

# ANTIPASTI

## ENTRADAS

Il gusto  
e la freschezza  
della cucina Italiana

Minestrone \$125  
sopa tradicional Italiana

Bruschetta pomodorini \$150  
tomate cherry, ajo, oliva y  
albacá

Funghi Trifolati \$180  
champiñones con ajo y perejil

Insalata di Mela \$190  
lechuga, espinaca, nuez,  
aguacate y manzana

Insalata Caprese \$185  
queso mozzarella,  
tomate fresco y albacá

Insalata di Pera \$190  
pera, espinaca, lechuga,  
nuez caramelizada  
y queso de cabra rayado

Provolone pomodoro \$185  
provolone gratinado con  
tomate

Calamari fritti \$195  
calamares fritos

Parmigiana \$195  
berenjena en lascas capeada,  
mozzarella, salsa de tomate

Vegetali Calabrese \$195  
verduras rostizadas  
y queso de cabra

Funghi Aosta \$205  
champiñones a los 4 quesos

Antipasto Italiano \$220  
queso de cabra, mozzarella,  
jamón serrano y salami

Carpaccio \$220  
carpacho de carne o salmón

Mangiare  
é una necessità,  
mangiare  
intelligentemente  
é un'arte

# PRIMI PIATTI

## PRIMER TIEMPO

La pasta specialità della casa

Spaghetti Carbonara \$200  
la tradicional italiana es con huevo,  
tocino y parmesano  
Spaghetti Bolognese \$200  
...la tradicional  
Spaghetti San Giovanni \$200  
oliva, ajo y aceitunas

Fettuccine Alfredo \$190  
crema, ajo y parmesano  
Fettuccine Verde \$210  
portobello, calabaza y pesto  
Fettuccine Ragusa \$230  
aceitunas, alcaparras, salmón,  
tomate y ajo  
Fettuccine Mare e Monti \$290  
camarón, portobello y tomate fresco

Linguine Vegetariano \$190  
pomodoro, brocoli, champiñón,  
calabaza, espinaca y ajo  
Linguine Pancetta e Funghi \$200  
tocino, champiñones y  
mantequilla de ajo  
Linguine al Limone \$210  
espinaca, mantequilla, camaroncitos,  
limón y almendras  
Linguine Pescatore \$310  
salmón, camaroncito, calamar, pulpo, ajo  
y mejillones en su concha

Penne Arrabiata \$180  
salsa de tomate, chile y ajo  
Penne Zoazona \$210  
nuestra salchicha italiana, tocino, salsa  
de tomate, huevo y parmesano  
Penne 4 Formaggi \$210  
salsa 4 quesos: mozzarella, parmesano y  
roquefort

Cannelloni \$210  
espinaca y queso ricotta  
Lasagna \$210  
de carne... la tradicional

Gnocchi Bufalina \$200  
tomate, parmesano y mozzarella  
Gnocchi Ciocara \$210  
bolognese, mozzarella y  
parmesano gratinado

Ravioli Burro e Salvia \$220  
rellenos de espinaca y ricotta  
Ravioli Macchiati \$220  
rellenos de carne  
salsa pomodoro y mantequilla

Risotto funghi \$220  
portobello,  
parmesano y champiñones  
Risotto Gustoso \$295  
con camarones al ajillo

AGREGALE  
POLLO A LA PLANCHA \$73  
POLLO EMPANIZADO \$105  
CAMARONES (4) \$113

TODO INGREDIENTE ADICIONAL TIENE UN **COSTO EXTRA**  
PREGUNTE A SU MESERO  
Esto con el fin de no encarecer nuestro menú

# SECONDI PIATTI

## PLATO FUERTE

PESCE  
PESCADO

GAMBERONI  
CAMARONES  
\$360  
en las siguientes salsas

Livornese  
alcaparra, aceitunas,  
tomate,  
ajo y cebolla  
Limone  
salsa al limón y vino blanco  
Bosco  
champiñones, ajo y vino  
blanco  
Veronica  
salsa de uvas

PETTO DI POLLO  
PECHUGA DE POLLO

Pollo Pecorino \$230  
queso de cabra y tomates  
deshidratados  
Pollo Piemontese \$230  
empanizado, gratinado y  
salsa de tomate  
Pollo Parmigiana \$230  
berenjena, mozzarella y tomate  
Pollo Bianco \$240  
rellena de espinaca y queso de cabra  
en salsa de crema y parmesano  
Pollo Bellini \$240  
jamón serrano, cebolla,  
mozzarella y salsa dijon  
Pollo Ripieno \$240  
empanizada y rellena de queso y  
jamón en salsa de crema y mozzarella  
Pollo Pugliese \$230  
pimientos, cebolla, chile, tomate y  
salsa pomodoro

SALMONE  
FILETE DE SALMON  
\$360

Salmone  
Alle Erbe  
a las finas hierbas  
Salmone Fiorentina  
en cama de espinacas y almendras  
Salmone Pesto  
pesto de la casa  
Salmone  
Capperi  
alcaparra y limón

SCALOPPINE  
FILETE DE PUERCO

Scaloppina Vito \$230  
jamón serrano, mozzarella,  
salsa de tomate y champiñones  
Scaloppina Valdostana \$210  
salsa aurora, jamón y mozzarella

FILETTO  
FILETE DE RES  
\$410

Medallones de filete de res  
a la plancha  
o con las siguientes salsas

Al Pepe  
crema, pimienta negra y  
brandy

Bordolese  
champiñones, cebolla y  
vino tinto

Villa Italia  
crema, roquefort  
y brandy