

PER COMINCIARE

CROSTINI QUESO PAN DE LA CASA HORNEADO CON QUESO Y UN TOQUE DE AJO.	\$ 1.900
CROSTINI JAMÓN PAN DE LA CASA HORNEADO CON QUESO, JAMÓN Y UN TOQUE DE AJO.	\$ 2.300
CROSTINI SALAME PAN DE LA CASA HORNEADO CON QUESO, SALAME ITALIANO Y UN TOQUE DE AJO.	\$ 2.700
CROSTINI SURTIDO PAN DE LA CASA HORNEADO CON QUESO, JAMÓN, SALAME ITALIANO Y UN TOQUE DE AJO.	\$ 2.900
STRACCETTI PALITOS DE MASA FRITA ACOMPAÑADO DE SALSA POMODORO CALIENTE Y MOZZARELLA, CON UN TOQUE DE ORÉGANO.	\$ 6.900
FOCACCIA CIPOLLA MASA DE PIZZA LIGERAMENTE CRUJIENTE CON CEBOLLA, UN TOQUE DE AJO, ORÉGANO Y ACEITE DE OLIVA.	\$ 6.500
FOCACCIA OLIVA MASA DE PIZZA CON ACEITUNAS NEGRAS, UN TOQUE DE AJO, ORÉGANO Y ACEITE DE OLIVA.	\$ 6.800
ANTIPASTO MISTO MOZZARELLA DE BÚFALA, SALAMIN ITALIANO, TOMATES CHERRY, PROSCIUTTO ACEITUNAS NEGRAS, QUESO GRANA PADANO Y REBANADAS DE PAN CRUJIENTE.	\$ 10.900

LE INSALATE

CESARE POLLO LECHUGA, PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA, PANCETA Y CRUTONES CON DRESSING DE SALSA CÉSAR.	\$ 8.500
VENEZIA LECHUGA, PALTA, ATÚN Y PALMITOS.	\$ 7.500
GAMBERETTI LECHUGA, PALTA Y CAMARONES SALTEADOS EN MANTEQUILLA.	\$ 8.100

PASTA SECCA

Acompaña nuestros deliciosos platos de Spaghetti, Fetuccini o Lasagna con una de estas espectaculares salsas.

POMODORO SALSA DE TOMATE ITALIANO.	\$ 6.900
ALFREDO JAMÓN Y CREMA.	\$ 7.900
BOLOGNESE CARNE MOLIDA Y TOMATE ITALIANO.	\$ 7.900
DIAVOLA CAMARONES, CEBOLLÍN, PEPPERONCINO, VINO BLANCO Y SALSA POMODORO.	\$ 9.300
CARUSO JAMÓN, CHAMPIÑONES Y CREMA.	\$ 8.500
ALPESTO ALBAHACA FRESCA Y CREMA (SEGÚN ESTACIÓN).	\$ 8.100
ALLA CREMA POLLO, CHAMPIÑONES Y CREMA.	\$ 8.900
DE LUCIA CHAMPIÑONES, PIMENTONES ASADOS Y SALSA ROSADA.	\$ 8.500
ARRABBIATA CHAMPIÑONES, PIMENTONES ASADOS, CEBOLLA, PEPPERONCINO Y SALSA POMODORO.	\$ 8.900
MARINARA MARISCOS SURTIDOS, CEBOLLÍN, VINO BLANCO Y CREMA.	\$ 8.700
CERVINARA JAMÓN, CHAMPIÑONES, ACEITUNAS NEGRAS Y SALSA POMODORO.	\$ 8.200
PUTANESCA ANCHOAS, ALCAPARRAS, ACEITUNAS NEGRAS, CEBOLLÍN, VINO BLANCO, TOMATE NATURAL Y SALSA POMODORO.	\$ 8.900
RIGATONI PASTA LIBRE DE GLUTEN SERVIDA CON SALSA A ELECCIÓN	\$9.200

