i></p>	13€	14€
<p> LA QUATTRO FORMAGGI Con mozzarella, gorgonzola, pecorino y parmesano. <i>With mozzarella, gorgonzola, pecorino & parmesan.</i></p>	14€	15€
<p>CARBONARA Con mozzarella, bacon, huevo, parmesano, pecorino y pimienta negra. <i>With mozzarella, bacon, egg, parmesan, pecorino & black pepper.</i></p>	15€	16€
<p>LA REGINA BIANCA Con mozzarella, mortadella, burrata, rúcula, pistachos tostados y crema de trufa. <i>With mozzarella, mortadella, burrata, rocket, toasted pistachios & truffle cream.</i></p>	19€	20€



EXTRAS

Extras

+1€

Aceite de ajo / ajo picado
Garlic oil / chopped garlic

Aceite de trufa Truffle oil

Aceitunas Olives

Albahaca Basil

Alcaparras Capers

Berenjena Eggplant

Calabacín Zucchini

Cebolla Onion

Champiñones Mushrooms

Huevo Egg

Jalapeño Jalapeño

Mermelada de higos
Fig jam

Pimiento rojo
Red bell pepper

Piña Pineapple

Rúcula Rocket

Salsa BBQ BBQ sauce

Salsa de tomate
Tomato sauce

Tomate cherry
Cherry tomatoes

Tomate seco
Sun-dried tomatoes

+2€

Bacon

Jamón York
York ham

Nueces
Walnuts

Pepperoni (salami)

Pistachos
Pistachios

Salami picante
Spicy salami

+2.5€

Crema de trufa
Truffle cream

Boloñesa
Bolognese

Gorgonzola

Pecorino

Parmesano
Parmesan

Anchoas
Anchovies

Atún
Tuna

Cebolla caramelizada
Caramelized onion

Jamón serrano
Serrano ham

Queso de cabra
Goat cheese

Mozzarella

+4€

Burrata

Mortadella

Mozzarella di bufala

Salmón ahumado
Smoked salmon



PASTA

— Pasta —

CARBONARA

13€

*Auténtica receta italiana.
Authentic Italian recipe.*

Spaghetti con guanciale, huevo, pecorino, parmesano y pimienta negra.
Spaghetti with guanciale, egg, pecorino and parmesan cheese, and black pepper.

*Versión vegetariana con champiñones en lugar de guanciale.
Vegetarian version with mushrooms instead of guanciale.*

RAGÙ BOLOGNESE

11€

Spaghetti con nuestra salsa boloñesa casera.
Spaghetti with our homemade bolognese sauce.

AMATRICIANA

11€

Spaghetti con salsa de tomate, bacon y pecorino.
Spaghetti with tomato sauce, bacon and pecorino.



PASTA AL POMODORO

9€

Spaghetti con salsa de tomate y albahaca.
Spaghetti with tomato sauce and fresh basil.

+2€ pasta sin gluten
+2€ gluten-free pasta

PASTAS AL HORNO

— Baked Pasta —



LASAGNA TRADIZIONALE

12€

Láminas de pasta, salsa boloñesa, bechamel, mozzarella y parmesano.
Pasta sheets, bolognese sauce, bechamel, mozzarella and parmesan.



LASAGNA TARTUFATA

14.5€

*Con crema de trufa y boletus.
Rich and creamy truffle flavor.*

Láminas de pasta con bechamel, setas boletus y crema de trufa, gratinada con mozzarella y parmesano.

Pasta sheets with béchamel, porcini mushrooms and truffle cream, baked with mozzarella and parmesan.



CANNELLONI

12€

Pasta rellena de ricotta y espinacas con salsa de tomate, mozzarella y parmesano.
Pasta stuffed with ricotta and spinach with tomato sauce, mozzarella and parmesan.



HAMBURGUESAS

— Burgers —

Todas nuestras hamburguesas se sirven con patatas fritas caseras.
All our burgers are served with homemade fries.

CLÁSICA

10€

Pan brioche casero, hamburguesa de ternera o pollo a elegir, tomate y queso.
Homemade brioche bun, beef or chicken burger, tomato and cheese.

VEGGIE

13.5€

Pan brioche casero, hamburguesa vegetal, guacamole, rúcula, tomate fresco, chutney de mango y cebolla crujiente.

Homemade brioche bun, veggie burger, guacamole, rocket, fresh tomato, mango chutney and crispy onion.

Opción vegana con pan sin gluten y vegano (+1€)

Vegan option with gluten-free vegan bun (+1€).

BRIGATA ROSSA

13.5€

Pan brioche de tomate, carne de pollo, tomate seco, cebolla caramelizada, queso de cabra y lechuga.
Tomato bun, chicken burger, sun-dried tomato, caramelized onion, goat cheese and lettuce.

DON DIEGO

15€

Pan negro de cereales y semillas, carne de ternera, lechuga, tomate, cebolla crujiente, queso gouda, bacon, huevo y salsa BBQ.

Black multigrain bun, beef burger, lettuce, tomato, crispy onion, gouda cheese, bacon, egg and BBQ sauce.

CARLO FEROCCE

17€

Pan brioche casero, doble burger de ternera, lechuga, tomate, queso, cebolla caramelizada y salsa curry-ketchup.

Homemade brioche bun, double beef burger, lettuce, tomato, cheese, caramelized onion and curry-ketchup sauce.

EXTRAS HAMBURGUESA

— Burger Extras —

+1€

Tomate · Tomato

Lechuga · Lettuce

Cebolla fresca · Fresh onion

Cebolla crujiente · Crispy onion

Jalapeño · Jalapeño

Huevo · Egg

Rúcula · Rocket

Mermelada · Jam

Tomate seco · Sun-dried tomatoes

Pan sin gluten y vegano · Gluten-free vegan bun

+2€

Boloñesa · Bolognese

Crema cheddar · Cheddar cream

Queso de cabra · Goat cheese

Bacon · Bacon

Cebolla caramelizada · Caramelized onion

Guacamole · Guacamole



MENÚ INFANTIL

Kid's Menu

Per piccoli banditi

10€

ELIGE TU PLATO FAVORITO

Choose your favorite dish

- **Nuggets de pollo con patatas fritas**
Chicken nuggets with fries
- **Spaghetti con salsa de tomate o boloñesa**
Spaghetti with tomato sauce or bolognese
- **Mini hamburguesa de pollo o ternera con queso y patatas fritas**
Mini beef or chicken burger with cheese and fries



ELIGE TU BEBIDA

Choose your drink

Agua (botella pequeña), Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Zero Zero, Fanta Naranja, Fanta Limón, Sprite, Aquarius Naranja o Limón, Nestea, Zumo (melocotón, piña o manzana)

Water (small bottle), Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Zero Zero, Fanta Orange, Fanta Lemon, Sprite, Aquarius Orange or Lemon, Iced Tea, Juice (peach, pineapple or apple)

Y PARA TERMINAR...

And to finish...

HELADO (1 bola)

Ice cream (1 scoop)

