

ANTIPASTI



FOCACCIA \$ 7,000
Focaccia de la casa servida con salsa pomodoro

FOCACCIA CIPOLLA \$ 7,000
Focaccia con cebolla asada y un toque de grana padano

**FOCACCIA CACIO E PEPE E
MORTADELLA DI PISTACCHIO** \$ 11,500
Focaccia, parmigiano, pimienta y mortadella italiana 4 Castelli con pistachos

BURRATA \$ 12,900
Burrata con cherrys asados, rúcula, prosciutto 14 meses y albahaca

BURRATA E PESCA \$ 10,900
Burrata con duraznos asados y pesto genovès

GNOCCHI FRITTI \$ 8,500
Bastones fritos de papa, apanados en panko, con toques de tocino, jamón y parmigiano

CARPACCIO DI BRESAOLA AL LIMONE \$ 11,900
Carne de ternera curada, acompañada de rúcula, alcaparras y parmigiano reggiano

OLIVE ALL'ASCOLANA \$ 8,900
Aceitunas verdes rebozadas en dos carnes, acompañadas de salsa pomodoro

TAGLIERE MISTO \$ 22,900
Salame milano, salame napoli, coppa di zibello, olivas verdes, queso azul, ventricina picante, grana padano, pan de campo, focaccia, tomates cherrys, mozzarella pertine al pesto, grissini con prosciutto, nueces

ENTRANTES

PARMIGIANA DI MELANZANE \$ 9,000
Capas de berenjena, mozzarella, salsa pomodoro, gratinada con parmigiano reggiano 22 meses

POLPETTE AL SUGO \$ 10,800
Albóndigas de carne de vacuno y cerdo en salsa pomodoro

BURRATA FRITTA \$ 13,000
Burrata envuelta en masa napolitana, sobre salsa pomodoro con toques de albahaca

PASTA FRESCA

GNOCCHI AL PESTO \$ 10,500
Gnocchi de papa con pesto de albahaca

RAVIOLI DI FUNGHI SECCHI \$ 10,900
Ravioli de hongos secos salteados en mantequilla y cabernet sauvignon

GNOCCHI RAGÙ \$ 10,900
Gnocchi de papa con ragù bolognese

RAVIOLI DI ZUCCA \$ 12,500
Ravioli de zapallo, servido con crema de parmigiano reggiano y nuez

GNOCCHI SORRENTINO EN MASA DE PIZZA \$ 13,000
Gnocchi con pomodoro y fior di latte, gratinado al horno, servidos plato de masa de pizza

LASAGNA \$ 12,500
Lasagna casera con ragù bolognese, salsa bechamel y gratinada con parmigiano reggiano

GNOCCHI CON ENTRANA \$ 21,900
Gnocchi con salsa al grana padano acompañado de 170 gr de entraña asada americana Premium

PASTA LARGA

Nuestra pasta es fabricada artesanalmente con harina de grano duro y servida al dente.

SPAGHETTI

El spaghetti es un tipo de pasta larga y delgada que se caracteriza por su forma cilíndrica y su textura suave y alargada. Es uno de los tipos de pasta más populares en la cocina italiana.

TAGLIATELLE

Los tagliatelle son una variedad de pasta italiana que se caracteriza por ser plana y ancha, similar a las fettuccine, pero ligeramente más estrecha. La palabra 'tagliatelle' proviene del verbo italiano 'tagliare,' que significa 'cortar,' haciendo referencia a la forma en que se preparan.

PAPPARDELLE

El pappardelle es una pasta larga, ancha y plana, es decir, una cinta que en general su ancho es de 4 o más centímetros. El origen de este tipo de pasta se encuentra en la zona de la Toscana, aunque es tradicional también de varias regiones italianas del norte y del centro.

CHITARRA

La pasta 'chitarra' es una variedad de pasta italiana similar pero más delgada que el spaghetti. El nombre 'chitarra' proviene de la palabra italiana que significa 'guitarra', y hace referencia a la herramienta especial que se utiliza para cortar y dar forma a esta pasta.

ALLE VONGOLE

Spaghetti, almejas, tomates cherry, vino blanco y un toque de peperoncino

\$ 12.000

PAPPARDELLE GAMBERO

Pappardelle con camarones, almejas al chardonnay, crema de parmigiano reggiano

\$ 12.500

FRUTTI DI MARE

Spaghetti, mejillones, almejas, camarones, tomates cherry y salsa pomodoro

\$ 13.900

CARBONARA

Clásica preparación romana de spaghetti con guanciale, yema de huevo, pimienta y pecorino romano

\$ 12.000

SPAGHETTI AL RAGÚ

Spaghetti al ragú bolognese

\$ 11.500

SPAGHETTI E POLPETTE

Spaghetti con abondigas de carne en salsa pomodoro

\$ 12.500

SPAGHETTI PESTO

Pesto de albahaca, nuez

\$ 11.000

PAPPARDELLE AL RAGÚ

Pappardelle ragú bolognese

\$ 11.900

CHITARRA NERO DI SEPIA

Spaghetti alla chitarra con tinta de calamar acompañados de camarones y calamares

\$ 12.500

TAGLIATELLE E ZUCCHINE

Tagliatelle, zucchini, stracciatella de burrata y albahaca

\$ 10.000

PAPPARDELLE PESTO

Pappardelle con pesto de albahaca, nuez

\$ 11.000



CARNE DI MANZO



INSALATE

BIFE DE LOMO 400 gr. \$ 25.990
Lomo vetado premium a la parrilla
Acompañamientos:
Pappardelle Aglio e olio / Ensalada / Papas salteadas

CESSARE \$ 11.200
Clásica salsa cesar, lechuga romana, pollo a la plancha, crutones y parmigiano reggiano 24 meses

ENTRAÑA PREM 250 gr. \$24.990
Entraña Premium a la parrilla.
Acompañamientos: Pappardelle aglio e olio / Ensalada / Papas Salteadas.

INSALATA DI CAMPAGNA \$ 12.500
Mix de hojas verdes, Prosciutto de 10 meses, Tomatitos Cherry, Zucchini asado, Queso de Cabra, albahaca y Nuez

DOLCE

CANNOLI \$ 2.500
Cannoli de masa crujiente relleno
Sabores disponibles: Pie de limón - dulce de leche, nutella, amaretto, ricota pistaccio

PROFITEROLES \$ 9.900
6 bollitos de Masa choux horneados y rellenos de helado , bañado al chocolate caliente

PESCA E GELATO \$ 5.800
Duraznos asados con helado de vainilla y crocante de almendra

TIRAMISÚ \$ 7.900
Tiramisú clásico

CAFÉ E INFUSIONES

ESPRESSO \$ 2.000
AMERICANO \$ 2.000
LATTE \$ 2.500
CAPUCCINO \$ 2.500
TÉ E INFUSIONES \$ 2.200