PASTA FRESCA

CAPPELETTI PASTA RELLENA DE VERDURAS ASADAS Y RICOTTA, ACOMPAÑADA DE SALSA DE QUESO PARMESANO Y UN TOQUE DE ACEITE DE TRUFA BLANCA.	\$ 9.800
GNOCCHI DELICIOSA RECETA CLÁSICA DE GNOCCIS DE PAPAS CON SALSA A ELECCIÓN.	\$ 9.500
AGNOLLOTTI PASTA RELLENA DE CARNE EN REDUCCIÓN AL VINO TINTO CON SALSA POMODORO, MOZZARELLA DE BÚFALA Y UN TOQUE DE PESTO.	\$ 9.800
GNOCCHI ALLA SORRENTINA NUESTROS DELICIOSOS GNOCCHI CON SALSA POMODORO, GRATINADOS CON MOZZARELLA DE BÚFALA Y QUESO PARMESANO.	\$ 9.900
FETUCCINI TRICOLOR EXQUISITA TRILOGÍA DE FETUCCINI FRESCOS DE TOMATE, ESPINACA Y PASTA CLÁSICA AL HUEVO, ACOMPAÑADO DE CAMARONES Y SALSA DE QUESO.	\$ 9.900
SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA RECETA CLÁSICA ITALIANA DE LA ZONA DE AMATRICE, CON TOCINO, VINO BLANCO, PEPPERONCINO, TOMATE ITALIANO Y QUESO PECORINO.	\$ 10.200
RAVIOLI PASTA RELLENA DE POLLO Y RICOTTA, ACOMPAÑADO DE SALSA A ELECCIÓN.	\$ 9.600
CANNELLONI PASTA FRESCA RELLENA DE CARNE, ESPINACA Y RICOTTA, CON SALSA POMODORO, CREMA Y QUESO GRATINADO AL HORNO.	\$ 9.900

I RISOTTI

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE ARROZ ARBORIO CON MARISCOS SURTIDOS, SALSA POMODORO, QUESO PARMESANO Y VINO BLANCO.	\$ 10.400
RISOTTO AI FUNGHI ARROZ ARBORIO CON CHAMPIÑONES SALTEADOS, QUESO PARMESANO Y VINO BLANCO.	\$ 10.200
RISO VENERE MARE E TERRA ARROZ NEGRO INTEGRAL AL VINO TINTO CON TROZOS DE LOMO, CAMARONES ECUATORIANOS SALTEADOS Y QUESO PARMESANO.	\$ 10.900
RISOTTO GAMBERI ARROZ ARBORIO CON CAMARONES SALTEADOS EN MANTEQUILLA, QUESO PARMESANO Y VINO BLANCO.	\$ 10.600

CARNI E PESCE

	LOMO	PECHUGA
DI MANZO COCCIÓN A LA PLANCHA	\$ 12.900	\$ 10.800
PEPE NERO SELLADA A LA PIMIENTA CON CHAMPIÑONES SALTEADOS Y CREMA.	\$ 13.900	\$ 11.900
BOSCAIOLA CHAMPIÑONES SALTEADOS, ACEITUNAS NEGRAS, SALSA POMODORO Y UN TOQUE DE ORÉGANO.	\$ 14.800	\$ 12.900
ROSSO POMODORO CON SALSA AGRIDULCE DE VINO TINTO Y TOMATES CHERRY, ACOMPAÑADO DE MOZZARELLA Y PROSCIUTTO.	\$ 14.900	\$ 13.400
SAPORE DI MARE SALMÓN A LA PLANCHA CON SALSA DE CAMARÓN, ACOMPAÑADO DE RISOTTO.		\$13.900

NOSTRE PIZZE

TODAS LAS PIZZAS SON A LA PIEDRA E INCLUYEN SALSA POMODORO, QUESO Y ORÉGANO.

❖ EL PAN DE CORTESÍA SOLO SE SIRVE CON LAS PASTAS

CAPRICCIOSA JAMÓN	\$ 7.900
NAPOLETANA SALSA POMODORO Y QUESO.	\$ 6.900
MARGHERITA QUESO MOZZARELLA DE BÚFALA Y PESTO.	\$ 10.800
PEPPERONI LONGANIZA	\$ 8.800
FIorentINA JAMÓN Y CHAMPIÑONES.	\$ 8.900
HAWAI JAMÓN Y PIÑA.	\$ 8.800
DIAVOLA PEPPERONI ITALIANO	\$ 8.900
CASALINGA CEBOLLA, PIMENTÓN ASADO Y ACEITUNAS NEGRAS.	\$ 8.900
VEGETARIANA CHOCLO, PIMENTÓN ASADO Y CHAMPIÑONES.	\$ 8.900
TRONCHETTO MASA DE PIZZA RELLENA CON QUESO Y CHAMPIÑONES, ACOMPAÑADO DE PROSCIUTTO, RÚCULA, QUESO PARMESANO Y UN TOQUE DE ACEITE DE OLIVA.	\$ 9.900
MARINARA MARISCOS SURTIDOS Y UN TOQUE DE AJO.	\$ 8.900
PASTA PIZZA JAMÓN, ACEITUNAS NEGRAS Y LONGANIZA.	\$ 8.900
CAMARONES CAMARONES Y SALSA DE AJO.	\$ 8.900
QUATTRO STAGIONE JAMÓN, CHAMPIÑONES, SALAME ITALIANO Y LONGANIZA.	\$ 9.700
VESUVIO SALSA BARBECUE, PEPPERONCINO, PIMENTON ASADO, PANCETA Y CEBOLLA.	\$ 9.200
SPAGNOLA CHORIZO ESPAÑOL Y TOMATE NATURAL EN RODAJAS.	\$ 8.900
DIAVOLA PEPPERONI ITALIANO.	\$ 8.900
AI FUNGHI CHAMPIÑONES.	\$ 8.600
CALZONE MASA DE PIZZA PLEGADA Y RELLENA CON QUESO, DOS INGREDIENTES A ELECCIÓN, ACEITE DE OLIVA Y UN TOQUE DE SALSA POMODORO.	\$ 10.900

DOLCI

TIRAMISÚ NUESTRA TRADICIONAL RECETA PARA ESTE CLÁSICO POSTRE ITALIANO DE QUESO MASCARPONE Y CAFÉ ESPRESSO.	\$ 5.900
PARADISO DI CIOCCOLATO TIBIO BIZCOCHO DE CHOCOLATE, CON CENTRO DE CHOCOLATE FUNDIDO, ACOMPAÑADO CON HELADO DE MARACUYÁ.	\$ 6.800
CANNOLI MASA FRITA CRUJIENTE RELLENA DE RICOTTA A LA NARANJA CON CHIPS DE CHOCOLATE Y CREMA DE CHOCOLATE.	\$ 5.900
CAFÉ AFFOGATO COMBINA DOS DE LOS ELEMENTOS MÁS FAMOSOS DE LA GASTRONOMÍA ITALIANA: CAFÉ ESPRESSO Y HELADO DE VAINILLA, CON UN TOQUE DE SALSA DE CARAMELO Y CACAO.	\$ 4.800
COPA HELADO SIMPLE TRES BOLITAS DE HELADO CON CREMA Y SALSA DE CHOCOLATE.	\$ 3.900
COPA HELADO CON FRUTAS TRES BOLITAS DE HELADO CON MACEDONIA, CREMA Y SALSA DE CHOCOLATE.	\$ 4.900

EXTRAS

PIMENTÓN ASADO	\$ 1.500	JAMÓN	\$ 2.200
LONGANIZA	\$ 1.800	PIÑA	\$ 1.500
ACEITUNAS	\$ 1.500	POLLO	\$ 2.500
CARNE	\$ 3.500	MARISCOS	\$ 2.800
CAMARONES	\$ 3.500	QUESO	\$ 2.900
CHOCLO	\$ 1.500	SALAME	\$ 2.100
RÚCULA	\$ 1.900	PALMITOS	\$ 1.800
CHAMPIÑONES	\$ 2.800	CREMA	\$ 2.100
PANCETA	\$ 2.800	CEBOLLA	\$ 1.300
PESTO	\$ 1.500	AJO	\$ 500
MAYO	\$ 500	PARMESANO RALLADO	\$ 2.800
TOMATE NATURAL	\$ 1.900	PROSCIUTTO	\$ 3.600
CHORIZO ESPAÑOL	\$ 2.800	MOZZARELLA	\$ 4.800
SALSA BOLOGNESE	\$ 3.200	SALSA POMODORO	\$ 2.900
ANCHOAS	\$ 2.900	PAN DE LA CASA	\$ 300